

FORMULES EN BOCAUX (midi et soir)

Entrée + Plat ou Plat + Dessert	16€
Version végétarienne	15€
Entrée + Plat + Dessert	18€
Version végétarienne	17€

A l'unité

Entrée	6€
Plat	12€
Plat végétarien	11,50€
Dessert	6€

Tous nos plats en bocaux sont disponibles à emporter. Consigne 1,50€ par bocal



NOTRE CARTE

NOTRE SUGGESTION A PARTAGER (soir)

Côte de boeuf (entre 1,5kg et 2kg)
avec sauces et garniture. 50€/Kg
Selon arrivage (Aubrac, Salers,
Charolais...) Origine France

Planche mixte à partager
pour 2 (ou 4 pers apéritif, entrée) 21€
(charcuterie Moiroud, fromage
selon arrivage, végétarien)

Prix nets, taxes et services compris

SUGGESTION A L'ASSIETTE (midi et soir)

Selon arrivage

Entrée	7€ à 9€
Plat	17€ à 29€
Plat végétarien	15€ à 20€
Fromages	6€
Dessert	7€ à 10€

Accords Mets/vins et/ou bières	
3 Verres (vins 6cl, bières 12cl)	12€
5 verres (vins 6cl, bières 12cl)	20€

NOS BIÈRES BOUTEILLES 33cl

BRASSERIE IRVOY
(38 – Grenoble) 6€

APA (New England IPA), aromatique
légèrement amère
Hefeweizen (blanche), style
allemande au blé, bière douce.

BRASSERIE DE LA VALLEE DU GIFFRE
(74 – Verchaix) 6€

BRASSERIE NOMADE
(69 - Genas) 6€

HAZY PEASY (Pastry Sour), avec des
arômes de rhubarbe, groseille et
vanille.

GINSANE IN THE MEMBRANE (Saison au
seigle et baies de genévrier)

NOS BIÈRES A LA PRESSION

Nos bières pression changent
très régulièrement, vous
pouvez consulter l'ardoise au
bar ou à l'étage.
Nous nous ferons également un
plaisir de vous le présenter et
de vous conseiller.

BRASSERIE DU HAUT BUËCH (BHB) 50cl
(26 – Lus-La-Croix-Haute) 9€

MACADAM BLUES (Smoked Wheat Wine),
bière d'orge fumée, puissante, dense et
chaleureuse.

SUPRÊME GRÄTZER Bière blanche à base
de blé fumé (notes de bacon), acidulée et
persistante.

NATURE (Impériale Saison Lactic)
Assemblage d'une saison avec une
lactique, fraîche, épicée et aromatique.

LA TRANSE (Lactic Impérial Porter) Bière
noire complexe, onctueuse et lactique.

TECKELBULL (Baltic Porter) Bière noire
puissante aux arômes torrifiés et d'une
grande richesse.

NOS BIÈRES BOUTEILLES 33cl

BRASSERIE BHB
(26 – Lus-La-Croix-Haute) 6€

Double Stout avec des arômes de
cacao, café et une texture tendre.

BRASSERIE DES GARRIGUES
(30 – Sommières) 9€

Bière Barrique (ambrée affinée 3
mois en barriques de Cognac distillé
il y a 10 ans par Hugues Chapon ;
puissante).

Robot Oil (quadruple Stout), bière
noire pur malt puissante et très
riche.

BRASSERIE DULION
(69 – Rilleux-La-Pape) 6€

Bière blonde au blé noir (sarrasin
rhône-alpin) et sans gluten.

Prix nets, taxes et services compris

NOS BIÈRES BOUTEILLES 75cl

BRASSERIE LA MONTAGNARDE
(73 – Saint-Jean D’Arvey)

DENT DE LION 18€
Bière de fermentation naturelle avec ajout de pissenlits en infusion à froid et vieillie 1 an en barrique.

PLANTAISON 18€
Bière de style saison au gruit, blés crus et plantes aromatiques, fermentée et élevée 1 an en barrique.

BRASSERIE LA VALENTINOISE
(26 – Valence)

GRANDE CUVÉE 2018 20€
Bière réalisée à partir de malt Pilsner et Pale, houblonnée au Chinook, fermentée avec une levure de vin blanc puis vieillie 6 mois en barrique de Cornas.

CUVÉE DES DIEUX 2019 21€
Moût de bière fermenté sur lie de Syrah issue de macération carbonique du domaine de la Sarbèche puis élevée 4 mois en barrique de Saint-Joseph du même domaine.

ACCORDS METS ET BIÈRES

N’hésitez pas à demander conseil pour accompagner vos plats ou desserts avec nos bières artisanales, ces accords pourraient agréablement vous surprendre et vous faire découvrir des saveurs inattendues !

BRASSERIE MONT SALEVE
(74 – Neydens)

BIÈRE SOUR RAISIN 18€
Bière acide macérée avec des raisins Syrah et Grenache.

BIÈRE FRUITS ROUGES 20€
Bière acidulée de fermentation mixte macérée avec des framboises et du cassis.

BIÈRE FORCE JAUNE (150cl) 48€
Bière blonde vieillie 36 mois en barrique.

LES BULLES

AOP Bugey « Crémant », DOMAINE D'ICI LA	21€
AOP Crémant du Jura, JÉRÔME ARNOUX	25€

LES VINS BLANCS

(69) VDF Le Printemps des Hirondelles (Viognier), DOMAINE DE PRAPIN 2017	23€
(69) VDF L'Orée (Aligoté) LE BOUC ET LA TREILLE 2018	23€
(69) VDF Or Donc (blanc de macération), LE BOUC ET LA TREILLE 2017	26€
(69) VDF Pan d'Or (Viognier de macération), LE BOUC ET LA TREILLE 2016	30€
(30) VDF Psaume (Chardonnay/Viognier), DOMAINE DU PERE BENOIT 2016	45€

VALLEE DE LA LOIRE

(03) IGP Val de Loire « Tressallier », LES TERRES D'OCRE 2018	28€
--	-----

BOURGOGNE

AOP Coteaux Bourguignons « Blanc de Noirs », ARMAND HEITZ 2019	25€
AOP Coteaux Bourguignons « Connivence », ARMAND HEITZ & AURELIEN FEBVRE 2018	30€
AOP Viré-Clessé « Climat », DOMAINE DES GANDINES 2018	36€

LES VINS BLANCS

BUGEY

AOP Bugey « La Croisette - Altesse », DOMAINE D'ICI LA 2018	22€
AOP Bugey « Les Oubliés » (blanc de macération), DOMAINE D'ICI LA 2018	26€

RHÔNE

AOP Coteaux du Lyonnais « Poleymoriote », LE BOUC ET LA TREILLE 2018	18€
AOP Coteaux de L'Ardèche « Viognier », MAS DE VINOBRE 2019	21€
AOP Coteaux de L'Ardèche « Roussanne », MAS DE VINOBRE 2016	23€
AOP Condrieu « Coteau de Vernon », JULIEN PILON 2014	55€

Prix nets, service et taxes compris
Toutes les contenances sont de 75cl sauf mention contraire.

LES VINS ROUGES

(84) VDF En Attendant Sacha..., GRANGE DE LOUISET 2017	20€
(84) VDF Hannibal, GRANGE DE LOUISET 2017	22€
(69) VDF L'envol du Milan Noir (Gamaret), DOMAINE DE PRAPIN 2019	21€
(69) VDF Pan d'Or (Gamay en amphore) LE BOUC ET LA TREILLE 2016	29€
(30) VDF Benefactum (Carignan), DOMAINE DU PERE BENOIT 2016	52€
(30) VDF Sylphe (Syrah/Grenache), DOMAINE DU PERE BENOIT 2018	58€
(30) VDF Gnome (Syrah), DOMAINE DU PERE BENOIT 2018	60€

VALLEE DE LA LOIRE

AOP Côtes d'Auvergne Boudes « Echaldas », YVAN BERNARD 2018	22€
--	-----

BEAUJOLAIS

AOP Brouilly, GEORGES DESCOMBES 2018	25€
AOP Saint-Amour, GEORGES DESCOMBES 2018	25€

BUGEY

AOP Bugey « La Croisette - Mondeuse », DOMAINE D'ICI LA 2018	28€
---	-----

LES VINS ROUGES

BOURGOGNE

AOP Coteaux Bourguignons « Folie Sauvage », ARMAND HEITZ 2019	22€
AOP Coteaux Bourguignons « Connivence », ARMAND HEITZ & AURELIEN FEBVRE 2017	27€
AOP Mercurey, ARMAND HEITZ 2018	40€
AOP Pommard, ARMAND HEITZ 2018	63€
AOP Coteaux Bourguignons « Connivence », ARMAND HEITZ & AURELIEN FEBVRE 2017 150cl	60€

RHÔNE

AOP Luberon, FONTENILLE 2017	18€
AOP Coteaux de L'Ardèche « Les Vieilles Granges », MAS DE VINOBRE 2017	23€
AOP Coteaux du Lyonnais « 1903 L'Excellence », DOMAINE DE PRAPIN 2015	25€
AOP Coteaux du Lyonnais « L'Astrale », BAPTISTE NEYRAND 2018	28€
AOP Côtes-du-Rhône « La Calade », MAS DE LIBIAN 2017	32€
AOP Crozes-Hermitage « Les Croix », DAVID REYNAUD 2017	38€

Prix nets, service et taxes compris
Toutes les contenances sont de 75cl sauf mention contraire.

NOS APERITIFS

Kir Vin Blanc (12cl)	5€
Kir Pétillant (12cl) (les deux sont proposés avec crème de cassis ou de myrtille et liqueur de châtaigne)	7€
Pastis des Alpes (2cl)	2,70€
Gentiane-Quina Bonal (6cl)	4€
Liqueur de bière Esprit Frappeur (4cl)	6€
Vin de Noix des Pères Chartreux (6cl)	6€
Gentiane des Pères Chartreux (6cl)	6€

NOS COCKTAILS (16cl)

AVEC ALCOOL :

DAIKIWI > Rhum, citron et kiwi	8€
VERGER > Rhum, mirabelle et pêche	8€
VG-V FIZZ > Vodka, Génépi, Verveine, limonade et citron vert	8€
ALEXANDER > Gin, crème de châtaigne, sirop de châtaigne et lait	8€

SANS ALCOOL :

LE PTIT JOUEUR > Nectar de pêche, abricot, poire et sirop de fraise	6€
--	----

NOS SPIRITUEUX (4cl)

LIQUEUR :

Génépi à l'ancienne (40% vol.) 5,50€

EAU-DE-VIE :

Poire Williams, Cherry Rocher (40% vol.) 4,50€

Esprit Malin, eau-de-vie de bière (47% vol.) 6€

Vodka « Suspiria », La Débauche (40% vol.) 4,50€

Gin Normindia, Coquerel (41,4% vol.) 6,50€

Ornabrak, Single Malt Gin (43% vol.) 6,50€

Le Gin de Christophe Drouin (42% vol.) 7€

Dry Gin Diplôme (44% vol.) 8€

WHISKY :

Berry New Malt, Ouch Nanon (44% vol.) 6€

Intravagan'za, Michel Couvreur (50% vol.) 10€

Overaged, Michel Couvreur (43% vol.) 9€

Moissons Single Rye, Des Hautes Glaces (44,8% vol.) 10€

Obscurus Single Rye, Des Hautes Glaces (52,5% vol.) 13€

Le Guip, Maison Benjamin Kuentz (55% vol.) 10€

Fin de Partie, Maison Benjamin Kuentz (46% vol.) 10€

Sequoia Pur Malt, Distillerie du Vercors (46% vol.) 9€

Ampelos Single Cask, Des Hautes Glaces (52,5% vol.) 12€

RHUMS :

Zaka 7 ans, Mauritius Rum (42% vol.) 7€

Maca, rhum macéré aux épices (40% vol.) 7€

Fair, Rum Extra Old (40% vol.) 6€

XO Rum, French Overseas (43% vol.) 8€

Rhum Vieux Agricole 7 ans, J. Bally (45% vol.) 8€

NOS EAUX MINERALES

Thonon (75cl)	5€
Vals (75cl)	4,50€
Chateldon (75cl)	5,50€
Evian (50cl)	3€
Badoit (50cl)	3,50€

NOS JUS DE FRUITS (25cl)

LES VERGERS DU RAYOL (BIO)

Nectars :	
Kiwi, Pêche, Abricot et Poire	3,60€

Jus :	
Tomate, Pomme/Coing, Pomme, Pomme/Fruits Rouges, Raisin, Carotte, Citron, Pamplemousse et Ananas	3,60€
Myrtille	4€

NOS SODAS

Les Limonades ELIXIA (25cl) : 3,50€

Cerise, Fraise des Bois, Cassis, Myrtille,
Mangue, Fruits de la Passion, Framboise
Et Sapin.

Les boissons pétillantes GREEN BULLES (25cl) : 4,50€
C'Zen (Aubépine, lavande...)
C'Tonic (Cynorrhodon, menthe...)
CXY (Gingembre, verveine citronnée...)

BRASSEURS SAVOYARDES (25cl)
Limonade Citron Vert 3,50€

Les Colas :

Vanille ELIXIA (25cl) 3,60€
Yaute Cola (33cl) 3,50€