



LA CANTINE TOASTÉ

MENU



ENTRÉES

Artichaut Frit 8 €

Mayonnaise herbacée

Labneh 7 €

Tomates cerises confites au four, Pain pinsa

PLATS

Tian de légumes 14 €

Riz au curcuma, Écume de riz

Cannellonis Ricotta Épinard 14 €

Échalotes, Crème parmesan, Pesto basilic, Pignons de pin

Tartare de bœuf façon Thai 18 €

Sauce Tigre qui pleure, Nouilles soba, Sésame

Poulet Marbella 17 €

Cuisse de poulet fermier, Dattes, Olives vertes, Câpres, Boulgour à l'huile d'olive

Saumon grillé 19 €

Petits pois en deux façons, Sauce vierge aux pickles de Kumquat

FROMAGE OU DESSERTS

Ardoise de fromages 7 €

St Marcellin, Comté fruité, St Nectaire fermier, Chutney

Rhubarbe Confite 7,50 €

Purée de rhubarbe aux baies roses, Yaourt crémeux et meringues fleuries

Soupe d'abricot et Riz au lait 7,50 €

Biscuit moelleux amande et caramel beurre salé

Mousse au chocolat 7 €

Base croustillante et tuile grué de cacao

Pot de Glace artinasale 4 €

Vanille, Chocolat, Barbe à Papa, Fraise, Caramel (Pot de 120ml)

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

OU

Croque Monsieur :

Fromage frais
Jambon blanc, Cheddar
Légumes du moment

Pot de glace au 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 €

Aubergines panées, Mozzarella, Roquette, Tomate, Oignons frits, Mayonnaise, Sauce verte

Burger Poulet Frit 15 € 18 €

Poulet Kaarage, Cheddar mature, Mayonnaise épicée, Choux blanc & Jeunes pousses

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€, Tomate tranchée 1.20€, Raclette 1.20€, Cheddar 1.20€, Aubergine panée 2€

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

À EMPORTER



PLATS

Tian de légumes 12,50 €

Riz au curcuma, Écume de riz

Cannellonis Ricotta Épinard 12,50 €

Échalotes, Crème parmesan, Pesto basilic, Pignons de pin

Poulet Marbella 15,50 €

Cuisse de poulet fermier, Dattes, Olives vertes, Câpres, Boulgour à l'huile d'olive

Saumon grillé 17,50 €

Petits pois en deux façons, Sauce vierge aux pickles de Kumquat

DESSERT

Mousse au chocolat 6,50 €

Base croustillante et tuile grué de cacao

Maxi cookie 3,80€

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 €

Aubergines panées, Mozzarella, Roquette, Tomate, Oignons frits, Mayonnaise, Sauce verte

Burger Poulet Frit 15 € 18 €

Poulet Kaarage, Cheddar mature, Mayonnaise épicée, Choux blanc & Jeunes pousses

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€, Tomate tranchée 1.20€, Raclette 1.20€, Cheddar 1.20€, Aubergine panée 2€

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
	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	8 € / 4 cl
Mandarine	
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, Cappuccino (+ 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

6 € 24 €

Duport AOP

Bio, IGP Pays d'OC (fruité sec)

Les Dames Blanches du Sud

9 € 30 €

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

Chablis 1er Cru "Beauroy"

60 €

Domaine Hamelin (fleur blanches, frais
complexe)

Côteaux du Lyonnais

25 €

Vin Biologique 2021 Hircus,
Le Bouc & la Treille

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

6 € 24 €

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

Monthelie 1er Cru "Sur la Velle"

70 €

Domaine Serrigny (complexe, fruits rouges
confiturés, cuire)

Mas Onesime, Aop Faugères

5,50 € 22 €

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

Vacqueyras Novae

35 €

Famille Gilly, Puissant, tannique, notes de fruits noirs

Saint-Joseph

9 € 30 €

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

Beaujolais 2021 Maison

24 €

Le Nid - Moulin à Vent

Vignoble à Romanèche-Thorins (fruits noirs
et épices)

Brouilly

55 €

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

CHAMPAGNE

Champagne Besserat de

50 €

Bellefon Bleu Brut

Cépage Pinot noir, Pinot Meunier, Chardonnay



Nos Tapas

Terrine de campagne
Maison

10 €

& Pickles

7 €

Croque-Monsieur

Jambon, Mascarpone, Comté affiné

6 €

Houmous

Nature
Poivrons

Ardoise de Charcuterie

7 €

Jambon blanc truffé, Serrano 18 mois,
Chorizo Ibérique

Assiette de Fromage

7 €

St Marcellin, Comté fruité, Saint Nectaire
fermié, Chutney

Croquetas du Moment



Nos cocktails

Mojito

7

Rhum Havana Especial

Ginette

10

Gin Balthazar, Absinthe Supérieur, sirop de framboise, miel, jus de lime

Americano

8

Vermouth rouge Guerin, Campari

Les Spritz

8

Apérol, Campari, St Germain, Italicus +
Prosecco & Eau gazeuse

Les Mules

8

Moscow, London, Chartreuse + Jus de Citron
Vert & Ginger Beer

Gin Tonic

8

Gin Balthazar, Tonic

Mojito sans alcool

5

Perrier, menthe fraîche, citron



Dessert du jour

Fondant au chocolat

Cacahuètes
Caramélisées

6,5€