



## MENU



## ENTRÉES

## Poireaux vinaigrette revisités

7 €

Poireaux cuits sous vide, Chantilly thym & citron, Croûtons, Pickles de moutarde et d'oignons rouges

## Tartine au pain de campagne

7 €

Pain au levain croustillant, Houmous ail noir, Pickles de pleurottes, Miel pimenté

## PLATS

## Cabillaud sur peau

21 €

Sauce homardine, quinoa coloré & légumes de saison

## Picanha de bœuf

19 €

Mousseline de céleri, oignons nouveaux rôtis, chimichurri

## Pad Thai végétarien

16 €

Nouille de riz, sauce cacahuètes lait de coco, gingembre citron vert, shiitaké, carottes et cebettes

## Poitrine de porc confite

18 €

Pickles de kumquat, tombée d'épinards & pommes grenaille

## DESSERTS

## Cheesecake à la vanille

7 €

Base biscuit chocolat fleur de sel, crémeux chocolat au lait, noisettes torréfiées

## Cake citron pavot huile d'olive

6 €

Ganache yaourt, marmelade de clémentine corse

## Dacquoise aux amandes

6 €

Ganache montée noix de coco, brunoise ananas mangue au citron vert, gingembre confit

## Pot de Glace artisanale

4 €

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

## MENU ENFANT

Jusqu'à 10 ans



Sirop à l'eau +

13 €

## 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

13 € 16 €

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

## Smash Cheese Bacon

13 € 16 €

Steak smashé, Double cheddar mûr, Bacon grillé, Pickles, Oignons, Ketchup, Moutarde

## Smash Ever

13 € 16 €

Steak smashé, Double cheddar mûr, 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 €

Butternut, Champignons sautés, Mozzarella, Roquette, Oignons frits, Mayonnaise, Sauce verte

## Burger Poulet Frit

15 € 18 €

Poulet Kaarage, Cheddar mûr, Mayonnaise épicée, Choux blanc, Jeunes pousses

## Pulled Pork Burger

14 € 17 €

Effiloché de porc, Double cheddar mûr, Patate douce, Pickles de choux rouge, Oignons frits, Sauce BBQ

## Mega Smash Cheese Bacon

17 € 20 €

Double steak (250 gr.), Triple cheddar mûr, Triple bacon, Oignon, Ketchup, Moutarde

## Mega Smash Ever

17 € 20 €

Double steak haché (250 gr.), Triple cheddar mûr, Pickles, Oignons, Salade, Sauce ever (Sauce « Gros Mac » maison)

## FORMULE

Burger + Accompagnement

## SUPPLÉMENTS

Viande 3,00 €, Bacon 1,20 €, Raclette 1,20 €, Cheddar 1,20 €, Butternut 2,00 €

## ACCOMPAGNEMENTS

4 €

## Pommes de terre grenaille

Sauce aux herbes

## Salade de saison

## Légumes du moment

## Coleslaw

Mix Coleslaw, Pommes de terre grenaille



## À EMPORTER

## PLATS

<b>Cabillaud sur peau</b>	20 €
Sauce homardine, quinoa coloré & légumes de saison	
<b>Picanha de bœuf</b>	18 €
Mousseline de céleri, oignons nouveaux rôtis, chimichurri	
<b>Pad Thai végétarien</b>	15 €
Nouille de riz, sauce cacahuètes lait de coco, gingembre citron vert, shiitaké, carottes et cebettes	
<b>Poitrine de porc confite</b>	17 €
Pickles de kumquat, tombée d'épinards & pommes grenaille	

## DESSERTS

<b>Dacquoise aux amandes</b>	6 €
Ganache montée noix de coco, brunoise ananas mangue au citron vert, gingembre confit	

<b>ACCOMPAGNEMENTS</b>	4€
<b>Pommes de terre grenaille</b>	
Sauce aux herbes	
<b>Salade de saison</b>	
<b>Légumes du moment</b>	
<b>Coleslaw</b>	

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

## SMASH BURGERS

Burger Formule

<b>Smash Cheese</b>	13 € 16 €
Steak smashé, Double cheddar maturé, Pickles, Oignons, Ketchup, Moutarde	
<b>Smash Cheese Bacon</b>	13 € 16 €
Steak smashé, Double cheddar maturé, Bacon grillé, Pickles, Oignons, Ketchup, Moutarde	
<b>Smash Ever</b>	13 € 16 €
Steak smashé, Double cheddar maturé, Pickles, Salade, Oignons, Sauce ever (Sauce « Gros Mac » maison)	
<b>Smash Raclette</b>	14 € 17 €
Steak smashé, Raclette IGP, Oignons fondants, Bacon, Mesclun, Ketchup, Moutarde	
<b>Burger Végétarien</b>	14 € 17 €
Butternut, Champignons sautés, Mozzarella, Roquette, Oignons frits, Mayonnaise, Sauce verte	
<b>Burger Poulet Frit</b>	15 € 18 €
Poulet Kaarage, Cheddar maturé, Mayonnaise épicée, Choux blanc, Jeunes pousses	
<b>Pulled Pork Burger</b>	14 € 17 €
Effiloché de porc, Double cheddar maturé, Patate douce, Pickles de choux rouge, Oignons frits, Sauce BBQ	
<b>Mega Smash Cheese Bacon</b>	17 € 20 €
Double steak (250 gr.), Triple cheddar maturé, Triple Bacon, Oignon, Ketchup, Moutarde	
<b>Mega Smash Ever</b>	17 € 20 €
Double steak haché (250 gr.), Triple cheddar maturé, Pickles, Oignons, Salade, Sauce ever (Sauce « Gros Mac » maison)	

## FORMULE

Burger + Accompagnement

## Suppléments

Viande 3,00 €, Bacon 1.20 €, Raclette 1.20€, Cheddar 1.20€, Butternut 2€



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**

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°

**Georges Bio** 4,50 € / 25 cl

Blanche SILKY WEISS 5,4° 7 € / 50 cl

OU Alhambra IPA 5,(0) 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,** 7 € / 4 cl

**Vedrenne** 8 € / 4 cl

**Chartreuse Classique Verte** 8 € / 4 cl

**Whisky Tokinoka** 8 € / 4 cl

**Cognac**

## 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), Blacktea(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

### 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 "Beauroy"

Domaine Hamelin (fleur blanches, frais complexe)

### Côteaux du Lyonnais

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

60 €

25 €

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 €