

Boissons

• SOFTS •

<i>Sirop à l'eau (parfum au choix) 25cl</i>	2,50€	<i>Limonade 25cl</i>	3,00€
<i>Diabolo (parfum au choix) 25cl</i>	3,00€	<i>Jus de Fruit Granini 25cl</i>	3,50€
<i>Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Coca-Cola Cherry 33cl</i>	3,50€	<i>Orange pressée</i>	5,00€
<i>Fuzetea, Orangina, Sprite 33cl</i>	3,50€	<i>Citron pressée</i>	5,00€
<i>Fanta Orange 25cl</i>	3,50€	<i>Milk shake (vanille / fraise / chocolat)</i>	4,90€
<i>Schweppes Tonic, Agrumes 25cl</i>	3,50€		

	33 CL	50 CL	1 L				
<i>Badoit Rouge</i>	3,90€			<i>Café / Décaféiné</i>	2,00€	<i>Chocolat chaud</i>	4,20€
<i>Evian</i>		3,90€	6,40€	<i>Café Noisette</i>	2,00€	<i>Latte vanille</i>	4,20€
<i>Parot</i>			6,40€	<i>Thé / Infusion</i>	3,20€	<i>Macchiato</i>	4,50€
<i>Badoit Verte</i>		3,90€	6,90€	<i>Café crème</i>	3,80€	<i>Cappucino</i>	4,50€
				<i>Café Double</i>	3,80€	<i>Café Viennois</i>	4,50€
				<i>Café frappé</i>	4,50€	<i>Chocolat Viennois</i>	4,60€
						<i>Irish Coffee</i>	7,00€
<i>Supplément sirop (0,30€)</i>							

• VINS AU VERRE & PICHETS •

		12,5 CL	25 CL	50 CL
<u>VINS ROUGES</u>	<i>Fonvene - IGP Ardèche</i>	4,50€	8,20€	14,00€
	<i>Le loup dans la bergerie – IGP Pays d'Hérault</i>	6,50€		
	<i>Saint-Joseph - AOP Les Fagottes</i>	7,90€		
<u>VINS BLANCS</u>	<i>Fonvene - IGP Ardèche</i>	4,50€	8,20€	14,00€
	<i>Villa Chambre d'Amour</i>	5,50€		
	<i>Viognier - IGP Vin de Pays d'Occ</i>	5,50€		
	<i>Mâcon Chardonnay - Cuvée réserve cave de Lugny Aop</i>	5,50€		
<u>VINS ROSÉS</u>	<i>Fonvene - IGP Ardèche</i>	4,50€		
	<i>C'est Trop' - IGP Méditerranée Vignerons de St Tropez</i>	5,50€	8,20€	14,00€
	<i>Bandol "Les Baumes" - ABC domaine moulin de la roque</i>	6,50€		
	<i>Coupe de champagne</i>	11,00€		

• ALCOOLS •

<i>Kir</i>	5,00€	<i>Get 27, Get 31 4cl</i>	5,00€	<i>Rhum Havana 4cl</i>	6,00€
<i>Kir Royal</i>	12,00€	<i>Verre de vert</i>	6,00€	<i>Rhum Don Papa 4cl</i>	9,00€
<i>Ricard, Pastis 51 2cl</i>	3,00€	<i>Armagnac</i>	6,00€	<i>Gin 4cl</i>	6,00€
<i>Martini Blanc ou Rouge,</i>	4,00€	<i>Cardhu 4cl</i>	9,00€	<i>Absolut Vodka 4cl</i>	6,00€
<i>Campari 7cl</i>	4,00€	<i>Jack Daniel's 4cl</i>	6,00€	<i>Grey Goose 4cl</i>	9,00€
<i>Porto rouge ou blanc 8cl</i>	5,00€	<i>Talisker, Oban 4cl</i>	9,00€	<i>Suze 6cl</i>	4,00€
<i>Chartreuse</i>	6,00€	<i>Aberlour 4cl</i>	8,00€	<i>Verveine du Velay 4cl</i>	6,00€
<i>Communard</i>	5,00€	<i>Lagavulin</i>	8,00€	<i>Cognac VSOP 4cl</i>	8,00€
<i>Muscat</i>	5,00€	<i>Chivas 12 ans 4cl</i>	7,00€	<i>Diplomatico</i>	8,00€
		<i>Chivas 18 ans 4cl</i>	10,00€	<i>Poire</i>	7,00€

• BIÈRES •

15 CL 33 CL 50 CL

<i>Carlsberg</i>	2,50€	4,00€	7,00€
<i>Bière du moment</i>	2,50€	4,60€	8,00€
<i>Grimbergen blonde</i>	2,80€	4,60€	8,00€
<i>Pietra</i>	2,80€	4,60€	8,00€

BOUTEILLE

<i>1664 (sans alcool)</i>	4,00€
<i>Pelfort</i>	5,00€
<i>Desperados</i>	5,20€

• COCKTAILS •

<i>Virgin Mojito (sans alcool)</i>	6,50€	<i>Gin Tonic</i>	9,00€
<i>Cocktail de fruits (sans alcool)</i>	6,50€	<i>Mojito</i>	9,00€
<i>Chambery</i>	4,50€	<i>Moscow Mule</i>	9,00€
<i>Americano 8cl</i>	8,00€	<i>Cocktail Power</i>	9,00€
<i>Spritz</i>	9,00€	<i>Spritz Saint-Germain</i>	10,00€
		<i>Cocktail Maison</i>	10,00€

Carte

• ENTRÉES •

<i>Pâté en croûte "Richelieu", condiments et roquette</i>	11,90€
<i>Carpaccio de saumon gravelax, agrumes & croquant de wasabi</i>	11,90€
<i>Foie gras mi - cuit maison, brioche toastée, confit de figue de Corse</i>	19,90€

• GRANDES SALADES •

Salade Forezienne : Mesclun de salade, râpée de pommes de terre, fourme de Montbrison, oeuf mollet, jambon Seranno 16,90€

Authentique Salade Caesar 16,90€

• VÉGÉTARIEN •

Ravioles aux cèpes, truffes et crème de parmesan 19,90€

• POISSONS •

Cœur de pavé de saumon rôti, ratatouille-basilic & câprons 19,90€

Tataki de thon, sauce miel, soja gingembre et kumbawa, wok de légumes, écrasé de pommes de terre 20,90€

Filet de bar rôti, beurre d'aromates, julienne de légumes de saison et polenta safranée 22,90€

• DESSERTS •

Faisselle nature ou coulis de fruits rouges 5,90€

Assiette de fromages affinés : Assortiment de fromages de notre région 8,50€

Le Weiss: Fondant chocolat Oricao, sauce chocolat lacté, crème glacée chocolat blanc 7,90€

Tartelette aux Fruits de saison 7,90€

Salade de fruits frais 7,90€

Café/thé gourmand : assortiment de minis desserts 8,90€

Assortiment de glaces (3 boules): Vanille, Fraise, Chocolat blanc Weiss, Glace Mont Blanc, Citron de Sicile, Noix de coco de l'Océan Indien, Caramel au Beurre & Sel de Guérande, Verveine du Velay, Mangue Alphonso 6,90€

• VIANDES & GRILLADES •

<i>Souris d'agneau confite, écrasé de patate douce à l'ail, jus de viande au thym</i>	23,90€
<i>Tartare de boeuf VBF au couteau, pickles de légumes et frites maison</i>	19,90€
<i>Onglet de boeuf, sauce béarnaise, frites maison & mesclun de jeunes pousses</i>	19,90€

• BURGERS •

Tous burgers sont accompagnés de frites maisons

<i>Burger "76": Steak haché façon bouchère, cheddar, oignons, salade, ketchup, moutarde jaune, cornichons</i>	16,90€
<i>Burger du Forez: Steak haché façon bouchère VBF, fourme de Montbrison, confit d'oignons, lard fumé, tomate, salade</i>	16,90€

FORMULE BURGER

26,00€

Bière pression au choix (33cl)

Burger au choix (voir carte)

Dessert au choix (voir carte)



MENU ENFANT

9,90€

Suprême de Poulet rôti ou Filet de poisson pané ou Steak Haché - Accompagnement au choix : Légumes ou Frites

Deux boules de glace aux choix ou faisselle fruits rouge ou salade de fruits

Sirop à l'eau ou diabololo

Menu

DE SAISON

Entrée + plat ou plat + dessert: 27,50€

Entrée + plat + dessert: 32,90€ (+5€ avec assiette de fromages)

Foie gras mi-cuit maison, brioche toastée, confit de figues de Corse

Ou

Pâté en croûte "Richelieu", condiments et roquette

Ou

Carpaccio de saumon gravelax, agrumes & croquant wasabi

Souris d'agneau confite, écrasé de patate douce à l'ail, jus de viande au thym (+ 4,50€)

Ou

Onglet de boeuf, sauce béarnaise, frites maison & mesclun de jeunes pousses

Ou

Ravioles aux cèpes, truffe et crème de parmesan

Ou

Cœur de pavé de saumon rôti, ratatouille-basilic & câprons

Dessert au choix (voir carte)