

## À LA CARTE

Tous nos plats sont élaborés avec des produits locaux, frais et de saison. Cuisine Maison

Retrouvez-nous sur les réseaux !



### TAPAS

<b>HOUMOUS MAISON AUX CITRONS CONFITS</b>	<b>4,50 €</b>
<b>TARTINADE TOMATES SÉCHÉES &amp; AIL</b>	<b>4,50 €</b>
<b>TAPENADE D'OLIVES NOIRES &amp; VERTES</b>	<b>4,50 €</b>
<b>ASSIETTE DE FRITES</b>	<b>5 €</b>
<b>SAUCISSONS SECS RÉGIONAUX</b>	<b>7 €</b>

(NOISETTES, BEAUFORT AOP, AUX HERBES OU SANGLIER)

À partager ou pas !

**PLANCHE VÉGÉ** **12€**  
Fromages & Assortiments de tapas

**LA BOITE CHAUDE** **22€**  
Fromage rôti à partager, charcuterie, PDT chaudes, croutons, pickles, salade

### NOS BURGERS

**TOUS NOS BURGERS SONT DÉCLINABLES EN VERSION VÉGÉTARIENNE**

Steak végétal ACCRO Fabriqué en France à base de protéines de pois & de blé



**LE FUM'ART** **16€**  
Steak haché (160gr), Brézain (fromage fumé), salade et compotée d'oignons au vinaigre de Xeres, mayonnaise relevée au piment fumé (Chipotle)

**LE BBQ** **15,50€**  
Steak haché (160gr), Taleggio (fromage de vache italien), sauce barbecue maison, bacon, oignons frits & salade

**LE VERCORS** **15,50€**  
Steak haché (160gr), Bleu de Sassenage, mayonnaise maison à la noix, pickles d'oignons rouges, salade

### NOS SUGGESTIONS

**PLAT DU JOUR (UNIQUEMENT LE MIDI EN SEMAINE)** **DE 14€ À 19€**  
Demandez-nous ce que la cuisine vous a préparé !

**PIÈCE DU BOUCHER** **DE 16€ À 20€**  
Une pièce de viande origine Rhône-Alpes et une nouvelle sauce chaque semaine, toujours accompagnée de frites maison et de salade !

**HACHÉ FRAIS OU STEAK VÉGÉ** **13€**

**LES LINGUINES D'AUTOMNE** **16€**  
Crème de butternut rôti à l'ail

**LE PULLED PORK** **16,50€**  
Effiloché de porc tomaté, trio de riz & légumes de saison

**ES PONTAS** **19€**  
Saumon confit Bömlo (graines de fenouil, ail, citron, piment, oignons), trio de riz & légumes de saison

 **PLAT VÉGÉTARIEN**





## PLAT VÉGÉTARIEN

### SALADES

#### LA SALADE DE SAINT MARCELLIN

Salade verte, mesclun, Toasts de St Marcellin chauds, pickles de betterave, noix & vinaigrette moutarde & miel

16€

#### WINTER BOWL

Au choix : Poulet mariné à la cacahuète ou falafels maison.

Trio de riz, pickles de carottes, edamame, kimchi de chou, sauce citron, soja, coco & beurre de cacahuète

15,50€

### SUR LE POUCE

#### WRAP VEGE

Tortilla, falafels, légumes du moment, sauce fromage blanc, noix & ciboulette

7,50€

#### CROQUE MONTAGNARD

Pain de campagne, beurre, jambon aux herbes des Bauges, Morbier

7,50€

#### QUICHE DU MOMENT

4€

### NOS DESSERTS

#### DESSERTS DU MOMENT

Demandez-nous ce que la cuisine vous a préparé !

5,50€

#### CAFÉ OU THÉ GOURMAND

Assortiment de 3 desserts maison

7,50€

#### MOELLEUX CŒUR COULANT DUO DE CHOCOLATS « VALRHONA »

& sa boule de vanille. Servi uniquement pendant les horaires de service, cuit sur commande (10 minutes de cuisson environ, mais croyez-nous, ça en vaut la peine...)

7,50€

### NOS MENUS

#### MENU DU JOUR

Plat du jour + Dessert maison\*

19,50€

#### MENU P'TIT DUR (-10 ANS)

12€

#### MENU BURGER

Burger au choix + dessert maison\*

20€

Steak haché ou Wrap Végé + frites et/ou légumes

#### MENU SALADE ET BOWL

Salade au choix + Dessert maison\*

20€

**Boisson** : sirop, diabolo, soda ou jus de fruits

#### MENU SUR LE POUCE

Sandwich + dessert maison\*

11,50€

**Dessert** : brownie, cookie ou glace

\*Hors café/Thé gourmand & Coulant choco +1,50€



# Nos Bières Artisanales

LES PRESSIONS

	25cl	50cl		25cl	50cl
<b>L'ARÊTE BLONDE - 4,8°</b> FACE NORD		<b>3,90€ / 7,00€</b>	<b>PANACHÉ</b>	<b>3,50€ / 6,50€</b>	
<b>MATCHUT IPA - 6°</b> BRASSERIE DU GALIBIER		<b>4,20€ / 7,90€</b>	<b>MONACO</b>	<b>3,70€ / 7,00€</b>	
<b>LA ROUSSE - 4,2°</b> DE JEAN-LOUIS, ARTISAN BRASSEUR		<b>4,00€ / 7,50€</b>	<b>BIÈRE DU MOMENT</b> RENDEZ-VOUS AU BAR POUR LA DÉCOUVRIR !		
<b>LA TRIPLE - 8°</b> BRASSERIE DU LOUP BLANC		<b>4,20€ / 7,90€</b>			

LES BIÈRES BOUTEILLES

## L'IVRESSE DES SOMMETS • GONCELIN (ISÈRE)



### GRAND SORBIER - IPA BLANCHE - 6,5°

Une blanche, mais avec un peu plus de « carafond », qui pousse plus loin l'amertume et les arômes d'agrumes.



### ROCHE NOIRE - MILKY STOUT - 4°

Une stout peu alcoolisée qui combine arômes corsés de malts ultra torrifiés et douceur lactée réconfortante.

## BRASSERIE IRVOY • GRENOBLE (ISÈRE)



### APA BIO - NEIPA - 5,8°

Petite cousine de la IPA version "New England Style". Saturé de houblons exotiques, ce nectar au corps velouté regorge de parfums tropicaux.



### AREM AOUREK BIO - AMBRÉE - 5,2°

"Bronze qui contient de l'or" en breton. Brassée avec du sarrasin et du seigle et fermentée avec des levures traditionnelles anglaises.



### GANDAIA BIO - BLONDE - 5,3°

Une blonde festive et pleine de soleil. Légère, fruitée et désaltérante.

## BRASSERIE DU HABERT • LE TOUVET (ISÈRE)



### BLANCHE BIO - 4,5°

Bière légère et très fraîche, avec une faible amertume. Agrémentée de fleurs de sureau, de gingembre et d'écorces d'agrumes.



### BRUNE BIO - 6°

Bière noire, bien maltée, aux notes caramélisées et de chocolat noir, avec une amertume marquée.

## BRASSERIE ARAV'CRAFT • SAINT MARTIN D'HÈRES (ISÈRE)



### AT HOME - NEIPA - 5,8°

Bière intensément houblonnée, avec une robe blonde brumeuse et une texture onctueuse.



### VERS L'INFINI ET L'ANANAS - SOUR - 6,7°

Une pastry sour exotique aux notes de goyave, fruit de la passion et ananas avec une légère touche de vanille.

LES CIDRES

## FILS DE POMME • LYON (RHÔNE)

### LE SAUVAGE - BRUT - 4,5°

Un brut bio hors norme aux fines bulles et au fruité sec.

### L'ÉPATANT - POIRÉ - 3,5°

Un poiré bio stupéfiant par sa minéralité et ses bulles fraîchement fruitées.



### LA COQUETTE - ROSÉ - 3,9°

Florale et gourmande, la coquette est l'accord de pommes à chair rouge et de notes parfumées d'hibiscus et de sureau.

### L'AUDACIEUX - YUZU/BASILIC - 5°

Un cidre atypique, doux et intense, aux notes d'agrumes et pointe de basilic.

# BOISSONS

## BOISSONS FRAÎCHES

<b>EAUX PETILLANTES</b> 50CL	<b>3,50€</b>
San Pellegrino, Perrier	
<b>SODA</b> 33CL	<b>3,70€</b>
Coca-cola, Coca-cola Zero, Orangina,	
<b>JUS DE FRUITS BIO</b> 25CL	<b>4,00€</b>
Orange, Pomme, Ananas, Abricot, ACE, Multifruits, Tomate	
<b>CHARITEA</b> 33CL	<b>4,50€</b>
Maté aux agrumes Thé vert au gingembre Rooibos aux fruits de la passion	
<b>LEMONAID</b> 33CL	<b>4,50€</b>
Citron Vert Orange Sanguine Fruit de la Passion	
<b>SYMPLES</b> 33CL	<b>4,30€</b>
<b>Energisante</b> : Thym, Menthe, Citron <b>Relaxante</b> : Verveine, Lavande, Cerise <b>Détoxifiante</b> : Sauge, Sureau, Pomme	
<b>GINGER BEER</b> 33CL	<b>4,30€</b>
<b>DIABOLO</b> 30CL	<b>3,00€</b>
<b>SIROP À L'EAU</b> 30CL	<b>2,00€</b>
Grenadine, Fraise, Cerise, Violette, Menthe, Citron & Pêche	

## BOISSONS CHAUDES

Notre café Honduras BIO est torréfié localement par "CAFES FRAICA"

<b>CAFÉ EXPRESSO</b>	<b>1,90€</b>
<b>CAFÉ ALLONGÉ</b>	<b>2,00€</b>
<b>DOUBLE EXPRESSO</b>	<b>3,00€</b>
<b>CAFÉ CRÈME</b>	<b>3,00€</b>
<b>CAFÉ NOISETTE</b>	<b>2,00€</b>
<b>CAPPUCCINO</b>	
<b>TRIPHASÉ</b>	<b>5,00€</b>
<b>THÉ DAMMANN</b>	<b>4,50€</b>
Earl Grey, Thé vert à la menthe, Mandarin Jasmin, Thé noir aux agrumes	
<b>INFUSIONS</b>	<b>4,50€</b>
Verveine ou Rooibos Citrus	
<b>CHOCOLAT CHAUD</b>	<b>4,00€</b>

*Prix net / Service compris  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.  
A consommer avec modération.*

## NOS BIÈRES PRESSION

<b>L'ARÊTE BLONDE - 4,8°</b>	25cl 50cl <b>3,90€ / 7,00€</b>
FACE NORD	
<b>MATCHUT IPA - 6°</b>	<b>4,20€ / 7,90€</b>
BRASSERIE DU GALIBIER	
<b>LA ROUSSE - 4,2°</b>	<b>4,00€ / 7,50€</b>
DE JEAN-LOUIS, ARTISAN BRASSEUR	
<b>LA TRIPLE - 8°</b>	<b>4,20€ / 7,90€</b>
BRASSERIE DU LOUP BLANC	
<b>BIÈRE DU MOMENT</b>	
RENDEZ-VOUS AU BAR POUR LA DÉCOUVRIR !	
<b>PANACHÉ</b>	<b>3,50€ / 6,50€</b>
<b>MONACO</b>	<b>3,70€ / 7,00€</b>

## BOUTEILLES

<b>BIÈRES ARTISANALES</b>	<b>6€</b>
LA CARTE DES BIÈRES LOCALES EST DISPO AU BAR !	
<b>CIDRES ARTISANAUX BIO</b>	<b>6€</b>
<b>"Fils de Pomme"</b> Brut, Poiré, Yuzu-Basilic ou Sureau-Hibiscus	
<b>BIÈRE SANS ALCOOL</b>	<b>6€</b>
MICRO IPA - BRASSERIE DE BELLEDONNE	

## NOS VINS

<b>VINS ROUGES</b>	12,5 cl / 50cl / BOUTEILLE
<b>AOP Côtes du Vivarais</b>	<b>4,70€ / 17€ / 23€</b>
« C6 », 14,5°	
<b>AOP Grignan-les-Adhémar</b>	<b>4,70€ / 17€ / 23€</b>
Domaine de Montine, 13°	
<b>VINS BLANCS</b>	
<b>AOC Côtes-de-Bergerac</b>	<b>4,90€ / 18€ / 24€</b>
OÉ, 10,5°	
<b>AOP Grignan-les-Adhémar</b>	<b>4,90€ / 18€ / 24€</b>
Domaine de Montine, 13,5°	
<b>VINS ROSÉ</b>	
<b>IGP Méditerranée - Muse</b>	<b>4,70€ / 17€ / 23€</b>
Domaine de Montine, 13,5°	
<b>KIR CASSIS</b>	<b>5,00€</b>

