MENU EN BOCAUX
(midi)

Entrée + Plat ou Plat + Dessert	16€
Entrée + Plat + Dessert	18€

A l'unité midi et soir

Entrée	6€
Plat	12,90€
Dessert	6€

Viande origine France
Tous nos plats en bocaux sont disponibles à emporter.
Consigne 1,80€ par bocal

PRODUITS DE RÉGION + BIÈRES LOCALES

La Tête dans Le Local

NOTRE CARTE

SUGGESTION A L'ASSIETTE
(midi et soir)

Entrée de	9€ à 12€
Plats végétarien	19€ à 22€
Plats de viande	21€ à 28€
Trilogie de Fromage	7€
Dessert	9€ à 10€

NOS SUGGESTION A PARTAGER ou pas ...

Trio d'entrée	24€
Côte de boeuf (entre 1kg et 2kg) garniture (salade, pommes de terre)	65€/KG
Taggliata d'entrecôte de bœuf Aubrac maturée, 450g	45€

Race Aubrac de la Boucherie Massot MOF, ou en direct d'éleveur race Hereford, Charolais, Aubrac (Origine France)

Prix nets, taxes et services compris

NOS BIÈRES BOUTEILLES 33cl

BRASSERIE DE LA VALLEE DU GIFFRE
(74 – Verchaix)

BIERE BLANCHE, mélange de trouble et de douceur du blé, des levures et des houblons fruités 7€

DOUBLE SAISON DU BOUT DU MONDE, acidulée vieillie en barrique de Condrieu 8€

BRASSERIE LA CANUTE LYONNAISE
(69 – Pierre Benite) 5,50€

HOTEL DIEU, aux notes fruitées et citronnées, délicieusement acide.

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 les présenter et de vous conseiller.

50cl

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

IMPERIALE SAISON LACTIQUE, Bière style Farmhouse Ale, d'une puissance herbacée, adoucie par la pétillance des ferments lactiques.

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

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

NOS BIÈRES BOUTEILLES 33cl

BRASSERIE DU MANCHOT
(69 – Lachassagne) 6€

KIF-KIF, aux notes de gingembre, citronnelle et zeste deCombava

BRASSERIE OUROBOROS
(43 – Freycenet-la-Tour) 6€

IKEBANA, IPA aux notes délicates de fleur de houblon

BRASSERIE HAARDDRËCH
(07 – Alboussière) 7€

DEMONI'ALE (American wheat ale), bière blanche à base de malts d'orge, de blé et de houblons américains

NEONAT'ALE, IPA fortement houblonnée

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 CUVEE 2018 20€
Bière de malt Pilsner et Pale, houblonnée au Chinook et fermentée avec une levure de vin blanc puis vieillie 6 mois en barrique de Cronas avant un dernier houblonnage à froid au Nelson Sauvin

CUVEE DES DIEUX 21€
Bière rosée aux notes de fruits rouges et d'épices, légèrement tannique et vineuse, fermentée sur lie de Syrah issue de macération carbonique du Domaine de Sarbrèche, vieillie 4 mois en barrique de Saint-Joseph

ACCORDS METS ET BIERES

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 NOMADE

EXCURSION N°5 17€
Bière sour ale vieillie en barrique de Chardonnay

BRASSERIE MANCHOT
(dep 69_ Lassagne)

Double Ipa en barrique de St Joseph blanc 25€

BRASSERIE LA MARMOTTE MASQUEE
(38- Chartreuse)

BRASSIN #63 16€
Smoky pale ale

BRASSERIE MONT SALEVE
(74 – Neydens)

BIERE BARBECUE STOUT 16€
Bière noire brassée avec des piments doux et de la sauce Worcestershire.

BIERE FRUITS ROUGES 18€
Bière acidulée de fermentation mixte macérée avec des framboises et du cassis.

BIERE BARRIQUEE (sour) #2
Assemblage de bières blondes fermentées avec des levures indigènes de raisins et vieillies en barrique (sauterne, madeire...)

SAISON BARRIQUEE
Bière blonde vieillie dans des barriques d'eau de vie et de poire

BIERE BARRIQUEE (sour) #3
Assemblage de bières blondes fermentées avec des levures indigènes de raisins et vieillies 3 ans en barriques.

BIERE MONDEUSE 22€
Bière blonde macérée avec des marcs de Mondeuse de Haute-Savoie, fermentée avec des levures indigènes du raisin et vieillie un an en barrique.

Prix nets, taxes et services compris

LES BULLES

Giac'Bulles, vin pétillant, DOMAINE GIACHINO 30€
AOP Crémant du Jura, JERÔME ARNOUX 28€

LES ROSES

AOP Coteaux d'Aix-en-Provence « Les Monges »
DOMAINE DE LA MONGESTINE 2020 21€

AOP Luberon
DOMAINE DE FONTENILLE 2019 19€

LES VINS BLANCS

(69) VDF « Le Printemps des Hirondelles » (Viognier),
DOMAINE DE PRAPIN 2020 24€

(69) VDF « Pan d'Or » (Viognier de macération),
LE BOUC ET LA TREILLE 2016 30€

(69) VDF « Georgette » (Vermentino)
DOMAINE DE LA MONGESTINE 2019 45€

SAVOIE

AOP « Monfarina »
DOMAINE GIACHINO 2020 23€

LES VINS BLANCS

BOURGOGNE

AOP Viré-Clessé « Climat »,
DOMAINE DES GANDINES 2018 39€

AOP Givry
LA LUOLLE 2018 39€

AOP Mercurey
DOMAINE PHILIPPE GARREY 2019 45€

BUGEY

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

RHÔNE

AOP Coteaux du lyonnais « Hircus »
LE BOUC ET LA TREILLE 2019 27€

AOP Condrieu « Coteau de Vernon »,
JULIEN PILON 2014 55€

AOP Saint-Joseph Granite
DOMAINE VERZIER 36€

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

LES VINS ROUGES

(69) VDF « L'envol du Milan Noir » (Gamaret),
DOMAINE DE PRAPIN 2019 — 25€

(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€

(69) VDF « The Toxic Gamay'nger »
DOMAINE DAVID LARGE 2020 — 29€

(69) VDF « Auguste » (Syrah)
DOMAINE DE LA MONGESTINE 2019 — 45€

AOP Coteaux d'Aix-En-Provence « Les Monges »
DOMAINE DE LA MONGESTINE 2020 — 24€

BEAUJOLAIS

AOP Chiroubles « Grille-midi »
DOMAINE PAULINE PASSOT 2020 — 34€

ISERE

IGP Coteaux du Grésivaudan « Etraire de la Dhuy »
DOMAINE PINOT 2020 — 43€

LES VINS ROUGES

BOURGOGNE

AOP Pommard,
ARMAND HEITZ 2018 — 63€

AOP Mercurey 1er cru « Clos de Montaigu »
DOMAINE PHILIPPE GARREY 2019 — 45€

RHÔNE

AOP Coteaux du Lyonnais « L'Excellence »,
DOMAINE DE PRAPIN 2019 — 35€

Gard IGP « Marche arrière » (Carignan)
DOMAINE MAS DE CHÊNE 2019 — 25€

Gard IGP « L'Enchanteur » (Merlot)
DOMAINE MAS DE CHÊNE 2017 — 28€

AOP Coteaux du Lyonnais « Bouc à Poil(s) »
LE BOUC ET LA TREILLE 2020 — 26€

AOP Coteaux du Lyonnais « Hircus »
LE BOUC ET LA TREILLE 2017 — 28€

AOP Coteaux du Lyonnais « Ampère »
LE BOUC ET LA TREILLE 2018 — 29€

AOP Côte Rotie « Indiscrète »
DOMAINE VERZIER 2018 — 90€

SAVOIE

AOP Savoie Black Giac (mondeuse)
DOMAINE GIACHINO 2019 — 33€

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

NOS APERITIFS

LIQUEUR :

Génépi « De Chez Nous » Philibert	5,50€
Génépi bio Bigallet (récolté à la main)	7€
Chartreuse verte (50% vol.)	8€
Chartreuse Centenaire (47% vol.)	10€
Limoncello, Cherry Rocher (15% vol.)	5,50€
Peppermint, Cherry Rocher (21% vol.)	5,50€
Peppermint iceberg, Cherry Rocher (24% vol.)	6€

EAU-DE-VIE :

Poire Williams, mirabelle, verveine, maison Nalin (40% vol.)	7€
Esprit Malin, eau-de-vie de bière (47% vol.)	6€
Vodka Fair au quinoa (France, 40% vol.)	6,50€
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€
La citadelle (44% vol.)	6,50€
Le Mistral (40% vol.)	7€

(Supplément Tonic « Fever Tree » 2€)

WHISKY :

Berry New Malt, Ouch Nanon (44% vol.)	6€
Intravagan'za, Michel Couvreur (50% vol.)	10€
Overaged, Michel Couvreur (43% vol.)	9€
Bellevoy, Whisky de France (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€
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 SPIRITUEUX (4cl)

Pastis des Alpes (2cl)	2,70€
Pastis des Gosnes (2cl)	2,80€
Gentiane-Quina Bonal (6cl)	4€
Liqueur de bière Esprit Frappeur (4cl)	7€
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€
VGV FIZZ: Vodka, Génépi, Verveine, limonade et citron vert	8€
ALEXANDER: Gin, crème de châtaigne, sirop de châtaigne et lait	8€
KYIV MULE HOUBLONNE: Vodka La Débauche (dry hop), ginger beer, jus de citron	8€

SANS ALCOOL :

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

Prix nets, taxes et services compris

NOS EAUX MINERALES

Thonon (75cl)	5€
Vals (75cl)	4,50€
Chateldon (75cl)	5,50€
Evian (50cl)	3€
Badoit (50cl)	3,50€
Perrier (33cl)	3,50€

(Supplément sirop: 0,20€)

NOS JUS DE FRUITS (33cl)

LES VERGERS DU RAYOL (BIO)

Nectars :

Kiwi, Pêche, Abricot et Poire	3,60€

Jus :

Tomate, Pamplemousse rose, Pomme, Pomme/Fruits Rouges, Raisin, Orange	3,60€
Myrtille	4€
Citronnade Artisanale	3,50€
Thé glacé framboise/pêche	3,50€

NOS SODAS

Les Limonades ELIXIA (33cl) : Cerise, Fraise des Bois, Cassis, Myrtille, Mangue, Fruits de la Passion, Framboise, Mirabelle.	3,50€
Les boissons pétillantes GREEN BULLES (33cl) : C'Zen (Aubépine, lavande...) C'Tonic (Cynorrhodon, menthe...) CXY (Gingembre, verveine citronnée...)	4,50€
Citronnade artisanale « Les vergers du Rayol »	3,60€

Les Colas :

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