

Desserts

ÎLE FLOTTANTE AUX PRALINES	6€
GAUFRE SUCRE	6€
GAUFRE NUTELLA OU CRÈME DE MARRON	6.5€
CAFÉ GOURMAND Mini fondant, mini clafoutis et mini baba au rhum	7€
BABA AU RHUM TRADITION Ananas rôti et crème Chantilly	7€
FONDANT CHOCOLAT NOIR «Pur beurre de cacao», cuit minute, crème glacée vanille	7€
CRUMBLE AUX POMMES Et sa boule de glace vanille	7€

Glaces et sorbets

CRÈMES GLACÉES : chocolat croquant, vanille bourbon, caramel beurre salé de Guérande, café moka, menthe-chocolat, pistache, cookie	2 BOULES : 5€ 3 BOULES : 6€
SORBETS : passion, citron de Sicile, poire, framboise, cassis, fraise	
Suppléments : Coulis fruits rouges, sauce caramel, sauce chocolat, crème chantilly	+1€
COUPE FRUITÉE 1 boule citron, 1 fraise, 1 passion, fruits frais de saison, crème chantilly et coulis de fraise	7€
CAFÉ LIÉGEOIS 2 boules café, 1 boule vanille, espresso et crème chantilly	7€
CHOCOLAT LIÉGEOIS 2 boules chocolat, 1 boule vanille, sauce chocolat et crème chantilly	7€
COLONEL ALCOOLISÉE 2 boules citron, 3cl de vodka	8€
COUPE GET 27 ALCOOLISÉE 2 boules Menthe-chocolat, 3 cl de Get 27	8€

et partagez vos coups de cœurs sur nos réseaux



À partager

POMMES FRITES	5€
FRITURE D'ÉPERLANS Citron et sauce tartare	8€
PLANCHE DE BEIGNETS Beignets de calamars, filets de poulet panés, camemberts panés, sauce tartare	10€
OS À MOELLE (2 pièces)	10€
PLANCHE DE CHARCUTERIE RÉGIONALE	14€
PLANCHE MIXTE CHARCUTERIE / FROMAGE RÉGIONAUX	18€
PLANCHE GINGUET' Mont d'or, Jambon cru et pommes de terre vapeur	23€

Salades

SALADE GINGUET' Mélange de salades de saison, pommes de terre sautées, cervelas lyonnais, lard, oignons grelots, oeuf mollet et croûtons	14€
SALADE FERMIÈRE Mélange de salades de saison, gésiers de volaille, pommes Granny Smith, noix, toasts de fourme d'Ambert, vinaigre à la figue	15€
SALADE CÉSAR Salade romaine, filets de poulet croustillants, tomates, croûtons à l'ail, copeaux de grana padano & véritable sauce César	15€

Plats

FRITURE D'ÉPERLANS Pommes frites, salade de saison, sauce tartare et citron	14€
TARTARE DE BOEUF CLASSIQUE Pommes frites et salade de saison	16€
TARTARE DE SAUMON Saumon aux 3 agrumes, pommes frites et salade de saison	16€
BURGER PAYSAN Buns multigrains, VBF steak haché façon bouchère 150g, tranches de lard, cheddar fumé, tomates, oignons confits au vin rouge, pickles, sauce suprême, pommes frites et salade de saison	16€
BURGER POULET Buns multigrains, poulet crispy, pesto, salade, tomates, oignons, mozzarella, pommes frites et salade de saison	16€
TÊTE DE VEAU Tête de veau, bouillon de légumes et herbes fraîches, légumes vapeur et sauce gribiche	17€
FILETS DE SOLE MEUNIÈRE et légumes rôtis	18€
GRATINÉE D'ANDOUILLETTE BRAILLON Gratin dauphinois et salade verte	18€
ENTRECÔTE ANGUS 300G grillée à la plancha - sauce aux poivres, gratin dauphinois et salade de saison	23€
SUPP OS À MOELLE À LA FLEUR DE SEL	4€

Formules

MENU DU JOUR 14€ Tous les midis du lundi au vendredi, sauf jours fériés	MENU ENFANT 10€
PLAT DU JOUR ou GRATIN DU MOMENT + DESSERT DU JOUR	MINI MARGHERITA ou STEAK HACHÉ FAÇON BOUCHÈRE pommes frites et salade + COUPE GLACÉE - 2 boules
Plat seul : 10€ - dessert seul : 4€	

Pizzas

MARGHERITA Sauce tomate mijotée, mozzarella et olives noires	9€
REINE Sauce tomate mijotée, mozzarella, champignons frais, jambon cuit supérieur et olives noires	10€
DAUPHINOISE Crème fraîche, mozzarella, ravioles, champignons et olives noires	11€
FROMAGE Sauce tomate, mozzarella, dés de roquefort, fromage de chèvre et olives noires	12€
BEAUJOLAISE Crème de moutarde à l'ancienne, fricassée d'andouillette, confit d'oignons, champignons, mozzarella et olives noires	12€
4 SAISONS Sauce tomate mijotée, fonds d'artichaud, aubergines, champignons, origan, olives	12€

Fromages

FAISSELLE Nature, crème ou coulis de fruits rouges	5€
CERVELLE DES CANUTS	5€
DUO DE FROMAGES	6€

découvrez
nos grenouilles

le dimanche midi

gratin dauphinois
et salade verte

