

MENU



ENTRÉES

Salmorejo et gros croûtons 7,00 €

Chips de Serrano

Œuf parfait 8,00 €

Purée de courgettes, fricassé de courgettes, sauce vierge estragon ciboulette

PLATS

Focaccia 15,00 €

Crème de ricotta fouettée, tomates cerises rôties, courgettes, ail en chemise, miel, amandes effilées & salade mélangée

Croquette de paleron de bœuf 19,00 €

Purée de carottes, jus infusé à la sauge

Grosses pâtes 16,00 €

Sauce beurre blanc, oeufs de truite et aneth

Épaule d'agneau confite 24,00 €

Sauce blanche, salade d'herbes, condiment, aubergines, poivrons, oignons & pain pita

Nasi goreng 18,00 €

Riz frit Indonésien, crevettes sautées, concombre, oignons frits

DESSERTS OU FROMAGE

Ardoise de fromages 7,00 €

St Marcellin, comté fruité, St Nneaire fermier & chutney

Dôme noisette 7,50 €

Sablé chocolat fleur de sel, ganache montée noisettes, crémeux et praliné noisettes

Déclinaison de prunes 8,00 €

Compotée reines-claude, mirabelles confites, prunes grenadines fraîches, crémeux et sauce chocolat noir

Gâteau basque 7,00 €

Crème pâtissière et confit de myrtilles, chocolat noir & glace vanille

Pot de glace artisanale 4,00 €

Vanille, chocolat, barbe à papa, fraise, caramel (Pot de 120 ml.)

MENU ENFANT Jusqu'à 10 ans



Sirop à l'eau + 13,00 €

Steak haché

Pommes de terre grenaille et légumes du moment

OU

Croque Monsieur :

Jambon blanc, mascarpone, comté affiné, pommes de terre grenaille, légumes du moment

Pot de glace au choix

SMASH BURGERS

Burger Formule

Smash Cheese 12 € 16 €

Steak smashé, double cheddar mûré, pickles, oignons, ketchup, moutarde

Smash Cheese Bacon 13 € 16 €

Steak smashé, double cheddar mûré, bacon grillé, pickles, oignons, ketchup, moutarde

Smash Ever 13 € 16 €

Steak smashé, double cheddar mûré, pickles, salade, oignons, 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 mûré, mayonnaise épicée, choux blanc, jeunes pousses

Pulled Pork Burger 14 € 17 €

Effiloché de porc, double cheddar mûré, patate douce, pickles de choux rouge, oignons frits, sauce BBQ

Mega Smash Cheese Bacon 17 € 20 €

Double steak (250 gr.), triple cheddar mûré, triple bacon, oignon, ketchup, moutarde

Mega Smash Ever 17 € 20 €

Double steak haché (250 gr.), triple cheddar mûré, pickles, pignons, salade, sauce ever (Sauce « Gros Mac » maison)

FORMULE

Burger + Accompagnement

SUPPLÉMENTS

Viande 3,00 €, bacon 1.20 €, tomate tranchée 1.20€, raclette 1.20€, cheddar 1.20 €, aubergine panée 2,00 €

ACCOMPAGNEMENTS

Pommes de terre grenaille 4,00 €

Sauce aux herbes

Salade de saison 4,00 €

Légumes du moment 4,00 €

Coleslaw 4,00 €



À EMPORTER

PLATS

Croquette de paleron de bœuf 17,50 €
Purée de carottes, jus infusé à la sauge

Pâtes oeufs de truite 14,50 €
Sauce au beurre blanc, oeufs de truite et aneth

Épaule d'agneau confite 22,50 €
Sauce blanche, salade d'herbes, condiment, aubergines, poivrons, oignons, pain pita

Nasi goreng 16,50 €
Riz frit indonésien, crevettes sautées, concombre, oignons frits

DESSERTS

Déclinaison de prunes 7,00 €
Compotée de reines-claude, mirabelles confites, prunes grenadines fraîches, crèmeux et sauce chocolat noir

Gâteau basque 6,00 €
Crème pâtissière, confit de myrtilles, chocolat noir

ACCOMPAGNEMENTS

Pommes de terre grenaille 4,00 €
Sauce aux herbes

Salade de saison 4,00 €

Légumes du moment 4,00 €

Coleslaw 4,00 €

Une consigne de 5,00 € s'applique sur les plats, et vous sera restituée au retour du contenant

SMASH BURGERS

Burger Formule

Smash Cheese 12 € 16 €
Steak smashé, double cheddar mûré, pickles, oignons, ketchup, moutarde

Smash Cheese Bacon 13 € 16 €
Steak smashé, double cheddar mûré, bacon grillé, pickles, oignons, ketchup, moutarde

Smash Ever 13 € 16 €
Steak smashé, double cheddar mûré, pickles, salade, oignons, 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 mûré, mayonnaise épicée, choux blanc, jeunes pousses

Pulled Pork Burger 14 € 17 €
Effiloché de porc, double cheddar mûré, patate douce, pickles de choux rouge, oignons frits, sauce BBQ

Mega Smash Cheese Bacon 17 € 20 €
Double steak (250 gr.), triple cheddar mûré, triple bacon, oignon, ketchup, moutarde

Mega Smash Ever 17 € 20 €
Double steak haché (250 gr.), triple cheddar mûré, pickles, pignons, salade, sauce ever (Sauce « Gros Mac » maison)

FORMULE

Burger + Accompagnement

Suppléments

Viande 3,00 €, bacon 1.20 €, tomate tranchée 1.20€, raclette 1.20€, cheddar 1.20 €, aubergine panée 2,00 €



Nos Tapas

**Terrine de campagne
maison** 10,00 €
& Pickles

Croque-monsieur 7,00 €
Jambon blanc, mascarpone, comté affiné

Houmous 6,00 €
Nature
Poivrons
Citrons confits

Ardoise de charcuteries 7,00 €
Jambon blanc truffé, serrano 18 mois, chorizo
ibérique

Assiette de fromages 7,00 €
St Marcellin, comté fruité, saint nectaire
fermier & chutney

NOS BOISSONS

BIÈRES BOUTEILLES

Bières Georges Framboise 5°, fruitée et acidulée	7,00 € / 33 cl
Bières Georges Abricot 5°, fruitée et douceur apportée par le fruit	7,00 € / 33 cl
Bière Georges Munica Brune 7°, arômes toastés, notes de chocolat et de café	7,00 € / 33 cl
Dulion Blonde sans gluten BIO 5°, 100% sarrasin, balance entre douceur et amertume	7,00 € / 33 cl
Dulion Blonde BIO 5,5°, notes céréalières et fruitées	7,00 € / 33 cl
Dulion Blanche BIO 5,5°, 100% épeautre, notes d'épices et de banane	7,00 € / 33 cl
Dulion Ipa BIO 6°, arômes d'agrumes et d'ananas	7,00 € / 33 cl
Dulion Neipa BIO 6°, 100 % seigle, notes fruitées et légère amertume	7,00 € / 33 cl
Dulion Triple BIO 8°, orge, blé et seigle, arômes de banane flambée et fruits confits	7,00 € / 33 cl
Mont d'Or cuivrée BIO 6,5°, malts torréfiés, ample et légère amertume en bouche	6,50 € / 33 cl
Brooklyn Special Effects 0,4 °, bière sans alcool	5,50 € / 33 cl

BIÈRES PRESSIONS

Bière Georges Blonde 4,2°, Kolsch	4,00 € / 25 cl 6,50 € / 50 cl
Bière Georges Alhambra IPA 5 °	4,50 € / 25 cl 7,00 € / 50 cl
Panaché	4,00 € / 25 cl 6,50 € / 50 cl
Monaco	4,00 € / 25 cl 6,50 € / 50 cl
Picon bière	5,00 € / 25 cl 7,50 € / 50 cl

CIDRE

Topa 6°, brut	6,00 € / 33 cl
-------------------------	----------------

SOFTS

Jus bio Cranberry, tomate, jaune évasion (multifruits) abricot ou pomme	4,00 € / 25 cl
Limonade Brasserie Savoyards BIO Nature ou citron vert	4,50 € / 33 cl
Coca Cola / Coca Cola Zéro	4,50 € / 33 cl
Thé glacé pêche vanille Bio Leafwell	4,50 € / 33 cl
Ginger Beer	3,50 € / 25 cl
ChariTea Thé vert infusé au gingembre, thé noir infusé au citron ou maté citron orange (pétillant)	4,50 € / 33 cl
Sirop à l'eau Eyguebelle Fraise, framboise, grenadine, citron, menthe, ou pêche	2,50 € / 25 cl
Diabolo	4,00 € / 25 cl

EAUX

San Pellegrino	4,00 € / 50 cl 6,00 € / 1 l
Perrier	4,50 € / 33 cl
Evian	3,50 € / 50 cl 5,50 € / 1 l

NOS BOISSONS

BOISSONS CHAUDES

Espresso	2,20 € / 4 cl
Ristretto	2,20 € / 2 cl
Noisette	2,50 € / 4 cl
Allongé	2,20 € / 8 cl
Double	3,50 € / 8 cl
Décafeiné	2,20 € / 4 cl
Cappucino / Décappucino	4,00 € / 12 cl
Chocolat chaud	4,00 € / 12 cl
Supplément lait	1,00 €
Infusion	4,00 €
- Verveine - Camomille	
Thé	4,00 €
- Vert Jasmin - Vert Menthe - Earl Grey - Ceylan - Rooibos	

CAFÉ GLACÉ

Café latte	6,00 € / 20 cl
------------	----------------

NOS ALCOOLS

Ricard	4,50 € / 4 cl
45 °	
Whisky Tokinoka	8,00 € / 4 cl
40 °, Japon, doux aux notes épicées	
Whisky Laferté	8,00 € / 4 cl
41 °, France, 100 ° orge malté, gourmand et fruité, parfaitement équilibré	
Cognac Meukow	8,00 € / 8 cl
40°, France, notes d'abricot et d'épices	

NOS DIGESTIFS

Verveine verte	8,00 € / 4 cl
Jacoulot	
35 °, Rhomanèche-Thorin	
Menthe Poivrée	8,00 € / 4 cl
Jacoulot	
21 °, Rhomanèche-Thorin	
Get 27	7,00 € / 4 cl
17,9 °, France	
Chartreuse verte	8,00 € / 4 cl
55 °, France	
Eau de vie de poire	7,00 € / 4 cl
william Vedrenne	
40 °, France	
Liqueur de mandarine	8,00 € / 4 cl
Ælred	
40 °, France	
Génépi à l'ancienne	6,00 € / 4 cl
maison Routin	
40 °, France	

NOS COCKTAILS SIGNATURES

Gin Basil Smash

10,00 €

Gin, sirop de basilic, sirop de canne, citron jaune

Sweety Thing

10,00 €

Vodka, crème de mûre, jus de framboise, citron vert, eau gazeuse

Daiquiri Fraise

10,00 €

Rhum ambré, sirop de canne, jus de citron vert, jus de fraise

Expresso Martini

10,00 €

Vodka, liqueur de café, sirop de canne, expresso

Caipirinha

9,50 €

Cachaça, citron vert, sucre de canne

Piña du Brésil

10,00 €

Cachaça, glace coco, ananas

NOS INTEMPORELS

Mojito

8,50 €

Rhum ambré, citron vert, menthe, sucre de canne, eau gazeuse

Les Spritz

8,50 €

Base au choix : Apéritif, Italicus, Campari ou St Germain, prosecco, eau gazeuse

Gin Tonic

8,00 €

Gin, schweppes tonic (Accord aromatique au choix : baies roses ou citron séché)

Les Mules

8,50 €

Base au choix : Vodka, Gin ou Chartreuse Verte (supplément 1,00 €), Ginger Beer, citron vert

NOS MOCKTAILS

L'éclat Tropical

7,00 €

Jus d'ananas, citron vert, sirop de grenadine, eau gazeuse

Fraicheur Botanique

7,00 €

Jus de fraise, jus de citron, sirop de basilic, eau gazeuse