

APERERO ET SALADES

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



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

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

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>FONDUE DU GRILL</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>POULET GRILLE 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

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

GLACES

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