



LA CANTINE TOASTÉ

MENU



ENTRÉES

Grilled cheese

7 €

Beurre ail ciboulette & persil, confit d'oignons, comté, pickles de cornichons, servi avec du mesclun

Salade Waldorf

6 €

Laitue romaine, raisin rouge, Granny Smith, noix, céleri, sauce Waldorf

PLATS

Tataki de bœuf

18 €

Sauce tigre qui pleure, nouilles de blé, légumes colorées, coriandre, menthe & cacahuètes

Scotch egg

17 €

Mousseline de carottes, pickles de graines de moutarde, copeaux d'Ossau-Iraty, sauce gravy

Brandade de morue

19 €

Piment d'Espelette et zestes d'agrumes, chapelure panko, servie avec un mesclun

Poulet au citron confit ail & thym

18 €

Fruits secs, légumes rôtis, jus et épeautre

Massala végétarien

17 €

Halloumi, pois chiche, tombée d'épinards & naan au fromage

DESSERTS

Cheesecake basque

7 €

Réduction et suprêmes d'orange sanguine, streusel

Amarenamisu

6,5 €

Tiramisu aux cerises amarena, amandes caramélisées comme une nougatine

Gâteau au chocolat sans farine

7,5 €

Crème anglaise à la pistache

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 et légumes du moment

Pot de glace au choix

SMASH BURGERS

Burger Formule

Smash Cheese

13 € 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 €

Butternut, Champignons sautés, Mozzarella, Roquette, 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, 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

Tataki de bœuf	17,00 €
Sauce tigre qui pleure, nouilles de blé, légumes colorées, coriandre, menthe & cacahuètes	
Brandade de morue	18,00 €
Piment d'Espelette et zestes d'agrumes, chapelure panko, servie avec un mesclun	
Poulet au citron confit ail & thym	17,00 €
Fruits secs, légumes rôtis, jus et épeautre	
Masala végétarien	16,00 €
Halloumi, pois chiche, tombée d'épinards & naan au fromage	

DESSERTS

Amarenamisu	6,00 €
Tiramisu aux cerises amarena, amandes caramélisées comme une nougatine	
Cheesecake basque	6,50 €
Réduction et suprêmes d'orange sanguine, streusel	

ACCOMPAGNEMENTS 4,00 €

- 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 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 €
Butternut, Champignons sautés, Mozzarella, Roquette, 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, 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
Monaco	4 € / 25 cl 6,50 € / 50 cl

LIQUEURS

Ricard	3,50 € / 4 cl
Génépi à l'ancienne, Maison Routin	6 € / 4 cl
Liqueur Abbaye d'Eyguebelle Mandarine	8 € / 4 cl
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 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 €
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
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

Le Nid - Moulin à Vent

Vignoble à Romanèche-Thorins (fruits noirs
et épices)

24 €

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

**Tapenade d'olives vertes
ou noires Olio Di Serra** 10,00 €

**Terrine de campagne
maison** 12,00 €
& Pickles

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

Houmous 7,50 €
Nature
Poivrons

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



Suggestion

Terrine de
campagne

&

Pain toasté

10,00 €