



NOS FOURNISSEURS

Nous avons à coeur de travailler autant que possible avec de petits producteurs locaux afin de soutenir et valoriser notre territoire et les gens qui le font vivre.

Vous les retrouverez dans la liste ci-dessous

Pain : Le Fournil du Mont Tournier (Saint Maurice)

Boeuf, Porc, Charcuterie : La Ferme du Champet (Avressieux)

Volailles : La Ferme de la cascade (Saint Béron)

Canard : Elevage de Santalé (Saint Hilaire de Brens)

Poissons : Alpes Marée (La Motte Servolex)

Légumes Bio : Les Champs Gourmands (Avressieux)

Fromages : La Coopérative de la Dent du Chat (Yenne)

Glaces : Le Glacier de l'avalanche (Yenne)

Miel : Les Ruchers du Pré Tilleul (Eydoche)

Café : Cafés Lestra (Le Bouchage)

ALLERGIES ET INTOLÉRANCES

N'hésitez pas à nous faire part de vos allergies ou intolérances, nous vous conseillerons au mieux pour le choix de vos plats!



À PARTAGER

Planche apéritive

9 €

Assortiment de charcuteries et de fromages locaux

ENTRÉES

Farcement savoyard

9 €

Plat traditionnel sucré-salé, Pomme de terre, Raisin, Pruneaux, Lard fumé

Le Pâté chaud d'Edmond Gache

9 €

Pâté chaud Porc-Champignons servi avec Sauce financière

Le Pâté choux (végétarien)

8 €

Pâté chaud Choux-Champignons-Pois chiche servi avec Sauce financière

Salade automnale

8 €

Salade, Bleu de Sassenage, Magret de canard séché, Noix, Poire, Endives, Croûtons, Sauce miel et vinaigre de cidre

MENU ENFANTS

Poulet's Ailes/accompagnement au choix

12 €

ou

Lasagnes bolognaise maison/salade verte

2 boules de glace au choix

Ici tout est fait maison, même la bonne humeur !



PLATS

Le Pâté choux (végétarien) 18 €

Pâté chaud Choux-Champignons-Pois chiche, Sauce financière, Salade verte

Salade automnale 18 €

Salade, Bleu de Sassenage, Magret de canard séché, Noix, Poire, Endives, Croûtons, Sauce miel et vinaigre de cidre

Diots-Polente 20 €

Diots au vin blanc, Polente au beaufort

Filet de truite, Sauce agrumes 21 €

Filet de Truite, Sauce aux agrumes, Accompagnement au choix

Goulash Hongrois 22 €

Viande de Boeuf, Pomme de terre, Poireaux, Carottes

Entrecôte locale 26 €

Entrecôte 280g, Sauce Forestière, Sauce Miel ou Sauce Barbecue maison, Accompagnement au choix

Effiloché de boeuf, pâtes fraîches aux épinards 24 €

Boeuf sucré-salé sauce miel, Pâtes fraîches maison, Cebette, Sésame

Le Pâté chaud d'Edmond Gache 19 €

Pâté chaud, Sauce financière, Servi avec salade verte

ACCOMPAGNEMENTS

Poêlée de légumes d'automne

Gratin Dauphinois

Frites maison

Salade

Ici tout est fait maison, même la bonne humeur !



VINS

Blancs

Abymes Ravier 75cl	17€
Roussane Domaine Demeure Pinet 75cl	19€
Chardonnay VDP d'OC 75cl	23€
Roussette altesse Carrel & Senger 75cl	25€
UBY n°4 Petit et Gros Manseng VDP 75cl	25€

Rosés

Gourmandise IGP Méditerranée 75cl	18€
Gamay "Cave de Chautagne" 75cl	19€
Côte de Provence Croix de Basson 75cl	29€

Rouges

Mondeuse Domaine Demeure Pinet 75cl	18€
Corbières Bio AOP Château de Luc 75cl	25€
Côtes du Rhône Guigal 75cl	25€
Crozes-Hermitage Clémence Jaboulet 75cl	37€
Saint-Joseph Les Fagottes Saint Désirat 75cl	42€
Pic Saint Loup Domaine Haut Lirou 75cl	31€
Saint Amour Domaine Etournet 75cl	34€
Hautes Côtes de Beaunes Nuiton Beaunoy 75cl	35€

Vins au verre

Rouge Cercle des vignerons du Rhône 12cl	3€
Rosé Portes de Méditerranée IGP 12cl	2.5€
Blanc Chardonnay Vin de pays du Gard 12cl	3€
Kir (cassis, pêche) 12cl	3€



CARTE DES BOISSONS

BIÈRES

	25cl	33cl	50cl
Pression Heineken blonde 5°	4€		8€
Pression Affligem blanche 5°	4€		8€
Bière locale "La Gerboise" IPA 6°		6€	
Bière locale "La Gerboise" Blonde de saison 4°		6€	
1664 0,0°		4€	

SANS ALCOOL

Coca-Cola 33cl	3.5€
Coca-Cola Zéro 33cl	3.5€
Fuze tea pêche 25cl	3.5€
Schweppes tonic 25cl	3.5€
Schweppes Agrum' 25cl	3.5€
Perrier 33cl	3.5€
Limonade 33cl	3.5€
Jus de fruit Bio 25cl	4€
(Abricot, Ananas, Pomme, Orange, Tomate)	
Sirop	2.5€
(Citron, Fraise, Grenadine, Menthe verte)	
Supplément sirop	0.3€

EAUX

San Pellegrino 1L	4.5€
San Pellegrino 0.5L	3.5€
Evian 1L	4.5€
Evian 0.5L	3.5€

**À consommer avec modération. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.*



CARTE DES BOISSONS

APÉRITIFS

Suze 5cl	4€
Ricard 2cl	3€
Martini Rouge, Blanc 5cl	4€
Whisky J & B 4cl	5€
Whisky Chivas Regal 4cl	8€
Rhum Don Papa 4cl	8€

DIGESTIFS

Cognac 4cl	7€
Get 27 4cl	5€
Chartreuse verte 4cl	8€
Genepi 4cl	5€
Eau de vie de poire 4cl	5€
Limoncello	5€

PÉTILLANT & CHAMPAGNE

Clairette de Die Tradition 75cl	23€
Champagne Devaux grande réserve brut 75cl	55€

BOISSONS CHAUDES

Café Espresso	1.5€
Café Allongé	1.7€
Double Espresso	3€
Café décaféiné	2€
Capuccino	4€
Chocolat Chaud	3.5€
Thés et infusions	3€

**À consommer avec modération. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.*