



# HISTOIRE DE SE RESTAURER



## ON VIENT EXPRES POUR :

\* Beignets de pommes de terre \*  
servis avec salade, charcuterie et fromage

21€ / personne

Beignets & salade

14,50€ / personne

Amis allergiques,  
demandez  
notre guide  
des allergènes !



## SE RASSASIER AVEC :

Farcement, charcuterie & salade 19€

*Patates confites dans le lard, pruneaux,  
abricots, raisins, le tout en terrine*

Tête de veau & sauce Gribiche 19,50€

*Bouillon & Légumes de cuisson  
(céleri, carotte, poireau, patate)*

Velouté automnal 8€

*Potimarron, crème & châtaignes*

*Viande porcine & bovine d'origine France*

## BIEN PENSER A EPONGER...

Bocal de pâté de porc maison - 200g 7,50€

Le sauc'(isson) à partager - 180g 6€

Portion de beignet 7,50€

Assiette de charcuterie 14€

Assiette de charcuterie & fromages 16€

Petite assiette de fromages d'ici 7€

## CHAUD LES SANDWICHES DE 12H A 15H

Le Toma'chèvre 7€

*Tomates, chèvre et pesto*

Le Pani'clette 7€

*Raclette, jambon blanc, cornichons*

Hot-Dog 6€

*Saucisse de porc & pain*

## POUR NOS P'TIOTS

Beignets et Saucisson  
+ un sirop rouge, vert ou jaune  
+ glace ou fromage blanc

9,50€

## UN SOUVENIR DU PLATEAU

Bocal de pâté de porc maison 9,50€

Confiture de myrtilles maison 7€

Pâte à tartiner maison 12€

Miel du pays 10€

*Et magnet, mug, carte postale, torchons,  
verre à digestif disponibles au bar*

Ayant une petite cuisine, nous avons dû nous adapter,  
d'où notre carte restreinte.  
Tous nos feux vifs sont utilisés par nos 3 poêles pour cuire les  
beignets, c'est pourquoi nous n'avons pas de plat pour lequel une  
cuisson minute est requise .

L'attente peut s'avérer longue les jours de grande affluence  
(essentiellement les samedis et dimanches midis), sachant qu'un  
beignet cuit pendant **8 à 10 minutes**, et qu'on ne peut pas les  
cuire tous en même temps...

Pour patienter, nous avons **une terrine de porc maison** ou  
un **saucisson nature ou aux noisettes** à partager.

Merci de votre patience et compréhension.

Passez un excellent moment en notre compagnie !

## POUR ETANCHER SA SOIF

Thé froid maison - 33cl	2,80€
Sirop - 33cl	2,50€
<i>Citron, pêche, fraise, menthe, grenadine, cassis, violette, orgeat, framboise</i>	
Diabolo, Limonade - 25cl	3€
Jus de fruits - 25cl	3,20€
<i>Orange, pomme, abricot, tomate</i>	
Soda- 33cl	3,20€
<i>Cola, Cola 0, Oasis, Perrier, Orangina Schweppes Agrumes, Schweppes Tonic</i>	
Cidre doux - 33cl	3,60€
Eau plate minérale - 50cl	1,50€
Evian - 100cl	3€
Badoit - 100cl	4€
<i>Supplément sirop -0,30€</i>	

## LES APEROS / DIGEOS

Framboisine - 12cl	4€
<i>Rosé, crème et sirop de framboise</i>	
Framboisine pétillante - 12cl	4,50€
<i>Framboisine &amp; mousseux</i>	
Blanc-cass' ou pêche - 12cl	3,80€
Communard - 12cl	3,80€
<i>Crème de cassis &amp; vin rouge</i>	
Kir'mant - 12cl	4,50€
<i>Cassis ou pêche &amp; mousseux</i>	
Les classiques - 4cl	4€
<i>Suze, Martini, Ricard, Campari, Porto</i>	
Les costauds - 4cl	5€
<i>Gin, Whisky, Vodka, Rhum, Get 27</i>	
Les plantes & herbes - 3cl	3€
<i>Génépi, Poire</i>	
Chartreuse Verte, Gentiane - 3cl	4€
Les digeos - 4cl	6€
<i>Calvados, Cognac, Cointreau...</i>	

## POUR SE RECHAUFFER DE L'INTERIEUR

Café	1,50€
Allongé	2€
Grand café	2,80€
Grand café & lait	3€
Café Viennois	4,50€
Thé, Infusion	3€
Pulco chaud	3€
Chocolat chaud maison	4€
Chocolat chaud Viennois	5€
Chocolat chaud & Chartreuse - 3cl	6,50€
Grog - rhum	5€

## LES BIERES

	-50cl	-25cl	-12cl
Blonde pression - Alpic Bio	7€	3,80€	2€
Blanche pression Edelweiss	7,50€	4€	2,50€
Picon			0.50€
Panaché, Monaco - 25cl			3,80€
Bouteille Bière ambrée, BAS - 33cl			5€
Bouteille IPA, Brasserie des cimes - 33cl			5€

## AU PICHET

Blanc- Aymes de Savoie	}	-75cl	-50cl	-25cl	-12cl
Rouge- Montenac - Gard		14€	10€	6€	3,80€
Rosé - Cuvée des Chartreux					

## A LA CAVE, VOUS Y TROUVEREZ :

*Pétillant - 75cl :*

Crémant de Savoie - Vullien	28€
Champagne Veuve Pelletier	45€

*Blanc - 75cl :*

Roussette de Savoie, Frangy	22€
Chignin-Bergeron, Quenard	29€
Chablis, Le Finage	30€

*Rouge - 75cl :*

Mondeuse - E. Jacquin & fils	20€
Côtes du Rhône - Les Armoiries	22€
Vacqueyras - Vieux Clocher	30€

*Rosé - 75cl:*

Rosé de Savoie - Gamay Tendance	22€
---------------------------------	-----