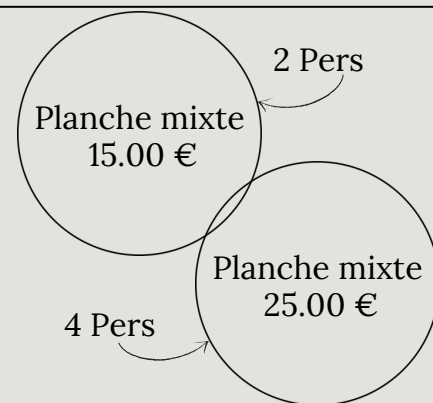


# CARTE ESTIVALE

## NOS PLANCHES

Environ 2 Personnes	Planche de saucisson	8.00 €
	Planche pâté de campagne maison	10.00 €
	Planche de fromages	14.00 €
	Planche de charcuteries	17.00 €



## NOS SALADES

Petite 12.00 € Grande 16.00 €

### Salade Savoyarde

Salade verte, lardons (Fr), oeufs, pickels d'oignons toast de Reblochon, sauce vinaigrette

### Salade César

Salade Romaine, poulet pané (Fr), croûtons, copeaux de Parmesan, sauce César

### Salade Chèvre chaud

Salade verte, oeufs, noix, pickels d'oignons, toast de Chèvre chaud, sauce vinaigrette

## NOS BURGERS

Servi avec frites & salade verte

### Burger Classique

Steak haché maison env. 200gr, cheddar, salade, oignons caramélisés, cornichons & tomates

15.00 €

### Burger Savoyard

Steak haché maison env. 200gr, lards (Fr), Reblochon, salade, oignons caramélisés, cornichons & tomates

18.00 €

## NOS PLATS

Servi avec 2 accompagnements

### NOS POISSONS

Quenelles de brochets, sauce crustacés	14.00 €
Tataki de thon -env. 100gr-	15.00 €
Pavé de saumon -env. 200gr-	20.00 €
Tentacules de poulpes à la plancha, -env. 250gr-	26.00 €
Gambas "Black Tiger 6/8" à la plancha -min. 3-	26.00 €

### NOS VIANDES

	150 Gr	300 Gr
<b>Carpaccio de boeuf</b>	12.00 €	22.00 €
<small>Huile d'olive, copeaux parmesan, fleurs de sel</small>		
	180 Gr	360 Gr
<b>Tartare de boeuf</b>	18.00 €	28.00 €
<small>Câpres, cornichons, oignons, moutarde, ketchup, jaune oeuf</small>		
<b>Pièce du boucher -env. 250gr-</b>		Voir tableau
<b>Pluma de porc marinée -env. 300gr-</b>		16.00 €
<b>Entrecôte de boeuf, sélection Maison J.A -env. 300gr-</b>		25.00 €
<b>Entrecôte de boeuf maturée, sélection Maison J.A -env. 300gr-</b>		32.00 €
<b>Côte de boeuf, (2pers) sélection Maison J.A -env. 1.2 Kg-</b>		70.00 €
<b>Côte de boeuf maturée, (2pers) sélection Maison J.A -env. 1.2 Kg</b>		90.00 €

## NOS ACCOMPAGNEMENTS

Frites, Ratatouille, Salade verte

Accompagnement supplémentaire 3.00 €

## NOS SAUCES - 3.00 €

Roquefort, Poivre, Chimichurri, Crustacés, Morilles (+2.00 €)

Origine : Porc - Espagne & Boeuf - France

# CARTE ESTIVALE

## NOS FROMAGES

Faisselle de fromage blanc nature	4.00 €
Assiette de fromages secs	7.00 €

Supplément	1.50 €
crème coulis fruits rouges miel	
	Récolté par le Second de cuisine à St Béron

## NOS DESSERTS

<b>Panna cotta vanille, coulis fruits rouges</b>	6.00 €
<b>Tiramisu</b>	7.00 €
<b>Crème brûlée pralines roses</b>	8.00 €
<b>Paris - Brest</b>	8.00 €
<b>Tarte aux fraises</b>	8.00 €
<b>Café/Thé Gourmand</b>	10.00 €
<i>Surprise du Pâtissier, 3 mignardises 1 boule glacée</i>	
<b>Digestif Gourmand</b>	15.00 €
<i>Génépi ou Get 27 ou Menthe Pastille ou Limoncello ou Chartreuse verte/jaune ou Cognac</i>	

## NOS GLACES & SORBETS

Glaces : Vanille, Chocolat, Café

Sorbets : Citron, Framboise, Pêche

1 boule - 3.00 € / 2 boules - 5.00 € / 3 boules - 7.00 €

Supplément : crème sucrée / coulis chocolat : 1.50 €

## NOS COUPES - 10.00 €

- **COLONEL** 3 boules citron, 4cl vodka
- **DAME BLANCHE** 3 boules vanille, crème sucrée, coulis chocolat
- **CAFÉ LIÉGEOIS** 2 boules vanille, 1 boule café, crème sucrée, 1 espresso

## NOS MENUS

### MENU ENFANT

*Jusqu'à 12 ans*

**Sirop**

**Steak haché ou Poulet pané**

**Frites & ratatouille**

**1 boule glacée ou Panna cotta**

12.00 €

### MENU PÂTÉ

*Disponible uniquement le vendredi soir ou samedi*

**Pâté chaud d'Edmond Gache,  
servi avec salade verte & nappé de sa sauce**

**Dessert au choix parmi la carte**

*Mise à part les gourmands*

20.00 €

### MENU DU JOUR

*Servi uniquement le midi du Lundi au Vendredi  
Hors Jours Fériés*

**ENTRÉE**

6.50 €

**PLAT**

14.50 €

**DESSERT**

6.50 €

**ENTRÉE / PLAT ou PLAT / DESSERT**

17.00 €

**ENTRÉE / PLAT / DESSERT**

20.00 €

- Prix nets -

**Brasserie du Guiers**

- Service compris -