



# C'est La Carte

## ENTRÉES

**COEUR DE BOEUF FLEURIE ET SA  
BURRATA . . . . . 14.00€**

**SALADE LYONNAISE . . . . . 14.00€**  
*Salade verte, craûtons, lardons et œufs*



**SALADE DE CHÈVRE . . . . . 14.50€**  
*Salade verte, noix, jambon cru, toast chèvre*

**SALADE CÉSAR . . . . . 15.00€**  
*Salade verte, volaille pannée, œuf, parmesan, craûtons,  
tomate*

**SALADE SAUMON FUMÉ . . . . . 18.00€**  
*Salade verte, volaille pannée, œuf, parmesan, craûtons,  
tomate*

### LE CHEF VOUS PROPOSE

*Service compris - Nos produits sont frais  
et élaborés sur place*



# PLATS

## **FRITURE DE FILET DE FILETS DE PERCHES. . . . . 17.00€**

Frites et salade - selon arrivage



## **SUPRÊME DE VOLAILLE À LA CRÈME ET AUX MORILLES. . . . . 16.50€** et son gratin Dauphinois

## **ENTRECÔTE - 250-300 . . . . . 24.00€** Frites et salade Sauce au choix : poivre, morilles, échalotes ou St Marcellin

## **GRENOUILLES FAÇON DES DOMBES. . . . . 29.00€** Grenouilles en persillade et son gratin Dauphinois



## **BURGER CLASSIQUE . 15.00€** Steak haché Charolais 200 gr, sauce tartare, cheddar, oignons, tomate, dans son pain burger aux céréales, frites et salade

## **BURGER SAVOYARD . . . . . 18.00€** Steak haché Charolais 200 gr, sauce tartare, cheddar, oignons, tomate, lard fumé, dans son pain burger aux céréales, frites et salade

## **PAVÉ DE SAUMON . . . . . 18.00€** et sa sauce Caponata, riz et petits légumes

VIANDES BOVINES, PORCINES, OVINES ET VOLAILLES  
PROVENANCE, ÉLEVAGE ET ABATTAGE FRANCE / UNION EURO



**MARGHERITA** ..... **9.50€**

*Sauce tomate, mozzarella et olives noires*

**DEMI PIZZA SALADE** ..... **10.00€**

*Uniquement le midi en semaine*

**CALZONE** ..... **13.00€**

*Sauce tomate, mozzarella, jambon et champignons frais*

**CHÈVRE MIEL** ..... **13.50€**

*Crème fraîche, mozzarella, fromage de chèvre, miel, herbes de Provence, olives noires et jambon cru après cuisson*

**4 FROMAGES** ..... **13.50€**

*Crème fraîche, fromage de chèvre, mozzarella, saint-marcellin, emmental et olives noires*

**NORVÉGIENNE** ..... **13.50€**

*Crème fraîche, mozzarella, saumon fumé, oignons confits, olives noires*



**CANNIBALE** ..... **13.50€**

*Sauce tomate, mozzarella, bœuf haché, poivrons, chorizo, œuf, olives noires*

**LA REINE** ..... **13.50€**

*Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons frais, olives noires*

**LA "TITI"** ..... **13.50€**

*Crème fraîche, saucisse fumée, mozzarella, oignons, champignons frais, olives noires*

**LA "THON-THON"** ..... **13.50€**

*Sauce tomate, mozzarella, thon en persillade, huile d'olives, olives noires*

**TARTIFLETTE** ..... **14.00€**

*Crème fraîche, pomme de terre, oignons, lardons, reblochon, olives noires*

**L'HOSTELLERIE** ..... **14.00€**

*Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit truffé, champignons frais, œuf, olives noires*

# FROMAGES



**FROMAGE BLANC** ..... **4.00€**  
*Crème, coulis, nature*

**1/2 SAINT-MARCELLIN** ..... **4.50€**

## DESSERTS

### COUPE DE GLACES

1 boule ..... **2.00€**

2 boules ..... **3.80€**

3 boules ..... **5.80€**

*(demandez la liste des parfums disponibles.)*

### MIT-CUIT AU CHOCOLAT

**DU CHEF** ..... **8.00€**

*Boule de glace vanille, crème anglaise, chantilly*

**BRIOCHE PERDUE** ..... **7.50€**

*Boule de glace vanille et chantilly*

**VACHERIN GLACE** ..... **8.00€**

*Vanille, fruits rouges, pâtisserie G. VANDROUX*

**CRÈME BRÛLÉE** ..... **7.50€**

**TIRAMISU "L'AURIANNE"** ..... **7.50€**

*Nutella, sirop de banane, Amaretto*

**PANNA COTTA** ..... **7.50€**

*Fruites rouges*

**CAFÉ GOURMAND** ..... **9.00€**

### COUPE DE FRAISES

**CHANTILLY** ..... **9.00€**

*(Selon arrivage)*



# Menus

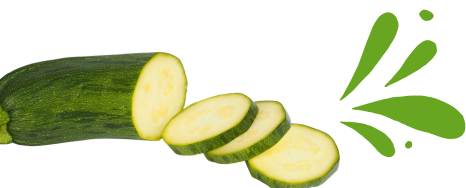


**MENU DU JOUR** ..... **15.90€**

*Entrée + Plat + Dessert*

**FORMULE DUO** ..... **14.10€**

*Entrée + Plat ou bien Plat + Dessert*



**PLAT DU JOUR** ..... **10.50€**

*Plat seul du menu du jour*

**MENU ENFANT** ..... **11.50€**

Plat au choix : nuggets frites, steak haché frites, mini pizza ou mini plat du jour

Boisson : sirop au choix, jus de fruit

Dessert : Glace enfant



**MENU GRENOUILLES** ..... **38.00€**

*Buffet d'hors d'oeuvre en entrée + dessert*



# VINS PÉTILLANTS

## MONTAGNIEU DU

<b>BUGEY</b> .....	<b>75 cl</b>	<b>28.50€</b>
"Maison GUIGUARD"	<b>37.5 cl</b>	<b>16.50€</b>
	<b>La coupe</b>	<b>4.00€</b>

## CUISSE ROSE DU

<b>BUGEY</b> .....	<b>75 cl</b>	<b>24.90€</b>
"Maison TRICHON"	<b>La coupe</b>	<b>4.00€</b>

## PROSECCO

<b>ITALIEN</b> .....	<b>La coupe</b>	<b>4.00€</b>
"Rocca Dei Forti"		

# CHAMPAGNE'S

<b>PELLETIER</b> .....	<b>75 cl</b>	<b>50.00€</b>
<b>RUINARD BRUT</b> .....	<b>75 cl</b>	<b>150.00€</b>
<b>RUNARD ROSÉ</b> .....	<b>75 cl</b>	<b>200.00€</b>
<b>RUINARD BRUT</b> .....	<b>75 cl</b>	<b>250.00€</b>
<b>BLANC DE BLANC</b>		
<b>DOM PÉRIGNON</b> .....	<b>75 cl</b>	<b>380.00€</b>
(sur commande)		

## BIÈRES PRESSIONS

12.5 cl 25 cl 50 cl

### BIÈRE BLONDE

**SAINT OMER 4.7°**..... 1.60€ 3.20€ 6.40€

**PANACHÉ**..... 3.80€

**MONACO**..... 3.80€

### BIÈRE GOUDALE

**AMBRÉE**..... 4.10€ 8.00€

### BIÈRE GOUDALE

**BLONDE 7.2°**..... 4.10€ 7.50€

**PICON BIÈRE**..... 4.00€ 7.50€

# COCKTAILS AVEC ALCOOL

**MOJITO** ..... 20 cl 9.00€

6 cl de Rhum ambré, cassanade, citron vert, menthe fraîche et Perrier

**PINA COLADA** ..... 20 cl 9.00€

4 cl de Rhum blanc, 2 cl de Malibu, jus d'ananas et glace coca

**CAIPIRINHA** ..... 20 cl 9.00€

6 cl de Cachaça, citron vert et sirop de sucre de canne

**SPRITZ** ..... 20 cl 9.00€

6 cl d'Apérol, 12 cl de Prosecco, Perrier et rondelles d'orange

**COCKTAIL D'ICI** ..... 20 cl 9.00€

6 cl Gin Garden Pink allongé à la limonade, fruits rouges

# COCKTAILS SANS ALCOOL

**SUN BRIDGE** ..... 20 cl 6.00€

Jus d'ananas, orange, pomme, trait de fraise

**VIRGIN PINA COLADA** ..... 20 cl 6.00€

Lait de coco, jus d'ananas et jus de banane

**VIRGIN MOJITO** ..... 20 cl 6.00€

Cassanade, citron vert, menthe fraîche, trait de jus de pomme et limonade

## NOS ALCOOLS

<b>Porto rouge</b> ... 4.00€	4 cl	<b>Ricard (3cl)</b> ... 3.00€
<b>Porto blanc</b> ... 4.00€		<b>Kir (15cl)</b> ... 3.00€
<b>Martini blanc</b> 4.00€		<b>Pastis (3cl)</b> ... 3.00€
<b>Martini rouge</b> 4.00€		<b>Suze (4cl)</b> ... 4.00€
<b>Ballantines</b> ... 6.50€		<b>J&amp;B (4cl)</b> ... 6.00€
<b>Jack Daniel's</b> ... 7.00€		

## EAUX

<b>Perrier (33cl)</b> 3.80€	<b>Evian (1L)</b> .... 6.00€
<b>Evian (50cl)</b> ... 3.50€	<b>Vals (75cl)</b> .... 5.80€
<b>Badoit (1L)</b> ... 6.30€	<b>Badoit (50cl)</b> .. 3.50€

## SODAS

	25 cl	33 cl
<b>Coca-Cola</b> .....		4.50€
<b>Coca-Cola zéro</b> .....		4.50€
<b>Orangina</b> .....	4.00€	
<b>Fuzetea pêche</b> .....	3.80€	
<b>Schweppes agrumes</b> .....	3.80€	
<b>Limonade</b> .....	3.50€	

## JUS DE FRUITS/ SIROPS

<b>Jus d'orange, ananas, pomme, tomate, abricot, fraise (25 cl)</b> .....	3.50€
<b>Grenadine, menthe, fraise, orgeat, pêche, citron, cassis</b> .....	2.50€

## BOISSONS CHAUDES

<b>Espresso</b>	<b>Café noisette</b> ..	2.20€
<b>Décaféiné</b> ....	<b>Café allongé</b> ...	2.00€
<b>Café double</b> ...	<b>Café crème</b> ....	2.20€
<b>Chocolat chaud</b> .....	<b>Thé</b> .....	2.80€
		3.60€