

Carte Anti Covid !

CARTE DES BOISSONS

SOFTS

- = Perrier, SevenUP (canette 33cL) = **2€80**
- = Coca, Coca Zero, Orangina, Fanta Orange, Oasis, Schweppes (canette 33cL) = **3€**
- = Sirop à l'eau = **2€30**
- = Diabolo = **2€60**
- = Jus de fruit BIO (Orange, Pomme, Tomate) 25cL = **3€20**
- = Jus de fruit (ananas, fraise, abricot, raisin) 25cL = **3€**

- = **Supplément sirop ou tranche citron = 0,20€**

SMOOTHIES ET BOISSONS FRAPPEES

= **Smoothies Parfum au choix :**

- Pêche Abricot, Ananas Coco, Fruits Rouges, Fraise Banane ou Mangue Passion = **3€70**
- = **Supplément** pour le faire en Milk Shake = **0€20**

= **Les Frappés parfum au choix :**

- Café Frappé ou Chocolat Frappé = **3€70**
- = **Supplément** pour le faire en Milk Shake = **0€20**

Milk Shake à la Vanille = **4€**

CAFETERIE

- = Exresso / Deca = **1€80**
- = Noisette = **1€90**
- = Double expresso = **3€30**
- = Grand Crème = **3€50**

NOTRE CARTE DE THES BIO ET INFUSIONS = 3€50

- = Thé De Ceylan du Sri Lanka
- = Thé Darjeeling Singtom D'indes
- = Thé Earl Grey Flower
- = Thé Vert Menthe
- = The Vert Gunpowder de Chine
- = Thé Rouge Rooibos d'Afrique du Sud
- = Infusion Verveine
- = Infusion Verveine Menthe
- = Infusion Tilleul
- = Infusion des Alpes

BIERES PRESSION

JUPIER

- = Galopin = **2€**
- = Demi = **3€**
- = Sérieux = **5€50**

PICON BIÈRE

Servit avec tranche ou sirop.

Demi = **3€50**

Sérieux = **6€50**

LEFFE BLONDE

= Galopin = **2€50**

= Demi = **3€80**

= Sérieux = **7€20**

HOEGARDEN BLANCHE

Servie avec tranche,

= Galopin = **2€50**

= Demi = **3€50**

= Sérieux = **6€50**

BIÈRES BOUTEILLES

SANS ALCOOL

= Tourtel Twist 27,5cL = **3€50**

ALCOOL

= Heineken 33cL = **4€**

= Desperados 33cL = **5€**

= Alpic BIO blonde 33cL = **5€50**

= Alpic BIO Rousse 33cL = **5€50**

= Cuvée des trolls 25cL = **4€50**

ALCOOLS APPÉRITIF

= Appéritif Maison = **5€50**

= Ricard 2cL = **2€50**

= Kir Classique, Martini Blanc ou Rouge, Porto, Suze = **3€50**

= Whisky (Clan Campbel), Vodka (Russisan Standard), Gin (Bombay Original) 4CL, Rhum (Bacardi), Tequila (El Santero) = **5€**

= Rhum 3 Rivières = **5€50**

= Jack Daniels = **5€60**

DIGESTIFS

Classique 4cL :

= Génépi, Eau de vie Poire Williams, Get27, Get31, Amaretto, Bailey's, Manzana, Limoncello = **5€50**

Tit peu mieux 4cL :

= Cognac VSOP, Calvados VSOP, Rhum Diplomatico Reserva = **6€50**

Exception 4cL:

= Cognac XO, Fine du Bugey, Chartreuse verte VEP = **8€**

LA CARTE

APPERO

- = Planche de charcuterie (Saucisson, Jambon cru de Savoie, Chorizo et Roulette) = **10€**
- = Assiette de Fromage (Sapenay de la ferme du Saget BIO, Tomme à l'ail des ours BIO, comté de Pyrimont) = **6€50**
- = Guacamol (selon disponibilité) et chips tortillas = **6€**

ENTREES

- = Salade Verte = **5€ Végétarien**
 - = Salade Chautagnarde (Salade, Jambon cru de Savoie, Croutons Dorés, Comté de Pyrimont) = **13€**
 - = Salade de Croquants de Chèvre Dorés (Salade, Chèvre de la ferme de Vions, Noix) = **14€**
- Végétarien**
- = Salade « Voyage en Asie » (Carottes, noix de cajou, sésame, coriandre fraîche, vinaigre balsamique, nuoc mam) = **14€ Végétarien**
 - = Poke Bowl (riz, saumon mariné, radis, carottes, avocat, concombres, sésame, miel) = **15€**

PLATS

- = Plat du Jour = **13€**

- = Brochettes de Bœuf Marinées aux épices = **20€**
- = Cœur de Rumsteak sauce Poivre vert ou Miel et épices = **21€**
- Accompagnement** = Mix frites de Pommes de Terre / Patates Douce **ou** Légumes du jour **ou** Salade Verte.

- = Cheese Burger (buns, steak haché façon bouchère, tomme Sapenay du Saget, oignons confits) servit avec frites et salade verte = **13€**
- = Burger de la Chautagne (buns, steak haché façon bouchère, tomme Sapenay du Saget, oignons confits, jambon cru de Savoie, tomates) servit avec frites et salade verte = **15€**
- = Burger du Végé qui n'a rien ! ((buns, steak végétal BIO, tomme Sapenay du Saget, oignons confits, tomates) servit avec frites et salade verte = **16€**

MENU DES MOUFLETS = **10€**

- = Un sirop
- = Nuggets maison ou Steak Haché façon bouchère, servit avec frites ou légumes du jour.
- = Une boule de glace parfum au choix.

DESSERTS

- = Assiette de Fromage et sa confiture de figes maison (Comté de Pyrimont, Tomme Sapenay et Tomme à l'ail des ours de la Ferme du Saget BIO) = **6€50**
- = Dessert du Jour = **6€50**
- = Crème Brulée (nature ou au parfum du moment) = **5€50**
- = Tarte Tatin et sa boule de vanille = **8€**

CARTES DES VINS

VIN AU VERRE 12,5cL

BLANC

- = Apremont, Domaine Tardy – Savoie = **3€**
- = Roussette de Monthoux, Émile Rousseau -Savoie = **4€**
- = Chignin Bergeron, Domaine Tardy - Savoie = **5€**

ROSE

- = Gamay de Monthoux, Émile Rousseau -Savoie = **3€**
- = Mondeuse de Monthoux, Émile Rousseau -Savoie = **3€**
- = Côte de Provence, Domaine de Bendel = **4€50**

ROUGE

- = Bordeaux « Chateau du Barail » = **3€**
- = « Les péraïlles », Domaine Monin, Mondeuse vieille vigne - Bugey = **4€**
- = « L'insouciant », Côtes du Rhones BIO = **4€50**

LES BOUTEILLES :

BLANC

- = Apremont Domaine Tardy - Savoie = **16€**
- = « La Serrane », Chardonnay Domaine Monin (en reconversion BIO) - Bugey = **18€**
- = Roussette de Monthoux, Émile Rousseau -Savoie = **19€**
- = Chignin Bergeron Domaine Tardy - Savoie = **28€**

ROSE

- = Gamay Monthoux, Émile Rousseau -Savoie = **16€**
- = Mondeuse de Monthoux, Émile Rousseau -Savoie = **16€**
- = Côte de Provence Domaine de Bendel = **25€**

ROUGE

- = Bordeaux « Chateau du Barail » = **16€**
- = « Les péraïlles », Domaine Monin, Mondeuse Vielle Vigne = **22€**
- = « L'insouciant », Côtes du Rhones BIO = **25€**
- = Puisseguin Saint Emilion, Château « La Rose HAUT MOUCHET » = **34€**
- = Crozes Hermitage, Jean Denuziers = **42€**

VIN PETILLANT

- = Roséphine, 8,5%, Méthode Ancestrale, Gamay – Mondeuse, Domaine Monin = **26€**
- = Bugey BRUT, Méthode traditionnelle, Blanc de Blanc 100% Chardonnay, Domaine Monin = **49€**
- = Champagne Pascal Etienne = **49€**