



**CARTE DU RESTAURANT
& DES BIÈRES**

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 proviennent de la boucherie
Les Frères Solmona à Saint-Priest-en-Jarez.

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 TAPAS

OUR TAPAS

Sticks de Mozzarella enrobés d'une panure aux céréales <i>Mozzarella sticks with cereals breading</i>	x6 8,00€ - x12 11,90€
Oignon Rings	x6 7,00€ - x12 10,90€
Croquettes de Camembert	x6 8,00€ - x12 11,90€
Planche de Charcuterie et Fromage locale Jambon cru, jambon blanc, fromage <i>Raw ham, cooked ham, cheese</i>	18,00€
Planche apéritive Toasts chèvre, Toast fourme, sticks mozzarella, croquettes de camembert, onion rings <i>Goat cheese toast, local cheese toast, mozzarella sticks, fried camembert, onion rings</i>	18,00€



NOS ENTRÉES

OUR STARTERS

Presse de foie gras (maison) avec gelée de Muscat et ses toasts <i>Home-made foie gras, Muscat jelly, toasts</i>	18,50€
Tomates Burrata au pesto et basilic	15,90€
Carpaccio de Saumon sauce Aigre Douce <i>Salmon carpaccio with sweet and sour sauce</i>	16,90€
Carpaccio de Boeuf <i>Beef carpaccio</i>	9,50€

NOS SALADES

OUR SALADS

	Entrée (le midi en semaine)	Plat
Salade Caesar Salade, filet de poulet pané, croûtons, copeaux de parmesan, bacon, sauce caesar <i>Salad, chicken, crush, parmesan shavings, bacon, caesar sauce</i>	10,90€	14,90€
Goat Salad Salade, oignons, croûtons, toast de chèvre au miel <i>Salad, onions, crush, goat cheese toast with honey</i>	10,90€	14,90€
Salade Périgourdine Salade, magret fumé, foie gras, gésier <i>Salad, smoked duck breast, foie gras, gizzard</i>	12,00€	16,90€
Salade Gésiers Salade, tomates, oignons frits, gésier, olives <i>Salad, tomatoes, fried onions, gizzard, olives</i>	10,90€	15,50€

NOS FORMULES

OUR MENUS

(Uniquement le midi du lundi au vendredi)

Plat du jour
+ Café

12,50€

Entrée
+ Plat du jour
+ Café

16,90€

Plat du jour
+ Dessert du jour
+ Café

16,90€

Entrée
+ Plat du jour
+ Dessert du jour
+ Café

19,50€

FORMULE ENFANT

(-12 ans)

10,90€

1 verre de Coca-Cola / Jus d'orange / CapriSun / Sirop
+ 1 steak haché (boucherie Les Frères Solmona) ou poulet pané
+ frites
OU pizza jambon fromage
+ 1 glace 2 boules *au choix* avec smarties ou fromage blanc



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>	10,90€
La Royale Jambon blanc, champignons frais, mozzarella, emmental, oeuf <i>Ham, fresh mushrooms, mozzarella, emmental cheese, egg</i>	13,90€
Calzone (pliage en forme de chausson servi avec salade) Champignons frais, jambon blanc, mozzarella, emmental, oeuf <i>Fresh mushrooms, ham, mozzarella, emmental cheese, egg</i>	14,00€
Calzone Carbonara (pliage en forme de chausson servi avec salade) Lardons, oignons, parmesan, emmental, oeuf <i>Bacon, onions, parmesan, emmental cheese, egg</i>	14,00€
Quattro Formaggi Fourme de Sauvain, chèvre, mozzarella, emmental <i>Fourme, goat cheese, mozzarella, emmental cheese</i>	14,90€
Amandine Roquette, jambon cru, burrata, tomates séchées, basilic, vinaigre balsamique liquide <i>Arugula salad, cured ham, burrata, dried tomatoes, basil, balsamic vinegar</i>	15,90€
Amandine version Truffée Roquette, jambon cru, burrata, tomates séchées, basilic, huile de truffe <i>Arugula salad, cured ham, burrata, dried tomatoes, basil, truffle oil</i>	17,50€
Supplément ingrédient (<i>extra topping</i>) Crème fraîche, champignons, oignons rouges, mozzarella, jambon blanc, œuf, emmental, fromage de brebis, poivrons, chorizo, fourme, jambon cru <i>Cream fresh, mushrooms, red onions, mozzarella, ham, egg, emmental cheese, sheep cheese, pepper, chorizo, fourm, cured ham</i>	1,00€
Supplément ingrédient Mozzarella Burrata (<i>extra topping</i>)	3,00€

LA BRASSERIE

BRASSERIE STYLE FOOD



Carpaccio de boeuf (VBF) 140grs

16,90€

Assaisonné aux copeaux de parmesan, citron, salade de roquette et son huile d'olive persillée

Beef carpaccio served with parmesan shavings, lemon, arugula salad, olive oil

Tartare de Bœuf façon Corse

180grs 16,90€ - 360grs 22,90€

Salines de noisettes et condiments blancs cru ou poêle

Salted hazelnuts and raw or pan-fried white condiments

NOS GRILLADES AU BBQ



OUR BARBECUE GRILLED MEAT

15mn



Ribs de porc marinés 600grs

19,50€

Marinated pork Ribs

Belle Noix d'entrecôte

21,90€

300grs

20mn



Côte de Bœuf de nos régions

59,00€

race Montbéliarde ou Charolaise

en fonction des arrivages

(1KG servi pour 2 personnes)

Beef Rib

Ribs de boeuf marinés

20,90€

à la sauce barbecue 450grs

Marinated beef Ribs

Filet de poulet à la mode Thai

14,50€

Marinade sauce soja citronnelle

Thai chicken style

Assiette du boucher

19,90€

Poire, Merlan et Bavette 240grs

The Butcher's plate

Tomahawk de veau de ma région 450grs

26,90€

Veal tomahawk

Magret de canard 350grs

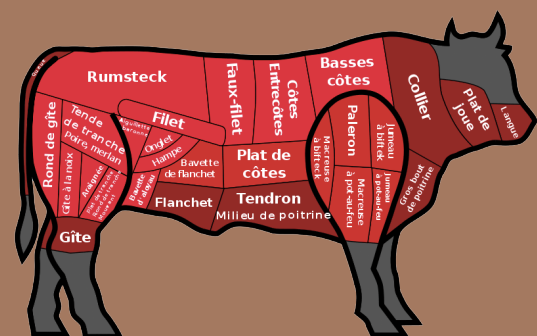
19,50€

Duck breast

Sauce au choix (+1€) :
Barbecue, Poivre, Bernéaise, Fourme,
Beurre maître d'hôtel

Your choice of sauce (+1€) :
BBQ, Pepper, Bearnaise, Fourme Cheese, Butter

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



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 - Écrasé de pomme de terre
- Poêlée de légumes - Salade - Riz

Fresh french fries - Mashed potatoes

- Vegetables - Salad - Rice

NOS POISSONS

OUR FISH

Fish ans chips 15,90€

Pavé de saumon 18,50€
Mi-cuit sauce acidulée à l'orange
Salmon Steak



NOS HAMBURGERS MAISON

OUR HOME MADE BURGERS

Nos pains burgers sont fabriqués quotidiennement
par un artisan boulanger

	Simple	Double
Burger cheddar Bœuf haché, oignons rouges, salade, cornichons, cheddar, ketchup <i>Ground beef, red onion, salad, pickles, cheddar, ketchup</i>	14,90€	18,90€
Burger crispy oignon Bœuf haché, crispy oignon, oignons rouges, salade, cornichons, ketchup <i>Ground beef, crispy onion, red onion, salad, pickles, ketchup</i>	14,90€	18,90€
Forez cheese burger Bœuf haché, fourme de Sauvain, oignons rouges, salade, cornichons et ketchup <i>Ground beef, fourme cheese, red onions, salad, pickles, ketchup</i>	15,90€	19,50€
Burger du moment (Demander au serveur)	14,90€	18,90€

Tous les burgers sont disponibles avec du **filet de poulet pané maison**
ou **steak haché** (boucherie Les Frères Solmona)

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

EAUX

	33cl	1L
Evian	3,90€	4,90€
Badoit Verte		4,90€
Badoit Rouge	3,90€	



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