



CARTE RESTAURANT Automne 2013

*Cette carte vise à mettre en valeur des produits de qualité.
C'est pourquoi, nous sélectionnons avec soin nos fournisseurs :
This menu aims to prioritise quality produce. For this, we have carefully selected our suppliers.*

- Entrecôte, steak SARL Latta

La Gresle (42) – viande charolaise Charolaise beef

- Fromage blanc et yaourt GAEC Les Charmilles

Vougy (42) – agriculture biologique Organic farming

-Jus de fruits Bissardon

St Paul en Jarez (42) – plusieurs fois médaillé au salon de l'Agriculture

Fruit Juice - Several-times Agricultural show medallist

Merci à tous ceux qui nous permettent de répondre à vos exigences de qualité.

Hormis les frites, tous nos produits sont « maison ».

Apart from our chips, everything is homemade.

Prix net, service inclus.

Net price, service included.

ENTRÉES

Starters

- **Soupe de saison** **6.20€**
Soup of the day

- **Salade de chèvre chaud** **9.20€**
Salade verte, tomate, raisins secs et toasts de chèvre
Toasted goat cheese salad : lettuce, tomato, hot goat cheese toasts

- **Terrine de campagne maison** **9.20€**
Accompagnée de sa marmalade de pruneaux
Homemade country terrine, accompanied with a prune marmalade

- **Rillettes de saumon à l'aneth** **10.90€**
Crème acidulée au citron
Salmon and dill rillettes with lemon cream

PLATS

Main dishes

- **Pavé de merlu** **14.90€**
Et son risotto crémeux, échalotes confites, sauce beurre blanc
Hake filet, creamy risotto, shallot confit and butter sauce

- **Parmentier de canard** **14.90€**
Et ses petits légumes et jus forestier
Duck cottage pie with seasonal vegetables and mushroom sauce

- **Mystère de pied de porc** **15.20€**
Servi avec légumes poêlés du jour
Pig trotter surprise accompanied with pan-cooked vegetables

- **Entrecôte** **17.90€**
Accompagnée de frites ou gratin de pomme de terre et légumes de saison
Boneless Rib Steak served with French fries or potato gratin and seasonal vegetables

Prix net, service inclus.

Net price, service included.

MENU DU ST PHI

St Phi's menu

17.90€

Entrée

Starter

+

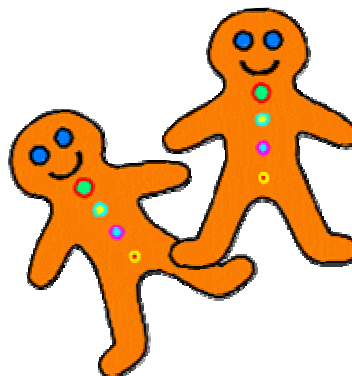
Plat

Main dish

+

Dessert

Dessert



**A composer selon vos envies
avec les choix de la carte
(à l'exception de l'entrecôte et
des pizzas)**

*To put together as you wish from the menu
(except for the entrecôte and pizza)*

MENU ENFANT

7.90€

(Jusqu'à 10 ans)

Children's Menu (up to 10 years old)

Steak haché - frites

Steak served with French fries

Ou or

Pizza au choix

1 boule de glace

1 Scoop of Ice-cream

Ou or

Yaourt des Charmilles

Charmilles Organic Yoghurt

1 jus de fruit Bissardon

1 Bissardon Fruit Juice

Ou or

1 sirop à l'eau

1 Squash

MENU DU JOUR

Today's menu

from 11h30 am to 2pm (Wednesday to Friday)

De 11h30 à 14h

en semaine uniquement

12.50€

Entrée

Starter

+

Plat

Today's special

+

Dessert du jour

Dessert

Prix net, service inclus.

Net price, service included.

PIZZAS



1- Margarita 6.20€

Tomate, mozzarella

2- Reine 6.80€

Tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons
Tomato, Mozzarella, ham, fresh mushrooms

3- Trois fromages 7.30€

Tomate, mozzarella, chèvre, bleu
Tomato, Mozzarella, goat cheese, blue cheese

4- Charolaise 7.60€

Tomate, mozzarella, bœuf haché, oignon, persillade
Tomato, Mozzarella, minced beef, onion, garlic and parsley butter

5- Italienne 7.80€

Tomate, mozzarella, coppa, tomate séchée, roquette
Tomato, Mozzarella, Coppa, dried tomato, rocket salad

6- Végétarienne 7.80€

tomate, mozzarella, aubergine, poivron mariné, champignons, oignon
Tomato, Mozzarella, aubergine, marinated peppers, fresh mushrooms, onion

7- Marina 7.90€

Tomate, mozzarella, thon, oignon, champignons, crème fraîche
Tomato, Mozzarella, tuna, onion, fresh mushrooms, crème fraîche

8- Bressane 8.20€

Tomate, mozzarella, poulet, moutarde, champignons, crème fraîche
Tomato, Mozzarella, chicken, mustard, mushrooms, crème fraîche

9- Tropicale 7.40€

Tomate, mozzarella, chorizo, ananas, oignon
Tomato, Mozzarella, chorizo, pineapple, onion

10- Sucrée / salée 6.50€

Tomate, mozzarella, chèvre, miel
Tomato, Mozzarella, goat cheese, honey

11- Ibérique 7.90€

Tomate, mozzarella, chorizo, poivron mariné, oignon
Tomato, Mozzarella, marinated peppers, onion

Toutes les pizzas peuvent être servies avec une base crème fraîche.

Prix net, service inclus.

Net Price, service included

Calzone sur demande.

FROMAGES

Cheeses

- Fromage blanc des Charmilles

Organic Fromage Blanc

3.50€

- Assiette de fromages secs

Selection of cheeses

4.90€

DESSERTS

Desserts

- Ile flottante

au caramel et amandes

Floating island with almond and caramel

4.90€

- Mousse pomme-speculos façon tiramisu

Apple and cinnamon biscuit tiramisu

5.20€

- Duo de mousse au chocolat noir et blanc

Dark and white chocolate mousse duo on an almond biscuit with pistachio

5.90€

- Paris-Brest

5.90€

Chou pastry with praline-flavored cream

- Café gourmand

5.20€

GLACES

Ice-cream

Petit

Grand

- Sundae aux amandes

Almond Sundae **3.90€** **5.90€**

1 ou 2 boules vanille, amandes effilées, sauce chocolat et chantilly
1 or 2 scoops vanilla, flaked almonds, chocolate sauce, whipped cream

- Coupe de glace

Bowl of ice-cream

parfums : chocolat, vanille, fraise, cassis, citron, citron vert, noix de coco, pistache, rhum raisin

Flavours: Chocolate, vanilla, strawberry, blackcurrant, lemon, lime, coconut, pistachio, rum & raisin

-1 boule 1 scoop **1.90€**

-2 boules **3.50€**

-3 boules **4.90€**

- Supplément Extras **1.00€**

Chantilly ou sauce chocolat ou coulis fruit rouge

Whipped cream or chocolate sauce or red fruit coulis

- Coupe colonel **6.90€**

2 boules de glace citron vert, 2 cl de vodka

2 scoops of lime sorbet, 2 cl of vodka

- Café liégeois **6.20€**

Prix net, service inclus.

Net Price, service included

2 boules de glace vanille, café,
crème chantilly

2 scoops of vanilla ice-cream, coffee,
whipped cream

BOISSONS *Drinks*

APERITIFS

Pastis ou Ricard 2cl	2.00€
Porto 4cl	2.00€
Muscat 4cl	2.00€
Suze 4cl	2.00€
Martini 4cl	2.30€
Kir 10cl	3.50€
Apéritif maison 10cl	5.50€
Whisky 4cl (Chivas ou Jameson)	6.00€

SODAS *Soft Drinks*

Coca-cola 33cl	2.50€
Orangina 33cl	2.50€
Schweppes I.Tonic 25cl	2.50€
Ice tea 25cl	2.50€
Fanta orange 33cl	2.50€
Oasis Tropical 33cl	2.50€
Sprite 33cl	2.50€
Limonade 25cl	2.00€

<i>BIERES PRESSION</i>	25cl	33cl	50cl
<i>Beers on tap</i>			
Fleuron d'Alsace	2.30€	2.90€	4.20€
Grimbergen blonde	3.00€	3.70€	5.40€
Grimbergen blanche	3.00€	3.70€	5.40€
Grimbergen de saison	3.50€	4.20€	6.40€



PURJUS DE FRUITS BISSARDON verre 20cl *Fruit juice*

Jus de pomme, poire, raisin, pomme-cassis, pomme-fraise ou pomme-framboise	2.00€
--	-------

EAUX BOUTEILLES 100cl 50cl

Bottled Water

Perrier fines bulles	3.60€	2.70€
San Pellegrino	3.60€	2.70€
Vittel	3.20€	2.50€

THES & CAFES *Tea & coffee*

Thé ou infusion	2.20€
Expresso	1.40€
Cappuccino	2.20€
Café viennois	2.70€
Café praliné	2.90€
Mokaccino	3.20€

DIGESTIFS

Chartreuse verte 2cl	3.50€
Bailey's 4cl	4.00€
Saint James ambré 4cl	5.00€
Crémant Bourgogne 10cl	4.00€
Champagne H. Blin 10cl	6.50€

Prix net, service inclus.
Net Price, service included

Bouteille de Champagne 42.00€

VINS FINS *Wine List*

Bouteille 75 cl / Verre 10 cl
Bottle Glass

BLANCS *White Wine*

<i>Côte de Gascogne</i>	13.20€	2.20€
<i>Vin moelleux aux arômes de fruits de la passion.</i>		
<i>Viré-Cléssé (Bourgogne)</i>	16.20€	2.70€
<i>Vin au nez délicat et complexe sur des notes de fleurs blanches.</i>		
<i>Sancerre (Val de Loire)</i>	19.20€	3.20€
<i>Vin de caractère, ardent et au nez d'agrumes.</i>		

ROUGES *Red Wine*

<i>Côte roannaise (A.O.C)</i>	13.20€	2.20€
<i>Vin aux arômes de fruits rouges.</i>		
<i>Médoc (A.O.C)</i>	13.20€	2.20€
<i>Vin au nez élégant et fin sur des notes épicées et sucrées</i>		
<i>Château d'Orsan (Côte du Rhône)</i>	14.40€	2.40€
<i>Vin unique où la garrigue se mêle au syrah emblématique de la vallée du Rhône.</i>		
<i>Chinon (Pays de Loire)</i>	17.50€	2.90€
<i>Vin de terroir où le fruit rouge se dispute au granit de sa terre.</i>		
<i>Mercurey (Bourgogne)</i>	19.80€	3.30€
<i>Toute la souplesse et la noblesse de la Bourgogne.</i>		

ROSE *Rosé Wine*

<i>Bailli de Provence</i>	13.20€	2.20€
<i>Vin fruité et rond, aux arômes de fraises des bois.</i>		

Prix net, service inclus.

Net Price, service included

N'hésitez pas à nous demander notre vin du mois.

VINS AU PICHET
Carafes of wine

	<i>25Cl</i>	<i>50Cl</i>
<i>Blanc White Wine</i> <i>Chardonnay</i>	<i>2.90€</i>	<i>5.00€</i>
<i>Rouge Red Wine</i> <i>Côte du Rhône</i>	<i>3.10€</i>	<i>5.20€</i>
<i>Rosé Rosé Wine</i> <i>Cabernet Sauvignon</i>	<i>2.90€</i>	<i>5.00€</i>