

# APERERO ET SALADES

<b>Pic pic : "Ardoise apéritif"</b> Chorizo, fromage, pain à l'ail ou chips maison	<b>4.60</b>	
	<b>Entrée</b>	<b>Plat</b>
<b>Salade mixte</b>	<b>4.80</b>	
<b>Salade paysanne</b> Salade de saison, œuf, tomates, lardons, croutons, gruyère	<b>10.50</b>	<b>15.50</b>
<b>Salade "Rocamadour"</b> Salade de saison, chèvre panée, miel, noix, tomates	<b>13.50</b>	<b>17.50</b>



## NOS BURGERS

**17.80**

### **Le Savoyard**

Pain Bretzel, steak haché de bœuf, tomme, rösti, oignons frits, salade, sauce cocktail

### **Le Raclette**

Pain aux céréales, steak haché de bœuf, raclette, salade, sauce poivre

### **Le Cheddar**

Pain aux céréales, steak haché de bœuf, bacon, cheddar, salade, sauce tomate

### **Le Crudité**

Pain aux céréales, steak haché de bœuf, crudité, cheddar au poivre, sauce burger

<b><u>Menu enfants :</u></b>	<b>Filets de perches, steak haché ou chipolatas</b>	<b>10.50</b>
	<b>Sirop au choix</b>	
	<b>Glace</b>	

# VIANDES GRILLEES AU FEU DE BOIS

Steak haché du boucher 250gr. (*)	17.50
Travers de porc au soja et miel (*)	24.80
Entrecôte de bœuf normande 280gr. (*)	27.80
Filet de bœuf d'argentine 300gr. (*)	32.50

Toutes nos viandes sont accompagnées d'une salade  
Garniture au choix : Frites, riz, gratin dauphinois ou légumes

(\*) Sauces viandes au choix : poivre, champignons, roquefort, échalotes



## NOS SUGGESTIONS

<p><b>FONDUE DU GRILL</b></p> <p>Entrecôte de bœuf normande grillée 560gr</p> <p>Sauce café de Paris, frites, salade composée</p>  <p>EUR 32.00/pers. (2 personne minimum)</p>	<p><b>POULET GRILLE</b> à la Portugaise</p> <p>Poulet mariné grillé</p> <p>Frites maison et salade</p>  <p>EUR 21.50</p>
---	--

## POISSONS

Filets de perches : Meunière	25.50
Crème, échalotes	26.50
Crevettes poêlées : ail et persil, flambé au pastis ( 12 pièces non décortiquées )	27.80

Toutes nos viandes proviennent de France ,Allemagne, et Irlande

# DESSERTS

<b>Crème brûlée</b>	<b>7.50</b>
<b>Mousse au chocolat</b>	<b>7.50</b>
<b>Tarte au citron</b>	<b>7.50</b>
<b>Salade fruits frais</b>	<b>6.50</b>
<b>Café gourmand</b>	<b>8.20</b>
<b>Ardoise de fromage</b>	<b>7.50</b>

# GLACES

<b>Glaces (vanille, chocolat, noix de coco, fraises, citron, caramel, malaga, framboise)</b>	
<b>Une boule</b>	<b>2.50</b>
<b>Deux boules</b>	<b>5.00</b>
<b>Trois boules</b>	<b>6.50</b>
<b>Dame Blanche</b>	<b>8.80</b>
Glace vanille, sauce au chocolat, chantilly	
<b>Café Liégeois</b>	<b>8.80</b>
Glace vanille, expresso, chantilly	
<b>Chocolat Liégeois</b>	<b>8.80</b>
Glace chocolat, sauce au chocolat, chantilly	
<b>La Bretonne</b>	<b>8.80</b>
Glace caramel beurre salé, sauce caramel, chantilly	
<b>Coupe des Îles</b>	<b>8.80</b>
Glace vanille et noix de coco, ananas, kiwi, chantilly	
<b>Coupe Colonel</b>	<b>9.80</b>
Sorbet citron, Vodka	
<b>Coupe Framboisine</b>	<b>9.80</b>
Sorbet framboise, Framboisine (alcool)	
<b>Coupe Limoncello</b>	<b>9.80</b>
Sorbet citron, Limoncello (alcool)	

# CARTE DES VINS

	Verre 12.5cl	Pot 25cl	Pot 50cl	Bouteille 75cl
<u>Rouges</u>				
AOP Vin de Savoie Chautagne rouge	4.70	9.90	19.90	29.00
AOP Côtes du Rhône Les Magérans	4.70	9.90	19.90	29.00
AOP Baume de Venise Domaine de Cassan				38.80
AOP Vacqueyras Château des Hautes Ribes				37.70
AOP Châteauneuf du Pape Barbelas				58.50
AOP Corbière Domaine de Villemajou G. B.				39.20
AOP BORDEAUX Château Malbec				39.90
Argentine Syrah Che				26.80
<u>Rosés</u>				
IGP Méditerranée Teres Antique	5.20	11.90	17.90	29.50
AOP Vin de Savoie Gamay entre Laes et Sommets				29.00
AOP Bandol Les Restanques du Moulin				39.50
<u>Blancs</u>				
IGP Pays d'Oc (AB) Naturalys Sauvignon	4.90	9.90	19.90	29.50
IGP Côte de Gascogne Saint-Luc (vin doux)	5.90	10.90	26.90	33.80
AOP Vin de Savoie Chardonnay Domaine Vendange				33.50
AOP Crozes Hermitage Domaine des Entrefaux				49.50
<u>Champagne</u>				
Louis Constant brut				59.50