



LA CANTINE TOASTÉ

MENU



ENTRÉES

- Velouté Champignon** 8 €
Oignon caramélisé et Châtaigne
- Salade de Patate douce** 8 €
Pois chiche, Grenade, Jeune pousse et Cramberry

PLATS

- Pintade fermière** 16 €
Jus brun, Crémeux de potimarron et Shiitaké
- Blanquette de la mer** 19 €
Saumon, Crevette, Saint Jacques et Tagliatelle
- Lasagnes butter en deux façons** 15 €
Tombée d'épinard, Beurre Sauge, Parmesan et Noisette
- Curry de légumes d'hiver** 14 €
Oignon crispy et Riz blanc
- Filet mignon** 16 €
Miel et épice, Légume rôti, Gratin dauphinois

FROMAGE OU DESSERTS

- Ardoise de fromages** 7 €
St Marcellin, Comté fruité, St Nectaire fermier, Chutney
- Mille-feuille de brick** 7 €
Crème légère à la Vanille
- Marronnier** 7 €
Biscuit cacao et Mousse au marron
- Crémeux Orange** 8 €
Moelleux amande, Suprême Orange et Pamplemousse, Sirop vanillé

MENU ENFANT

Jusqu'à 10 ans

- Sirop à l'eau** 13 €
Menthe, Citron, Grenadine, Fraise, Framboise

- Steak haché,**
Pommes de terre grenaille,
Légumes du moment
- Croque Monsieur :**
Fromage frais
Jambon blanc, Cheddar
Légumes du moment

- Pot de glace aux choix**

SMASH BURGERS

Burger Formule

- Smash Cheese** 12 € 16 €
Steak smashé, Double cheddar mature, Pickles, Oignons, Ketchup, Moutarde
- Smash Cheese Bacon** 13 € 13 €
Steak Smashé, Double cheddar mature, Pickles, Oignons, Ketchup, Moutarde, Bacon grillé
- Smash Ever** 13 € 16 €
Steak smashé, Double cheddar mature, Pickles, Oignons, Salade, Sauce Ever (Sauce "Gros Mac" Maison)
- Smash Raclette** 14 € 17 €
Steak smashé, Raclette IGP, Oignons fondants, Bacon, Mesclun, Ketchup & Moutarde
- Burger Végétarien** 14 € 17 €
Butternut rôtie, Champignons pûelés, Mozzarella, Mesclun, Pickles d'oignons rouges, Mayonnaise, Sauce verte
- Burger Poulet Frit** 15 € 18 €
Poulet Kaarage, Cheddar mature, Mayonnaise épicée, Choux blanc & Jeunes pouces
- Pulled Pork Burger** 14 € 17 €
Effiloché de porc, Double cheddar mature, Patate douce, Pickles de choux rouge, Oignons frits, Sauce BBQ
- Mega Smash Cheese Bacon** 17 € 20 €
Double steak (250gr), Triple cheddar mature, Triple bacon, Ketchup, Moutarde, Oignon
- Mega Smash Ever** 17 € 20 €
Double steak haché (250 gr), Triple cheddar mature, Pickles, Oignons, Salade, Sauce Ever ("Gros MAC" Maison)
- Formule**
Burger + Accompagnement
- Suppléments**
Viande 3€, Bacon 1.20€, Butternut 2€, Raclette 1.20€, Cheddar 1.20€, Champignons 1.20€

ACCOMPAGNEMENTS

- Pommes de terre grenaille, Saux aux herbes** 4 €
- Salade de saison** 3 €
- Légumes du moment** 4 €
- Coleslaw** 4 €



LA CANTINE TOASTÉ



BOISSONS

BIÈRES

BIÈRES BOUTEILLE

Dulion IPA Bio	7 € / 33 cl
6° Saveurs d'agrumes sur des notes sucrées de caramel	
Bière Georges Brune	7 € / 33 cl
MUNICA BRUNE 7° Puissante & aromatique, les malts donnent un goût sec et torréfié prononcé ainsi que des arômes de chocolat et de café	
Bières Georges Framboise	7 € / 33 cl
5° Goût fruité et acidulé	
Bières Georges Abricot	7 € / 33 cl
5° Goût fruité et douceur apportée par le fruit	
Bières Brasserie des Mont d'Or	6,50 € / 33 cl
CUIVRÉE 6,5° Ambrée, Entre soif & dégustation, bière goûteuse & conviviale	
Bières Dulion Blanche	6,50 € / 33 cl
5,5° 100% épeautre, notes d'épices et de banane	
Dulion Triple	7 € / 33 cl
Bière 3 grains 8° Orge, Blé et Seigle, arômes de banane flambée et fruits confits	
Dulion Blonde Sans Gluten	6,50 € / 33 cl
5° 100% Sarrasin, balance entre douceur et amertume, goût épicé et touches de noisette et de biscuit	
Brooklyn Special Effect 0,4°	5,50 € / 35,5 cl
Cidre Brut : Topa 6°	6 € / 33 cl

BIÈRES PRESSION

Georges Bio	4€ / 25 cl
Blonde KOLSCH 4,2°	6,50 € / 50 cl
Georges Bio	4,50 € / 25 cl
Blanche SILKY WEISS 5,4° OU Alhambra IPA 5,(0	7 € / 50 cl
	4 € / 25 cl
Monaco	6,50 € / 50 cl

LIQUEURS

Ricard	3,50 € / 4 cl
Génépi à l'ancienne, Maison Routin	6 € / 4 cl
Liqueur Abbaye d'Eyguebelle Mandarine	8 € / 4 cl
Eau de vie de Poire Williams, Vedrenne	7 € / 4 cl
Chartreuse Classique Verte	8 € / 4 cl
Whisky Tokinoka	8 € / 4 cl
Cognac	8 € / 4 cl

SOFT

Jus Bio	4 € / 25 cl
Cranberry, Tomate, Jaune Évasion (Multi-fruits), Abricot, Pomme	
San Pellegrino	3,50 € / 50 cl - 6 € / 1L
Evian	3,50 € / 50 cl - 6 € / 1L
Perrier	4 € / 33 cl
Limonade Bio : Brasserie Savoyards	4 €
Citron Vert, Nature	
Coca Cola	4 € / 33 cl
Cola Cola Zéro	4 € / 33 cl
Schweppes Tonic	4 €
Ginger Beer	3,50 €
ChariTea	4 €
Mate, Green tea (Gingembre), Black tea (Citron)	
Sirop à l'eau	2 €
Eyguebelle : Menthe, Citron, Grenadine, Fraise, Framboise	

BOISSONS CHAUDES

Costa Doro	2 €
Café, Décaféiné, Ristretto, Lungo, Cappucino (+ 2 €)	
Thé, Infusion, Chocolat chaud	3,50 €
Thé : Rooibos, Vert jasmin, Vert menthe, Earl Grey, Ceylan Infusion : Verveine, Camomille	
Supplément Lait : 1 €	



LA CANTINE TOASTÉ

VINS



BLANC

Verre Bouteille

Bugey Les Côtes Yves Duport AOP

Vin biologique, IGP Pays d'OC (fruité sec)

6 € 24 €

Les Dames Blanches du Sud

Domaine Grangeneuve AOP Grignan
les Adhémar (floral, fruité, frais)

9 € 30 €

Chablis 1er Cru "Beuroy"

Domaine Hamelin (fleur blanches, frais
complexe)

60 €

Côteaux du Lyonnais

Vin Biologique 2021 Hircus,
Le Bouc & la Treille

25 €

ROSÉ

Favori

IGP Méditerranée Bio

7 € 27 €

Pet-Nat Rosé Bio

Le Bouc & la Treille, Pétillant naturel de Gamay

22 €

ROUGE

Verre Bouteille

Côte du Rhône

Bio Fond Croze, Puissant, tannique, notes de fruits
noirs, réglisse et cuir

6 € 24 €

Monthelie 1er Cru "Sur la Velle"

Domaine Serrigny (complexe, fruits rouges
confiturés, cuire)

70 €

Mas Onesime, Aop Faugères

Léger, tannique, acidulé, notes de fruits
rouges, chocolat, chêne

5,50 € 22 €

Vacqueyras Novae

Famille Gilly, Puissant, tannique, notes de fruits noirs

35 €

Saint-Joseph

Simon Roche, cuvée ("Serine" = syrah originelle),
Puissant, acide, notes de , confiture, mûres

9 € 30 €

Beaujolais 2021 Maison Le

Nid - Moulin à Vent

Vignoble à Romanèche-Thorins (fruits noirs
et épices)

24 €

Brouilly

Les Survivants, Yoan Savoye (vin nature), Léger,
souple, acide

55 €

CHAMPAGNE

Champagne Besserat de Bellefon Bleu Brut

Cépage Pinot noir, Pinot Meunier, Chardonnay

50 €