



LA CANTINE TOASTÉ

MENU



ENTRÉES

- Sucrine façon salade Cesar** 7,5 €
Poulet, parmesan, croûtons
- Grilled cheese veggie** 7 €
Burrata, comté, harrissa,
Ciboulette, oignons rouges, pistaches

PLATS

- Poulet frit façon kaarage** 15€
Mayonnaise épicée, riz et poireaux
- Agneau confit** 18 €
Semoule, navets glacés et raisins grillés
- Bavette d'ailou, sauce échalotes** 15 €
Gratin de macaronis, servis avec une salade
- Poulpe grillé** 20 €
Ecrasé de pomme de terre, sauce chimichurri et petits légumes croquants
- Miso ramen** 13 €
Bouillon miso, nouilles udon, choux Pak Choï, ciboule, sésame et cacahuètes

FROMAGE OU DESSERTS

- Ardoise de fromages** 7 €
St Marcellin, Comté fruité, St Nectaire fermier, Chutney
- Triple choc'** 7 €
Brownie, ganache montée chocolat blanc,
Sauce chocolat au lait
- Brioche perdue** 7 €
Crème anglaise et caramel au café
- Poire rôtie** 7,50 €
Shortbread, crèmeux noisette et noisettes caramélisées.

MENU ENFANT

Jusqu'à 10 ans



13 €



- Sirop à l'eau**
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 € 16 €
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 pôelés, 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

4 €

Pommes de terre grenaille

Sauce aux herbes

Salade de saison

Légumes du moment

Coleslaw

Mix Coleslaw, Pommes de terre grenaille



LA CANTINE TOASTÉ

A EMPORTER



PLATS

Poulet frit façon kaarage 13,5€

Mayonnaise épicée, riz et poireaux

Agneau confit 16,5 €

Semoule, navets glacés et raisins grillés

Poulpe grillé 18,5€

Ecrasé de pomme de terre, sauce chimichurri et petits légumes croquants

Miso ramen 11,5€

Bouillon miso, nouilles udon, choux Pak Choï, ciboule, sésame et cacahuètes

DESSERT

Triple choc' 7 €

Brownie, ganache montée, chocolat blanc, Sauce chocolat au lait

CONSIGNE PLAT 5€

Prix nets service compris

SMASH BURGERS

Burger Formule

Smash Cheese 12 € 16 €

Steak smashé, Double cheddar mature, Pickles, Oignons, Ketchup, Moutarde

Smash Cheese Bacon 13 € 16€

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 4 €

Pommes de terre grenaille

Sauce aux herbes

Salade de saison

Légumes du moment

Coleslaw

Mix Coleslaw, Pommes de terre grenaille



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 BIO	7 € / 33 cl
Bière 3 grains 8° Orge, Blé et Seigle, arômes de banane flambée et fruits confits	
Dulion Blonde Sans Gluten BIO	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	4 € / 25 cl
Blonde KOLSCH 4,2°	6,50 € / 50 cl
Georges	4,50 € / 25 cl
Alhambra IPA 5,(0)	7 € / 50 cl
Monaco	4 € / 25 cl
	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 / Cola Cola Zéro	4 € / 33 cl
Thé glacé pêche vanille BIO	4 € / 33 cl
Leafwell	
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

Bugey Les Côtes Yves Duport AOP

Bio, IGP Pays d'OC (fruité sec)

Les Dames Blanches du Sud

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

Chablis 1er Cru "Beuroy"

Domaine Hamelin (fleur blanches, frais
complexe)

Côteaux du Lyonnais

Vin Biologique 2021 Hircus,
Le Bouc & la Treille

ROSÉ

Favori

IGP Méditerranée Bio

Pet-Nat Rosé Bio

Le Bouc & la Treille, Pétillant naturel de Gamay

Verre Bouteille

6 € 24 €

9 € 30 €

60 €

25 €

7 € 27 €

22 €

ROUGE

Côte du Rhône

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

Monthelie 1er Cru "Sur la Velle"

Domaine Serrigny (complexe, fruits rouges
confiturés, cuire)

Mas Onesime, Aop Faugères

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

Vacqueyras Novae

Famille Gilly, Puissant, tannique, notes de fruits noirs

Saint-Joseph

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

Beaujolais 2021 Maison

Le Nid - Moulin à Vent

Vignoble à Romanèche-Thorins (fruits noirs
et épices)

Brouilly

Les Survivants, Yohan Savoye, léger, souple,
Une merveille !
Vin Nature

CHAMPAGNE

Champagne Besserat de Bellefon Bleu Brut

Cépage Pinot noir, Pinot Meunier, Chardonnay

Verre Bouteille

6 € 24 €

70 €

5,50 € 22 €

35 €

9 € 30 €

24 €

55 €

50 €