

**ST MARCELLIN RÔTI - 6**

Chips de lard, oeuf poché et salade composée

**AUMÔNIÈRE DE CHÈVRE CHAUD - 6****GASPACHO DE PRINTEMPS - 5****ICI, TOUT EST FAIT  
MAISON !**ET SI TU VOIS CETTE CAROTTE,  
C'EST QUE LE PLAT EST  
VÉGÉTARIEN**PLATS DU CHEF****TRAVERS DE PORC FAÇON  
LOUISIANE- 17**

Cuit 24h à basse température, pommes de terre au beurre persillé et ketchup au paprika fumé

*Accord met : Stout'Une Histoire- Caribrew* **WOK DE RIZ THAÏ - 14**

Riz thaï, carottes, courgettes, chou chinois, sauce citron gingembre et soja

*Accord met : Macumba Sour Combava - Mappiness***BURGERS****ORIGINAL - 16**

Steack haché, bacon, St Nectaire AOP, oignons confits, cornichons, ketchup - Frites et salade

*Accord met : Triple Grand Cru - La Soyeuse***VEGGIE - 14**

Galette de pommes de terre à l'estragon, oeuf au plat, roquette, cream cheese ail et citron - Frites et salade

*Accord met : Nuit Blanche - Brasserie Nomade***MOMENT - 16**

Effiloché de poulet façon thaï, légumes marinés, sauce cacahuètes - Frites et salade

*Accord met : Shaman IPA - Brasserie Nomade***MENU ENFANT - 12**Steak haché, frites, salade  
ou Wok  
Sirop - Boule de glace**LES OPTIONS****AU CHOIX POUR TOUS VOS PLATS :**Oeuf : +1.5€ Steak : +3€ Frites : +4€  
Bacon : +1.5€ Fromage : +1.5€ Salade : +2€**DESSERTS****ENTREMET DE CHOC - 7,5**

Biscuit praliné, mousse lait de coco, chocolat

**CRUMBLE POMME POIRE - 6****CARROT CAKE - 6,5**

Crème montée pistache

**GLACES DES ALPES - 2 BOULES - 5.5**

Chocolat, vanille, fraise, citron vert, caramel beurre salé

**CAFÉ GOURMAND - 8**

ALLERGÈNES :

# STARTERS

SOIRS  
19H - 22H

\*Happy hours de 18h à 20h, -10% sur les starters !



## TAPAS - 20

Aumônière de chèvre chaud, Cake aux olives, Patatas bravas et Brocolis sauce tartare

## PLANCHE MIXTE - 18

## PLANCHE CHARCUT' - 10



## PLANCHE FROMAGE - 10

## SAUCISSON - 10



## CHEESY FRIES - 6

# PLATS DU CHEF

## TRAVERS DE PORC FAÇON LOUISIANE- 17

Cuit 24h à basse température, pommes de terre au beurre persillé et ketchup au paprika fumé

*Accord met : Stout'Une Histoire - Caribrew*

## WOK DE RIZ THAÏ - 14

Wok de riz thaï, carottes, courgettes, chou chinois, sauce citron gingembre et soja

*Accord met : Macumba Sour Combava - Mappiness*

# DESSERTS

## ENTREMET DE CHOC - 7,5

Biscuit praliné, mousse lait coco, chocolat

## CRUMBLE POMME POIRE - 6

## CARROT CAKE - 6,5

Crème montée pistache

## GLACES DES ALPES - 2 BOULES - 5.5

Chocolat, vanille, fraise, citron, caramel beurre salé

## ICI, TOUT EST FAIT MAISON !



ET SI TU VOIS CETTE CAROTTE, C'EST  
QUE LE PLAT EST VÉGÉTARIEN

# BURGERS

## ORIGINAL - 16

Steack haché, bacon, Saint Nectaire AOP, oignons confits, cornichons, sauce ketchup - Frites et salade

*Accord met : Triple Grand Cru - La Soyeuse*



## VEGGIE - 14

Galette de pommes de terre à l'estragon, oeuf, roquette, cream cheese ail et citron - Frites et salade

*Accord met : Nuit Blanche - Brasserie Nomade*

## MOMENT - 16

Effiloché de poulet façon thaï, légumes marinés, sauce cacahuètes - Frites et salade

*Accord met : Shaman IPA - Brasserie Nomade*

## CHEESE - 13

Steak haché, oignon rouge, cornichon, cheddar - Frites

### LES OPTIONS AU CHOIX POUR TOUS VOS PLATS:

Oeuf : +1.5€	Steak : +3€	Frites : +4€
Bacon : +1.5€	Fromage : +1.5€	Salade : +2€

## MENU ENFANT - 12















Steack haché, frites, salade  
ou Wok veggie

Sirop - Boule de glace




ALLERGÈNES :


# ALLERGÈNES CARTE HIVER 2024

														
St Marcellin salade	X			X	X		X			X	X	X		X
Chèvre chaud salade	X			X	X		X			X				
Gaspacho				X										
Planche fromage				X	X		X							
Planche charcuterie				X	X									
Travers de porc				X			X			X				
Wok de riz		X		X	X					X		X		
Burger Original								X		X		X		
Burger Veggie	X			X	X		X		X					X
Burger moment	X			X	X		X		X	X			X	
Cheese burger	X			X	X		X		X					
Cheesy fries							X							
Entremet	X						X				X	X		X
Crumble	X						X				X			
Carrot cake	X						X				X			X
Glaces				X			X					X		
Café gourmand	X			X			X				X	X	X	X

 Céréales contenant du gluten

 Poissons

 Mollusques

 Anhydrique sulfureux et sulfites

 Soja

 Céleri

 Fruits à coque


 Crustacés

 Moutarde

 Oeufs

 Lupin

 Graines de sésame

 Lait, y compris lactose

 Arachides

Notre sauce de salade contient de la moutarde, et de l'anhydride sulfureux (sulfites) mais il est possible de ne mettre sur votre salade qu'un filet d'huile d'olive. De même, certains ingrédients peuvent être ôtés de nos compositions, n'hésitez pas à nous les demander.