

L'assiette apéritive à partager

Saucisson fumé de Savoie, Jambon de Bayonne, Brochette crevettes - mozza - tomate, guacamole, rillettes de saumon, toasts de pains, crottin de chèvre, comté

- Pour 2 pers. : 19,90€
- Pour 4 pers. : 39,00€
- Pour 6 pers. : 57,00€

Les entrées

Demi-pied de porc grillé au feu de bois (250g)	8,40€
Crème de poivrons et sorbet poivron, tomate et basilic	8,60€
Rillettes aux 2 saumons à l'aneth et au citron	8,90€
Cromesquis de volaille aux herbes	9,20€
Tartelette de mousse d'avocat et crevettes	9,90€
Assiette de saumon fumé par nos soins	11,50€
Les deux demi-pieds de porc grillés au feu de bois (500g)	14,60€

Les grandes salades

SALADE CAESAR	18,50€
Aiguillettes de poulet panées, parmesan, croûtons, tomates, salade verte, vinaigrette aux anchois	
SALADE TRILOGIE D'ÉTÉ	18,90€
Trio de samoussas (crème de chorizo, fromage frais de chèvre et menthe et crevettes exotiques), pignons de pin, tomates confites, salade verte, vinaigrette balsamique	
SALADE PÊCHEUR	19,90€
Saumon fumé maison, gambas, moules, tomates cerises rôties, salade verte et vinaigrette aux fruits exotiques	

Les burgers

accompagnés de 2 garnitures au choix + 1 sauce

LE BURGER COT COT 18,90€

Pain boulanger aux graines *,
aiguillettes de poulet panées, cheddar,
salade, tomate, crème ciboulette

LE BURGER CLASSIQUE 19,90€

Pain boulanger aux graines *, viande
de bœuf origine Rhône-Alpes 160g,
cheddar, salade, tomate, sauce
Américaine

LE BURGER SEGUIN 20,90€

Pain boulanger aux graines *, viande
de bœuf origine Rhône-Alpes 160g,
fromage de chèvre, tomate, salade,
guacamole.

* Remplacez le pain de vos burgers par des
galettes de pommes de terre. Suppl. : 2,00€

Double steak pour deux fois plus de plaisir.
Supplément 6,50€

Les tartares

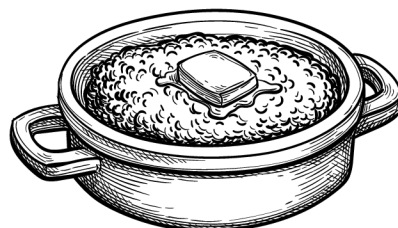
Viande bovine française, accompagnée
de 2 garnitures au choix + 1 sauce

LE TARTARE DE BOEUF 19,30€

Tartare 180g préparé par
nos soins, ou non, ou poêlé

LE DOUBLE TARTARE 27,50€

Tartare 360g préparé par nos
soins, ou non, ou poêlé



Les grandes assiettes

Gratinée de ravioles, tomates
séchées et basilic 18,20€

Focaccia pesto, mozzarella di
bufala, tomates cerises rôties et
jambon de Bayonne, accompagné
de frites 18,90€

Risotto de riz noir aux légumes
d'été 19,90€

Risotto de riz noir aux légumes
d'été et gambas grillées 25,90€

LES ACCOMPAGNEMENTS :

- Frites
- Riz
- Pomme de terre en robe des champs
- Gratin dauphinois
- Ratatouille
- Tomate à la Provençale
- ou Légume du jour

LES SAUCES :

Bleu de nos régions, Poivre, Crème
ciboulette, Moutarde, Barbecue,
Chimichurri, Sauce vierge

Les poissons

Fish and chips 220g 18,90€

Filet de poisson frais 180g (selon arrivage) 19,90€

Pavé de saumon frais 180g 21,90€

Bar entier à la plancha (300g) 25,90€

Grillades au feu de bois

les viandes grillées

Accompagnées de 2 garnitures au choix + 1 sauce

BOEUF

Pièce du boucher 170g	18,90€
Onglet de bœuf 220g	22,90€
Faux-filet de bœuf 300g*	27,90€
Filet de bœuf 200g*	29,00€
Entrecôte 450g*	36,40€

PORC, VEAU ET VOLAILLE

Andouillette de Troyes 140g	17,90€
Jambon grillé 200g	18,50€
Deux demi-pieds de porc 500g	19,50€
Suprême de poulet fermier 200g	19,90€
Pavé de veau 180g	20,90€
Magret de canard 350g (Sud-Ouest)	28,50€

Les viandes à partager pour deux personnes

Servies avec un assortiment de sauces et 2 garnitures au choix par pers.

Faux-filet de bœuf 1kg*	68,50€
La planche carnivore 1 kg	72,90€
Faux-filet 300g*, Pavé de veau 180g, Magret de canard 350g, Jambon grillé 200g	
Côte de bœuf 1,2kg*	79,90€

LES ACCOMPAGNEMENTS :

- Frites
- Riz
- Pomme de terre en robe des champs
- Gratin dauphinois
- Ratatouille
- Tomate à la Provençale
- ou Légume du jour

LES SAUCES :

- Bleu de nos régions
- Poivre
- Crème ciboulette
- Moutarde
- Barbecue
- Chimichurri
- Sauce vierge

* Race à viande origine Rhône-Alpes

Les desserts

Les fromages

FAISSELLE de fromage blanc 115g 6,50€
À votre goût : Nature, Sucre, Crème, Coulis de fruits rouges, Coulis de fruits exotiques, Fines herbes

ASSIETTE DE FROMAGES SECS 6,90€
Bleu du Vercors, Comté et Fromage de chèvre

Les desserts maison

Les produits faits maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Crème brûlée 7,20€
Salade de fruits frais 7,80€
Crème brûlée à la Chartreuse 7,90€
Mousse au chocolat chantilly 8,20€
Tiramisù pistache et fruits rouges 8,40€
Moelleux au chocolat et son cœur à la pistache 8,50€
Entremet d'été coco et citron 8,60€
Brioche perdue, boule de glace vanille et sauce caramel 8,90€
LE CAFÉ GOURMAND 9,90€
Assortiment de 4 gourmandises maison & Boisson chaude

Les spécialités du Grill

BANANE ET ANANAS FLAMBÉS

La banane rôtie et flambée au rhum 9,90€
L'ananas rôti et flambé au rhum 9,90€

LES PROFITEROLES

1, 2 ou 3 chou(x) maison, parfum de glace au choix, chocolat chaud, chantilly et amandes grillées	1 chou	7,30€
	2 choux	8,90€
	3 choux	10,40€

LA "PROFIT'REUSE" 10,90€

2 choux avec glace chartreuse, chocolat chaud, chantilly et amandes grillées, accompagnée de son shooter de 2 cl de chartreuse verte

Les coupes glacées

Glaces et sorbets de la maison Antolin

9,50€

CHOCOLAT LIÉGEOIS :

glaces vanille et chocolat, sauce chocolat, chantilly, amandes grillées

CAFÉ LIÉGEOIS :

glaces vanille et café, café expresso, chantilly, amandes grillées

DAME BLANCHE :

glace vanille, sauce chocolat, chantilly, amandes grillées

BANANA SPLIT :

banane, glaces vanille, fraise, chocolat, sauce chocolat, chantilly, amandes grillées

Votre coupe glacée sur mesure

1 boule : 3,90€

2 boules : 5,90€

3 boules : 7,90€

LES SORBETS

- Cassis
- Citron
- Abricot
- Poire
- Framboise
- Fraise

LES GLACES

- Vanille
- Café
- Chocolat
- Caramel
- Pistache
- Rhum Raisins
- Chartreuse

LES SUPPLÉMENTS

- Chantilly : 1,00€
- Chocolat : 1,00€
- Caramel : 1,00€

MAISON "ANTOLIN"
Glaces Artisanales depuis 1916



Entreprise du
Patrimoine
Vivant
label d'excellence



Les coupes glacées alcoolisées

9,90€

Accompagnées de 2 cl d'alcool

COLONEL :

sorbet citron et vodka

RHUM RAISIN :

glace rhum raisin et rhum ambré

CHARTREUSE :

glace chartreuse et chartreuse verte

DIJONNAISE :

sorbet cassis et crème de cassis

WILLIAM :

sorbet poire et liqueur poire

Les boissons chaudes

Café expresso	2,00€
Décaféiné	2,20€
Thé	3,20€
Infusion	3,20€
Double expresso	3,50€
Capuccino	3,80€
Irish coffee	9,90€
Chartreuse coffee	9,90€



DAMMANN
FRÈRES
Paris 1692

Les menus

Menu Grill

Servi midi et soir tous les jours.
Boissons non comprises.

ENTRÉE, PLAT ET DESSERT 33,00€

PLAT ET DESSERT 25,00€

ENTRÉE ET PLAT 25,00€

UNE ENTRÉE AU CHOIX

- Croustade de volaille aux herbes
- 1 demi-pied de porc grillé
- Rillettes aux deux saumons
- Crème de poivrons et sorbet poivron, tomate, basilic

UN PLAT AU CHOIX

servi avec 2 garnitures et 1 sauce

- Andouillette
- Pièce du boucher
- Jambon grillé
- 2 demi-pieds de porc
- Filet de poisson frais

UN DESSERT AU CHOIX

- Faisselle de fromage blanc
- Crème brûlée
- Salade de fruits
- Mousse au chocolat, chantilly
- Coupe de glace (3 boules)

Pour tout changement de dessert, suppl. 3€

Menu junior

12,90€

Jusqu'à 12 ans

Burger

OU Steak haché 125 g

OU Fish and chips

OU Aiguillettes de poulet pané

servi avec 2 garnitures au choix

Mousse au chocolat

OU Salade de fruits frais

OU 1 boule de glace / sorbet

Pour tout changement de dessert, suppl. 3€

1 verre 20 cl :

Jus de fruits (orange, ananas ou pomme)

OU soft : sirop, diabolo, oasis, coca, coca zéro

La formule du jour

18,90€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT + CAFÉ

seulement le midi, du lundi au vendredi (hors jours fériés)

- Salade verte
- Plat du jour
- 2 garnitures au choix
- Dessert du jour
- Café expresso

Pour tout changement de dessert, suppl. 3€

Menu Plaisir

47,00€

UNE ENTRÉE AU CHOIX

- Assiette de saumon fumé par nos soins
- Assiette campagnarde : saucisson fumé de Savoie, jambon de Bayonne, chorizo et croustade de volaille

UN PLAT AU CHOIX

servi avec 2 garnitures et 1 sauce

- Faux-filet de bœuf origine Rhône-Alpes
- Bar entier à la plancha

UN DESSERT AU CHOIX

- La profiterole 2 choux, parfum de glace au choix, chocolat chaud, chantilly et amandes grillées
- Ananas rôti, flambé au rhum