

CHARTRE QUALITÉ BISTRO AMÉRICAIN

Nous ne sommes pas une chaîne !

NOS PRODUCTEURS

Nous travaillons avec des producteurs et fournisseurs avec lesquels nous entretenons des rapports étroits afin de nous assurer des méthodes de culture et de gestion des ressources qui soient en phase avec notre philosophie éco-responsable. Travailler avec des producteurs locaux nous tient à cœur. Nos steaks hachés sont produits dans la région à la ferme Berthelot à La Fouillouse.

QUALITÉ FRAÎCHEUR

De la viande fraîche française issue de la région 100% VBF. Nos frites fraîches sont maison et découpées chaque jour au restaurant. Elles sont cuites en double cuisson et proviennent de notre terre forézienne.

GLACES ARTISANALES

H^DG

Histoires De Glaces®

ARTISAN GLACIER

PAIN DE BOULANGER

Nos pains burgers sont fabriqués quotidiennement par un artisan boulanger.



NOS PIZZAS

OUR PIZZAS

Choisissez votre base :
sauce tomate ou crème fraîche

*Choose your base :
tomato sauce or cream*

Margarita Emmental, mozzarella - <i>Emmental cheese, mozzarella</i>	9,50€
Prosciutto Jambon blanc, emmental - <i>Ham, emmental cheese</i>	10,50€
Greek Pizza	12,00€
Poivrons marinés, fromage de brebis, oignons rouges, olives noires, mozzarella <i>Marinated peppers, sheep cheese, red onions, black olives, mozzarella</i>	
La Royale	12,50€
Jambon blanc, champignons frais, mozzarella, emmental, oeuf <i>Ham, fresh mushrooms, mozzarella, emmental cheese, egg</i>	
Pepperoni Chorizo, poivrons, emmental - <i>Chorizo, peppers, emmental cheese</i>	13,00€
Capra Chèvre, miel, mozzarella - <i>Goat cheese, honey, mozzarella</i>	13,00€
Calzone (pliage en forme de chausson servi avec salade)	13,50€
Champignons frais, jambon blanc, mozzarella, emmental, oeuf <i>Fresh mushrooms, ham, mozzarella, emmental cheese, egg</i>	
Quattro Formaggi	14,00€
Fourme de Sauvain, chèvre, mozzarella, emmental <i>Fourme, goat cheese, mozzarella, emmental cheese</i>	
Famoso Pollo	14,00€
Poulet, oignons rouges, crème, fourme de Sauvain, champignons frais, oeuf, emmental <i>Chicken, red onions, cream, fourme, fresh mushrooms, egg, emmental cheese</i>	
Savoyarde	15,00€
Jambon serrano, reblochon AOP, oignons rouges, emmental <i>Cured ham, reblochon cheese, red onions, emmental cheese</i>	
Salmone Saumon fumé, emmental, aneth - <i>Smoked salmon, emmental cheese, dill</i>	15,00€
Amandine	15,00€
Roquette, jambon cru, burrata, tomates séchées, basilic, vinaigre balsamique liquide <i>Arugula salad, cured ham, burrata, dried tomatoes, basil, balsamic vinegar</i>	
Supplément ingrédient (extra topping)	1,00€
Crème fraîche, champignons, oignons rouges, mozzarella, jambon blanc, oeuf, emmental, fromage de brebis, poivrons, anchois, chorizo, fourme, viande hachée, jambon cru <i>Cream fresh, mushrooms, red onions, mozzarella, ham, egg, emmental cheese, sheep cheese, pepper, anchovy, chorizo, fourme, ground beef, cured ham</i>	
Supplément ingrédient Mozzarella Burrata (extra topping)	2,50€



NOS ENTRÉES

OUR STARTERS

Sticks de Mozzarella enrobés d'une panure aux céréales <i>Mozzarella sticks with cereals breading</i>	x6 7,00€ - x12 10,50€
Oignon Rings	x6 6,00€ - x12 10,00€
Croquettes de Camembert	x6 7,00€ - x12 10,50€
Wraps au Bœuf (servis chauds - <i>served hot</i>) Salade, bœuf haché, poivrons marinés, oignons rouges, emmental <i>Salad, ground beef, marinated peppers, red onions, emmental cheese</i>	10,00€
Terrine de Foie Gras Maison IGP Sud-Ouest (Clos St Souzy) avec un chutney d'oignons rouges, toasts <i>Home-made foie gras, toasts</i>	16,50€
Planche de Charcuterie et Fromage locale à partager pour 2 personnes Filet mignon, jambon cru, jambon blanc, saucisson artisanal de la ferme Bertholet, fromage <i>Tenderloin, raw ham, cooked ham, artisanal sausage, cheese</i>	16,00€

NOS SALADES

OUR SALADS

	Entrée (le midi en semaine)	Plat
Salade Veggie Salade, carottes râpées, oignons rouges, poivrons marinés, fromage de brebis et croûtons <i>Salad, carrots, red onions, marinated peppers, sheep cheese, crush</i>	10,00€	14,00€
Salade Caesar Salade, filet de poulet pané, croûtons, copeaux de parmesan, bacon, sauce caesar <i>Salad, chicken, crush, parmesan shavings, bacon, caesar sauce</i>	9,90€	13,90€
Salade Caesar Crevettes Salade, crevettes roses, croûtons, copeaux de parmesan, bacon, sauce caesar <i>Salad, prawns, crush, parmesan shavings, bacon, caesar sauce</i>	10,50€	14,90€
Salade Frenchy Salade, terrine de foie gras maison IGP Sud-Ouest (Clos St Souzy), magrets fumés de canard, pomme de terre, noix, toasts <i>Salad, home-made foie gras, smoked duck breast, boiled potatoes, walnuts, toasts</i>	10,90€	15,50€
Goat Salad Salade, oignons, croûtons, lardons, toast de chèvre au miel <i>Salad, onions, crush, cured ham, goat cheese toast with honey</i>	9,90€	13,90€
Salade Lyonnaise (la rivale) Salade, lardons, croûtons, œuf poché <i>Salad, bacon or poultry livers, crush, poched egg</i>	10,00€	14,50€

LA BRASSERIE



BRASSERIE STYLE FOOD

Tartare de Bœuf au Couteau VBF (Race Salers ou Charolaise) en fonction des arrivages Cru ou poêlé, servi avec un accompagnement au choix <i>Raw or stoved beef, served with slide dishes of your choice</i>	180grs 16,50€ - 360grs 22,00€
Carpaccio de boeuf (VBF) 140grs Assaisonné aux copeaux de parmesan, citron, salade de roquette et son huile d'olive persillée <i>Beef carpaccio served with parmesan shavings, lemon, arugula salad, olive oil</i>	14,90€
Tomates Burrata, crème balsamique (disponible selon la saison) <i>Tomatoes and burrata cheese with balsamic cream</i>	14,90€

NOS GRILLADES AU BBQ



OUR BARBECUE GRILLED MEAT

15mn



Ribs de porc marinés 600grs **16,90€**
Marinated pork Ribs



Belle Noix d'entrecôte ANGUS **20,90€**
300grs

20mn



Côte de Bœuf de nos régions **52,00€**
race Montbéliarde ou Charolaise
en fonction des arrivages
(1KG servi pour 2 personnes)
Beef Rib

Ribs de boeuf marinés **19,90€**
à la sauce barbecue 450grs
Marinated beef Ribs

Chuck flat (persillé de boeuf) **16,90€**
250grs
Marbled beef

Filet de poulet à la mode Cajun **13,90€**
Cajun chicken style

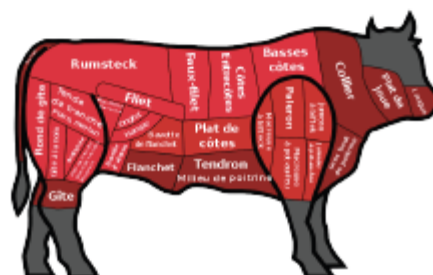
Assiette du boucher **17,90€**
Poire, Merlan et Bavette 240grs
The Butcher's plate

Tomahawk de veau de ma région **24,50€**
Veal tomahawk

Pavé de taureau 180grs **15,90€**
Bull steack

La viande rouge est meilleure en cuisson bleu et saignant.
Nous vous déconseillons les cuissons bien cuit.

Sauce au choix (+1€):
Barbecue, Poivre, Bernésaise, Fourme,
Beurre maître d'hôtel
Your choice of sauce (+1€):
BBQ, Pepper, Bearnaise, Fourme Cheese, Butter



NOS FORMULES

OUR MENUS

(Uniquement le midi du lundi au vendredi)

Plat du jour
+ Café 11,50€

Entrée
+ Plat du jour
+ Café 14,90€

Plat du jour
+ Dessert du jour
+ Café 15,50€

Entrée
+ Plat du jour
+ Dessert du jour
+ Café 18,90€

FORMULE ENFANT

(-12 ans)

8,50€

1 verre de Coca-Cola / Jus d'orange ou sirop
+ 1 steak haché de la ferme Bertholet (VBF) ou poulet pané
+ frites
OU pizza jambon fromage
+ 1 glace 2 boules au choix avec smarties ou fromage blanc ou brownie

ACCOMPAGNEMENTS

Servis avec tous les plats / Tous les accompagnements sont faits maison chaque jour
Side dishes with all main courses / All side-dishes are home-made here every day

Frites fraîches maison - Gratin de Pomme de Terre - Salade - Riz -
Ratatouille du Chef - Coleslaw

Fresh french fries - Potato gratin - Salad - Rice - French ratatouille - Coleslaw

NOS POISSONS

OUR FISH

Fish ans chips 14,50€

Pavé de saumon 15,90€
Salmon Steak



NOS HAMBURGERS MAISON

OUR HOME MADE BURGERS

Nos pains burgers sont fabriqués quotidiennement
par un artisan boulanger

	Simple	Double steak
Sloppy Joe burger (recette typiquement américaine) Préparation à base de viande hachée de la ferme Bertholet (VBF) mariné avec des poivrons et des épices, oignons rouges, emmental, ketchup <i>Ground beef with marinated peppers and spices, red onions, emmental cheese, ketchup</i>	13,00€	
Burger cheddar Bœuf haché de la ferme Bertholet (VBF) 150grs, oignons rouges, salade, cornichons, cheddar, ketchup <i>Ground beef 150grs, red onion, salad, pickles, cheddar, ketchup</i>	13,90€	16,90€
Burger crispy oignon Bœuf haché de la ferme Bertholet (VBF) 150grs, crispy oignon, oignons rouges, salade, cornichons, ketchup <i>Ground beef 150grs, crispy onion, red onion, salad, pickles, ketchup</i>	13,00€	16,00€
Forez cheese burger Bœuf haché de la ferme Bertholet (VBF) 150grs, fourme de Sauvain, oignons rouges, salade, cornichons et ketchup <i>Ground beef 150grs, fourme cheese, red onions, salad, pickles, ketchup</i>	13,90€	16,90€
Chicken cheese burger Filet de poulet pané maison, fourme de Sauvain, oignons rouges, salade, cornichons, ketchup <i>Crisped chicken, fourme cheese, red onions, salad, pickles, ketchup</i>	13,90€	16,90€
Savoyard cheese bacon burger Bœuf haché de la ferme Bertholet (VBF) 150grs, reblochon AOP, bacon, oignons rouges, salade, cornichons, ketchup <i>Ground beef 150grs, reblochon AOP, red onions, pickles, ketchup</i>	14,50€	18,50€
Duck burger Salade, compotée d'oignons, cornichons, bœuf haché de la ferme Bertholet (VBF), escalope de foie gras de canard poêlé IGP Sud Ouest (Clos St Souzy) (origine France) <i>Salad, onion jam, pickles, ground beef, pan-fried foie gras</i>	16,90€	19,90€

Les prix indiqués sont TTC, service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

BIÈRES PRESSION

	25cl	33cl	50cl
Bud 5° Arôme subtil de miel et touche de citron ponctuée de notes de malt et de houblon	3,90€	4,90€	6,80€
Leffe Blonde 6,6° Nuances subtiles de vanille et clous de girofle	3,90€	4,90€	6,80€
Hoegaarden Blanche 4,9° Bière blanche non filtrée au goût rafraîchissant et léger d'écorce d'orange, de coriandre et d'épices	3,90€	4,90€	6,80€
Leffe Royale OPA 7,5° Notes prononcées de houblon & fraîcheur intense	3,90€	4,90€	6,80€
Bière du moment Suggestion du serveur	3,90€	4,90€	6,80€
Supplément sirop	0,20€	0,25€	0,30

