



LA CANTINE TOASTÉ

MENU



ENTRÉES

- Baba Ganoush** 7 €
Courgettes grillées, Basilic et pignons de pin
- Crème de concombre avocat fenouil** 7 €
Topping tomates confites, Menthe, Olives Kalamon

PLATS

- Salade César revisitée** 15 €
Sucrine, Poulet grillé, Pickles de graines de moutarde, Aneth, Sauce blanche, Croûtons, Copeaux de parmesan
- Tartare au couteau - La Classique** 18 €
Pressée de pommes de terre croustillantes, Mesclun et grenade
- Poitrine de porc lentement confite** 17 €
Laque soja-caramel, Riz blanc au sésame, Fenouil croquant
- Sablé tomates confites & Oignons frits** 16 €
Légumes de saison colorés crus et cuits, Émulsion au comté vieux
- Dos de cabillaud** 20 €
Feuilletage, Huile verte, Patate douce fondante, Oignons nouveaux, Mayonnaise ail noir

DESSERTS OU FROMAGE

- Ardoise de fromages** 7 €
St Marcellin, Comté fruité, St Nectaire fermier, Chutney
- Clafoutis aux cerises** 6 €
Chantilly vanillée
- Brookie** 7 €
Mi-cookie mi-brownie aux cacahuètes caramélisées, Glace yaourt et miel au piment d'espelette
- Financier aux framboises** 7,50 €
Crèmeux citron vert, Confit framboise, Glace citron vert et framboises fraîches
- Pot de Glace artisanale** 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
- 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

Salade César revisitée 14 €

Sucrène, Poulet grillé, Pickles de graines de moutarde, Aneth, Sauce blanche, Croûtons, Copeaux de parmesan

Poitrine de porc lentement confite 16 €

Laque soja, caramel, Riz blanc au sésame, Fenouil croquant

Sablé tomates confites & Oignons frits 15 €

Légumes de saison colorés crus et cuits, Émulsion au comté vieux

Dos de cabillaud 19 €

Feuilletage, Huile verte, Patate douce fondante, Oignons nouveaux, Mayonnaise ail noir

DESSERT

Clafoutis aux cerises 5,50 €

Chantilly vanillée

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

Duport AOP

Bio, 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 "Beauroy"

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

24 €

Le Nid - Moulin à Vent

Vignoble à Romanèche-Thorins (fruits noirs
et épices)

Brouilly

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

55 €

CHAMPAGNE

Champagne Besserat de

Bellefon Bleu Brut

Cépage Pinot noir, Pinot Meunier, Chardonnay

50 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé



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