



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

FONDUE & RACLETTE

Dès 2 personnes

Sauf en cas de forte affluence

De la Yaute et Jura & salade (Abondance & Comté)	18€/pers
Aux cèpes & salade	20€/pers
Supplément charcuterie	4€/pers

Sur réservation :

Raclette & charcuterie	24€/pers
------------------------	----------

CHAUD LES SANDWICHES... DE 12H A 15H

Le Toma'chèvre <i>Tomates, chèvre et pesto</i>	7€
Le Pani'clette <i>Raclette, jambon blanc, cornichons</i>	7€
Hot-Dog <i>Saucisse de porc & pain</i>	5€

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€
Bon cadeau à offrir	

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

SE RASSASIER AVEC :

Farcement, charcuterie & salade <i>Patates confites dans le lard, pruneaux, abricots, raisins, le tout en terrine</i>	19€
Tête de veau & sauce Gribiche <i>Bouillon & Légumes de cuisson (céleri, carotte, poireau, patate)</i>	19,50€
Velouté automnal <i>Potimarron, crème & châtaignes</i>	8€

Viande porcine et bovine d'origine France



Certains de nos plats peuvent être vendus
sous-vide et être réchauffés au bain-marie .
N'hésitez pas à nous demander.

BIEN PENSER A EPONGER...

« LE » bocal de pâté de porc maison - 200g	7,50€
Pâté en croûte maison & salade - 160g	9,50€
Pâté en croûte maison à partager - 160g	7€
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€

Amis allergiques,
demandez notre guide
des allergènes !



POUR NOS P'TIOTS

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

9,50€

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,**
pâté en croûte ou un **saucisson nature ou aux noisettes**
à partager.

Merci de votre patience et compréhension.

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 & mousseux</i>	
Blanc-cass' ou pêche - 12cl	3,80€
<i>Crème de cassis, châtaigne ou pêche & vin blanc</i>	
Communard - 12cl	3,80€
<i>Crème de cassis & vin rouge</i>	
Kir'mant - 12cl	4,50€
<i>Crème de cassis, châtaigne ou pêche & 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>	
<i>Chartreuse Verte, Gentiane - 3cl</i>	
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€
Vin chaud	3.50€

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					
Moelleux - Uby N°4					

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 ou V. Courlet	20€
Côtes du Rhône - Les Armoiries	22€
Vacqueyras - Vieux Clocher	30€

Rosé - 75cl:

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