



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 pleurotte, 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 maturé, Pickles,
Oignons, Ketchup, Moutarde

Smash Cheese Bacon

13 €

16 €

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

Smash Ever

13 €

16 €

Steak smashé, Double cheddar maturé, 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 maturé, Mayonnaise épicée,
Choux blanc, Jeunes pousses

Pulled Pork Burger

14 €

17 €

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

Mega Smash Cheese Bacon

17 €

20 €

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

Mega Smash Ever

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 2,00 €

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

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

DESSERTS

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

ACCOMPAGNEMENTS 4€

Pommes de terre grenaille
Sauce aux herbes
Salade de saison
Légumes du moment
Coleslaw

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

SMASH BURGERS

Burger Formule

Smash Cheese	13 €	16 €
---------------------	------	------

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

Smash Cheese Bacon	13 €	16 €
---------------------------	------	------

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

Smash Ever	13 €	16 €
-------------------	------	------

Steak smashé, Double cheddar maturé, 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 maturé, Mayonnaise épicée, Choux blanc, Jeunes pousses

Pulled Pork Burger	14 €	17 €
---------------------------	------	------

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

Mega Smash Cheese Bacon	17 €	20 €
--------------------------------	------	------

Double steak (250 gr.), Triple cheddar maturé, Triple Bacon, Oignon, Ketchup, Moutarde

Mega Smash Ever	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 6° Saveurs d'agrumes sur des notes sucrées de caramel	7 € / 33 cl
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	7 € / 33 cl
Bières Georges Framboise 5° Goût fruité et acidulé	7 € / 33 cl
Bières Georges Abricot 5° Goût fruité et douceur apportée par le fruit	7 € / 33 cl
Bières Brasserie des Mont d'Or CUIVRÉE 6,5° Ambrée, Entre soif & dégustation, bière goûteuse & conviviale	6,50 € / 33 cl
Bières Dulion Blanche 5,5° 100% épeautre, notes d'épices et de banane	6,50 € / 33 cl
Dulion Triple Bière 3 grains 8° Orge, Blé et Seigle, arômes de banane flambée et fruits confits	7 € / 33 cl
Dulion Blonde Sans Gluten 5° 100% Sarrasin, balance entre douceur et amertume, goût épicé et touches de noisette et de biscuit	6,50 € / 33 cl
Brooklyn Special Effect 0,4°	5,50 € / 35,5 cl
Cidre Brut : Topa 6°	6 € / 33 cl

BIÈRES PRESSION

Georges Bio Blonde KOLSCH 4,2°	4 € / 25 cl 6,50 € / 50 cl
Georges Bio Blanche SILKY WEISS 5,4° OU Alhambra IPA 5,0°	4,50 € / 25 cl 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 8 € / 4 cl
Liqueur Abbaye d'Eyguebelle Mandarine	
Eau de vie de Poire Williams, Vedrenne	7 € / 4 cl 8 € / 4 cl
Chartreuse Classique Verte	8 € / 4 cl
Whisky Tokinoka	8 € / 4 cl
Cognac	

SOFT

Jus Bio Cranberry, Tomate, Jaune Évasion (Multi-fruits), Abricot, Pomme	4 € / 25 cl
San Pellegrino	3,50 € / 50 cl - 6 € / 1L
Evian	3,50 € / 50 cl - 6 € / 1L
Perrier	4 € / 33 cl
Limonade Bio : Brasserie Savoyards Citron Vert, Nature	4 € 4 € / 33 cl
Coca Cola	4 € / 33 cl
Cola Cola Zéro	4 € / 33 cl
Schweppes Tonic	4 €
Ginger Beer	3,50 €
ChariTea Mate, Green tea (Gingembre), Blacktea (Citron)	4 €
Sirop à l'eau Eyguebelle : Menthe, Citron, Grenadine, Fraise, Framboise	2 €

BOISSONS CHAUDES

Costa Doro Café, Décaféiné, Ristretto, Lungo, Cappuccino (+ 2 €)	2 €
Thé, Infusion, Chocolat chaud Thé : Rooibos, Vert jasmin, Vert menthe, Earl Grey, Ceylan Infusion : Verveine, Camomille Supplément Lait : 1 €	3,50 €



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