



MENU



ENTRÉES

Gaspacho de petits pois & stracciatella 7 €

Croûtons ail & herbes, huile de basilic & fleur de sel

Tarte fine courgette & chèvre frais 7 €

Gremolata & pignons servi avec une salade

PLATS

Cabillaud, beurre aux algues 21 €

Salade de pommes terre, aneth, concombre, oignons rouges, zeste de citron, cornichons

Magret de canard, chutney griottes 19 €

Polenta crémeuse aux herbes & oignons nouveaux

Salade César revisitée 16 €

Laitue romaine, poulet grillé, gros croûtons, parmesan & pickles de graines de moutarde

Côtelette de porc panée 18 €

Porc du pays Basque - Domaine Abotia
Sauce verte câpres & roquette, parmesan, fenouil caramélisé

Tempura de légumes printaniers 17 €

Mayo ponzu, asperges vertes, courgettes, carottes, riz noir vinaigré

DESSERTS

Dôme fraise / hibiscus 8 €

Dacquoise amande et croustillant, insert et gelée hibiscus, ganache montée à la fraise et fraise fraîche

Millefeuille vanille praliné minute 7,5 €

Feuilles de brick, ganache légère à la vanille de Madagascar et praliné noix de pécan

Marbré chocolat 7,5 €

Gâteau moelleux vanille-cacao, chocolat craquant aux éclats de noisettes et sauce cacao

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

SUPLÉMENTS

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



LA CANTINE TOASTÉ

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

Gateau au chocolat sans farine 6,50 €

Crème anglaise à la pistaches, pistaches concassées

ACCOMPAGNEMENTS 4,00 €

Pommes de terre grenaille

Sauce aux herbes

Salade de saison

Légumes du moment

Coleslaw

Une consigne de 5,00 € pour les plats et de 3,00 € pour les desserts s'applique, 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 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	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 € 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 "Beuroy"

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

Nos Tapas

Croque-monsieur	8,00 €
Jambon blanc, mascarpone, comté affiné	
Caviar d'olives noires et figues 120 g.	8,00 €
Maison Marc	
Caviar de cornichons 120 g.	8,00 €
Maison Marc	
Cervelle de canut	8,00 €
Fromage blanc, herbes fraîches, échalote, ail, sel, poivre	
Saint Marcellin	7,00 €
Sélectionné par la Mère Richard	
Ardoise de charcuteries	8,00 €
Demandez à notre équipe la sélection du moment	
Ardoise de fromages	8,00 €
Demandez à notre équipe la sélection du moment	
Camembert rôti	14,00 €
Miel, granola maison	
Saucisse sèche du Pays Basque 140 gr.	9,00 €