

PIZZAS

LA MARGHERISTO 12,90€
Base sauce tomate maison, jambon sec Italien, Emmental, Mozzarella di Bufala, tomates, pesto et roquette (après cuisson)

LA FORMAGGIO 12,90€
Base sauce tomate maison, Emmental, Gorgonzola, Comté et Mozzarella

LA CALZONE 12,90€
Base crème, jambon blanc, champignons, Emmental et oignons rouges

VIANDES & TARTARES

Nos viandes sont accompagnées de coleslaw et de frites maison

LE STEAK HACHÉ FAÇON BOUCHÈRE 8,90€
(Origine France 150g)

LA BAVETTE D'ALOYAU 14,90€
compotée d'échalotes
(Origine France 200g)

LE FAUX-FILET 17,90€
compotée d'échalotes
(Origine France 230g)

TARTARE DE BOEUF FAÇON THAI 15,90€
(Origine France Charolais 180g)

BLOCK BALL

LE MAÛI 12,50€
Mâche, quinoa, fèves de soja, carottes, pousses de bambou, mangue, saumon mariné, oignons pickles, graines de sésame noir et citron vert. Vinaigrette coco et curry rouge.



SALADES

LA CÉSARIA 12,50€
Feuille de chêne, œuf, tomates séchées, crispy bacon, aiguillettes de poulet panées, copeaux de Parmesan, sauce César

LA MAMMA MIA 12,50€
Feuille de chêne, pâtes Tortiglioni, concombre, tomates séchées, Mozzarella, copeaux de Parmesan, olives, noixettes torréfiées, sauce pesto

LA LYONNAISE 12,90€
Feuille de chêne, pommes de terre grenailles, champignons, œuf poché, tomates séchées, oignons frits, lardons, vinaigrette moutarde à l'ancienne

SANDWICHES

LE CLASSICO 4,60€
Beurre persillé, jambon sec Italien, Comté et salade

L'OLIANA 4,60€
Sauce cocktail, poulet mariné, chorizo, oignons rouges et roquette

LE NORDIQUE 4,90€
Sauce tartare maison, saumon mariné, oignons rouges et salade

INGRÉDIENT SUPPLÉMENTAIRE + 0,90€

ENFANTS

Nuggets + frites maison
1 sirop
1 Mr Freeze
ou
1 compote à boire

9,90 €

APÉRO

LA PLANCHE DE SAUCISSON SEC AU BEAUJOLAIS 7,90€

AIGUILLETES DE POULET PANÉES, sauce tartare 7,90€

TRIADE DE SAINT-MARCELLIN RÔTI 8,90€
Servi avec des toasts de pain grillé et son petit pot de miel

L'ARDOISE MIXTE 15,90€
Jambon sec Italien, chorizo, Comté, Reblochon, tomates cerises, carottes, radis, cornichons. Tapenade d'olives noires, sauce tartare et sauce cocktail.

DESSERTS

DESSERT DU JOUR 4,90€

BROWNIE 4,90€

TARTE AU CITRON MERINGUÉE 4,90€

CHEESECAKE PRALINES ROSES 5,10€

PANNA COTTA 4,90€

CAFÉ/THÉ/CHOCOLAT GOURMAND + 3,50€
Le prix de votre boisson chaude au choix

JUS PRESSÉS

Pendant le 12/14h, nous vous proposons uniquement notre jus d'orange frais pressé

JUS D'ORANGE (10CL)	4,10€
JUS DE POMME (30CL)	4,10€
JUS DE PAMPLEMOUSSE (30CL)	4,10€
BERRY MADNESS (30CL) ORANGE, FRAMBOISE, BANANE	4,90€
DETOX BREEZE (30CL) ORANGE, ANANAS, CAROTTE, GINGEMBRE	4,90€

EAUX

	Sur place	1L
EAU MICROFILTRÉE PLATE	1,40€	1,90€
EAU MICROFILTRÉE GAZEUSE	1,40€	1,90€
A emporter		
SAN PELLEGRINO (50CL)		2,40€
EVIAN (50CL)		2,40€
CRISTALINE (1,5L)		2,50€

SODAS ET JUS

	Sur place	A emporter
COCA-COLA, ZERO (33CL)	2,90€	2,20€
ORANGINA (25CL/33CL)	2,90€	2,20€
ICE TEA PÊCHE (25CL/33CL)	2,90€	2,20€
SCHWEPPES AGRUM (25CL)	2,90€	
JUS EN BOUTEILLE (25CL)	3,10€	
Ananas, fraise et fruits rouges, abricot, tomate		
LIMONADE «LORINA» (33CL)	3,40€	
DIABOLO «LORINA» (33CL)	3,90€	
EAU MICROFILTRÉE + SIROP (33CL)	1,90€	
<i>Energétiques</i>		
POWERADE ICE STORM (50CL)	3,80€	
RED BULL (25CL)	3,90€	

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO (8CL)	1,50€
DOUBLE EXPRESSO (16CL)	2,30€
NOISETTE (10CL)	1,80€
LATTE (30CL)	3,40€
CAPPUCCINO (30CL)	3,60€
CHOCOLAT CHAUD (30CL)	3,50€
THÉ - DAMMANN FRERES (30CL)	3,50€

Thé vert menthe Touverg, Thé Oolong Caramel beurre salé, Thé noir Royal Breakfast, Thé Jardin Bleu

BIÈRES

	Happy Hour 16h-19h30		
	Happy Hour 50cl	50cl	25cl
<i>Les Ardoises</i>			
FISCHER BLONDE	5,00€	6,00€	3,50€
CHOUFFE	5,50€	7,10€	4,10€
BIERE DU MOMENT	5,50€	7,00€	4,10€
EDELWEISS	5,50€	7,00€	4,00€
PANACHÉ	5,50€	6,50€	3,50€
MONACO	5,50€	6,70€	3,80€
PICON	5,50€	7,00€	4,00€

BIÈRE LOCALE
MONT-BLANC
(33CL) 5,00€

SUPPLÉMENT SIROP

Les Bouteilles

CUVÉE DES TROLLS (25CL)	4,50€
LA DESPERADOS (33CL)	5,00€
DUVEL TRIPEL HOP CITRA (33CL)	5,00€
	- 0,50€

VINS

<i>Rouge</i>		
AOP CÔTES DU RHÔNE SAINT ESPRIT	4,20€	26,00€
AOP SAINT-JOSEPH LES CHALLEYS	5,60€	32,00€
AOP MERCUREY LES CHALLEYS		36,00€
<i>Blanc</i>		
MACON VILLAGE DIMANNE DU FER A CHEVAL	3,60€	21,00€
VOIGNIER IGP MÉDITERRANÉE		21,00€
<i>Rosé</i>		
AOP CÔTES DE PROVENCE M DE MINUTY	5,20€	29,00€
AOP CÔTES DE PROVENCE ESTANDON TRADITION		26,00€
KIR CREME DE CASSIS	4,00€	
<i>Champagne</i>		
BOUTEILLE DE CHAMPAGNE BRUT NICOLAS FEUILLATTE		55,00€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Prix nets / service compris. Tickets restaurants acceptés. Vente sur place, à emporter, traiteur.



Le MENU

En fonction des saisons et de son inspiration, le chef vous propose de découvrir ses créations. À découvrir chaque jour sur nos ardoises et sur notre site !

PLATS DU JOUR

DU LUNDI AU VENDREDI 12,90€

BURGERS

Nos Burgers sont accompagnés de coleslaw et de frites maison. Possibilité de remplacer la viande de votre burger par une galette végétarienne 🌱

LE BACON Pain burger, sauce aux 11 épices et oignons caramélisés, bacon, steak haché, Cheddar, cornichons	11,90€
LE CHICK & CHEESE Pain burger, sauce tartare maison, poulet pané et Comté	12,90€
LE GRIMPEUR Pain burger, sauce moutarde à l'ancienne, compotée d'oignons, Saint-Marcellin, steak haché, lard grillé fumé	12,90€
LE BURGER XXL	+ 3,00€
ASSIETTE DE FRITES MAISON	3,90€
ASSIETTE DE SALADE	2,50€