

À LA CARTE

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

Retrouvez-nous sur les réseaux !



TAPAS

HOUMOUS MAISON CITRONNÉ	4,50 €
MUHAMMARA (TARTINADE DE CAROTTES)	4,50 €
TAPAS DU MOMENT RDV AU BAR POUR DÉCOUVRIR LA NOUVEAUTÉ DE LA SEMAINE !	4,50 €
ASSIETTE DE FRITES	5 €
SAUCISSONS SECS RÉGIONAUX	7 €

À partager ou pas !

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

PLANCHE DE CHARCUTERIE **12€**

* PLANCHES DISPONIBLES UNIQUEMENT LE SOIR

NOS BURGERS

SERVIS AVEC FRITES MAISON & SALADE
TOUS NOS BURGERS SONT DÉCLINABLES EN VERSION VÉGÉTARIENNE
Steak végétal maison (haricots rouges, feta, persil, chapelure & oeuf)

LE CLASSIQUE 2.0	15,50€
Steak haché (160gr), salade, Abondance, pickles d'oignons, sauce cocktail aux herbes	
LE CHAMPI'ON	16€
Steak haché (160gr), crème de champignons, emmental, lamelles de champignons snackées, salade	
L'ART & LA MANIÈRE	16,50€
Steak haché (160gr), crème moutarde à l'ancienne, Brézain (fromage fumé), lard grillé, confit d'oignons, cornichons	

NOS SUGGESTIONS

PLAT DU JOUR (UNIQUEMENT LE MIDI EN SEMAINE)	DE 15€ À 17,5€
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€
CÈPES-PARTY 	14€
Mezze maniche (pâtes), crème de cèpes, copeaux de parmesan <i>Version carne : Supplément aiguillettes de poulet +2€</i>	
LE FISH 	16,50€
Filet d'aiglefin au poivre de timut, riz noir, curry de légumes de saison	
LE MAGRET 	18€
Demi magret de canard, sauce vin rouge & fruits rouges, écrasé de pommes de terre & éclats de marrons	

 PLAT VÉGÉTARIEN

 PLAT SANS GLUTEN

SUR LE POUCE

WRAP VÉGÉ 🌿	8€
Tortilla à la tomate, falafels, crudités du moment <i>Sauce au choix : Yaourt & herbes ou Tahini & sirop d'érable</i>	
LA TARTINE 🌿	8€
Pain de campagne, sauce yaourt & ail, butternut & saint marcellin <i>Version carne : Supplément jambon aux herbes + 0,50€</i>	
QUICHE DU MOMENT	4€

SALADES

LA VERCORS 🌿	16€
Salade verte, lamelles d'endives, toasts Bleu du Vercors, pickles de poire, noix torréfiées, vinaigrette thym & miel	
SNOW BOWL 🌿🌿	15,50€
<i>Au choix : Poulet ou falafels maison</i> Sarrasin aux épices et raisins secs, légumes de saison rôtis, fèves à la sauce soja, pickles d'oignons rouges, sauce yaourt, tahini, sirop d'érable & citron vert	

NOS DESSERTS

DESSERTS DU MOMENT	5,50€
Demandez-nous ce que la cuisine vous a préparé !	
CAFÉ OU THÉ GOURMAND	7,50€
Assortiment de 3 desserts maison	
MOELLEUX CŒUR COULANT DUO DE CHOCOLATS « VALRHONA »	7,50€
& sa boule de glace vanille. Servi uniquement pendant les horaires de service, cuit sur commande (10 minutes de cuisson environ, mais croyez-nous, ca en vaut la peine...)	
GLACES ARTISANALES ALTIFLORE	
(CHOCOLAT, VANILLE, NOIX DE COCO, FRAISE, PISTACHE, MANGUE-PASSION)	

1 BOULE 2,50€

2 BOULES 4,00€

NOS MENUS

MENU DU JOUR	20€
Plat du jour + Dessert maison*	
MENU SALADE ET BOWL	20€
Salade au choix + Dessert maison*	
MENU BURGER	20,50€
Burger au choix + Dessert maison*	
MENU SUR LE POUCE	12€
Wrap ou tartine + dessert maison*	

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

MENU P'TIT DUR	12€
(-10 ANS)	
Steak haché ou Wrap Végé + frites et/ou légumes	
BOISSON	
Sirop, diabolo, jus de fruits ou soda	
DESSERT	
Brownie, cookie ou boule de glace	

