

A GRIGNOTER





PLANCHE APERO	21€	PLATEAU DE FROMAGES	10€
Saucisson, coppa, serrano et fromages servis avec cornichons et pain <i>Saucisson, coppa and serrano ham and cheese served with cornichons and bread</i>		Servis avec cornichons et pain <i>Served with cornichons and bread</i>	
SAUCISSON	10€	FRITES	6€
Servi avec cornichons et pain <i>Served with cornichons and bread</i>		Servies avec sauce aioli <i>Served with garlic sauce</i>	
AILES DE POULET	11€	PIZZA "PAIN A L'AIL" FROMAGE	8€
Ailes de poulet sauce aigre douce (au piment) avec graines de sésame <i>Baked chicken wings, served with sweet chilli sauce and sesame seeds</i>		Mozzarella et persillade <i>Mozzarella, persillade (garlic and parsley olive oil)</i>	

BURGERS



TOUS LES BURGERS SONT SERVIS AVEC DES FRITES MAISON

All burgers are served with homemade chips

CHEESEBURGER CLASSIQUE 	16€	BEYOND MEAT - VEGGIE BURGER  	17€
Steak haché, fromage, salade, cornichons, tomate, oignon, sauce cocktail <i>Beef patty, cheese, lettuce & tomato, cornichons, onions, cocktail sauce</i>		Steak 'Beyond Meat' avec protéines de pois et riz, huile de coco. Servi avec salade, tomate, cornichons, fromage. <i>Beyond Meat - meat free burger. Pea and rice proteins with coconut oil. Served with lettuce, tomato, cornichons and a slice of cheese.</i>	
BURGER SAVOYARD 	18€		
Steak haché, fromage raclette, bacon, salade, sauce cocktail, compoté de tomate et oignon <i>Beef patty, raclette cheese, bacon, lettuce, tomato, gherkins, onion and tomato</i>			



Pain burger san-gluten disponible
Gluten-free burger buns available



Pain burger vegan disponible
Vegan burger buns available

MAIS AUSSI...

ENTRECÔTE 300 gr	26€	RIBS BARBECUE	18€
Entrecôte de boeuf, frites, beurre à l'ail et salade de chou <i>Beef entrecôte with garlic butter, chips and coleslaw</i>		Travers de porc de notre boucher local, cuisson basse température, servi avec sa sauce barbecue maison, frites et coleslaw à l'Americaine <i>Short ribs from our local butcher, slow cooked and served with homemade BBQ sauce, chips & American style coleslaw</i>	
LASAGNE	14€		
Lasagnes bolognaise classiques à la tomate, sauce béchamel et légumes. Garni avec du fromage et servi avec une petite salade <i>Classic bolognese lasagna with tomato, béchamel sauce and vegetables. Garnished with cheese and served with a small salad</i>			

PIZZAS

*** NOS PÂTES À PIZZAS SONT TOUTES FAITES MAISON AVEC DES INGREDIENTS À BASE DE PRODUITS FRAIS***

All our pizza bases are homemade and we use fresh produce for our pizza toppings

MARGUERITE 	13€	BARBECUE MEXICAINE	17€
Tomate, mozzarella <i>Tomato, mozzarella</i>		Tomate, mozzarella, chorizo, poivron, piments, champignons, sauce barbecue <i>Tomato, mozzarella, chorizo, peppers, jalapenos, mushrooms, BBQ sauce</i>	
CALZONE	15€	CHORIZO	15€
Tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons, oeuf <i>Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, egg</i>		Tomate, mozzarella, chorizo, oignons rouge, poivron, olives <i>Tomato, mozzarella, chorizo, red onions, peppers, olives</i>	
REINE	15€	SERRANO	17€
Tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons <i>Tomato, mozzarella, ham, mushrooms</i>		Tomate, mozzarella, serrano, tomates cerises, roquette, parmesan, olives <i>Tomato, mozzarella, serrano ham, cherry tomatoes, rocket, parmesan, olives</i>	
HAWAIIAN	15€	BUFFALO	15€
Tomate, mozzarella, jambon blanc, ananas <i>Tomato, mozzarella, ham, pineapple</i>		Tomate, mozzarella, viande hachée, oignon rouge, olives, persillade <i>Tomato, mozzarella, mince meat, red onion, olives, persillade (garlic and parsley olive oil)</i>	
NAPOLITAINE	14€	VEGETARIENNE  (VEGAN)	14€
Tomate, mozzarella, anchois, capres, olives <i>Tomato, mozzarella, anchovies, capers, olives</i>		Avec ou sans mozzarella, tomate, champignons, oignon rouge, poivron, tomates cerises, coeur d'artichaut, roquette, olives <i>With or without cheese, tomato, mushrooms, red onions, peppers, cherry tomatoes, rocket, artichoke, olives</i>	
SAVOYARDE	16€	SWEET CHILLI CHICKEN	16€
Base crème, mozzarella, reblochon, lardons, pomme de terre, oignon rouge <i>Cream base, mozzarella, reblochon, lardon, potatoes, red onion</i>		Tomate, mozzarella, poulet, poivrons, olives, sauce aigre douce (au piments) <i>Tomato, mozzarella, chicken, peppers, olives, sweet chilli sauce</i>	
4 FROMAGES 	15€	FERMIERE	16€
Tomate, mozzarella, chèvre, reblochon, parmesan <i>Tomato, mozzarella, goats cheese, reblochon, parmesan</i>		Tomate, mozzarella, champignons, poulet, reblochon, oeuf <i>Tomato, mozzarella, mushrooms, chicken, reblochon, egg</i>	
CANNETTE SUCREE	17€		
Tomate, mozzarella, tomate séchée, fromage de chèvre, margret de canard fumé, miel <i>Tomato, mozzarella, sun-dried tomatoes, goats cheese, smoked duck breast honey</i>			
CHEVRE MIEL 	15€		
Tomate, mozzarella, chèvre, noix, miel <i>Tomato, mozzarella, goats cheese, walnuts, honey</i>			

Toutes les garnitures sont disponibles en supplément
All toppings are available as supplements

SALADES

SALADE ELEPHANT

15€

Laitue, concombre, tomate cerise, carotte, poulet, oeuf poché, parmesan et graines
Lettuce, cucumber, tomatoes, carrots, chicken, poached egg, parmesan and seeds

SALADE VERTE

6€

Laitue, concombre
Lettuce, cucumber

DESSERTS

FONDANT AU CHOCOLAT

9€

Fondant au chocolat fait maison avec coeur coulant, servi avec glace vanille et chantilly
Chocolate fondant with melted chocolate center, served with vanilla ice cream and chantilly

SPECULOOS SUNDAE

9€

Glaces: vanille, speculoos, caramel.
Pépites fudge caramel, chantilly, biscuit speculoos et sauce caramel
Ice cream: vanilla, speculoos, caramel. Caramel fudge cubes, whipped cream, speculoos biscuits and caramel sauce

ASSIETTE DE FROMAGES

10€

Servie avec cornichons et pain
Served with cornichons and bread

ETON MESS SUNDAE

9€

Glaces: vanille, myrtille, fraise.
Chantilly, coulis de fruits rouges, chocolat blanc, meringue
Ice cream: vanilla, blueberry, strawberry. Whipped cream, red fruit coulis, white chocolate and meringue

LES GLACES

2 BOULES

4€

Servies avec chantilly
Served with chantilly cream

3 BOULES

6€

Vanille, chocolat, caramel au beurre salé, speculoos, mangue, citron, fraise, myrtille, pistache, menthe chocolat, café
Vanilla, chocolate, salted caramel, speculoos, mango, lemon, strawberry, blueberry, pistachio, mint chocolate, coffee

MENU ENFANT

AVEC UNE BOISSON ET UNE BOULE DE GLACE

Drink and one ball of ice cream included in the kids menu

PIZZA BAMBINO

11€

Pizza marguerita - sauce tomate, mozzarella, deux olives noires (pour les yeux) et poivron (pour le sourire)
Marguerita pizza - tomato sauce and mozzarella, two olives (for eyes) and pepper (for the smile)

JAMBON BLANC ET FRITES

11€

Jambon blanc avec frites
Slices of ham with chips

NUGGETS ET FRITES

11€

Nuggets de poulet avec frites
Chicken nuggets with chips



BIÈRES EN PRESSION



		25cl	50cl	1,5l
Kronenbourg	4,2°	3,8 €	6,5 €	18 €
1664	5,5°	4,0 €	7,5 €	21 €
Finbarra Cider	5,5°	4,0 €	7,5 €	21 €
Social Lubricant IPA	5°	4,5 €	8,0 €	24 €
1664 Blanc	5°	4,5 €	8,0 €	24 €
Carlsberg Elephant	7,2°	4,5 €	8,0 €	24 €
Grimbergen Blonde	6,7°	4,5 €	8,0 €	24 €
Brooklyn IPA	5,5°	4,5 €	8,0 €	24 €
Proper Job IPA	5,5°	4,5 €	8,0 €	24 €
Grimbergen Fruits Rouges	6°	5,0 €	9,0 €	25 €
Guinness	4,2°	5,0 €	9,0 €	25 €
Paix Dieu	10°	6,0 €	11 €	30 €
Supplément Picon	18°	0,5 €	1 €	
Supplément Sirop		0,3 €	0,5 €	



BIERES BOUTEILLES

7€ - 33cl

Carlsberg	4,2°
Chouffe	8°
Corona	4,6°
Desperados	5,9°
Duvel	8,5°
Kwak	8,4°
Lefte Blonde	6,6°
Veyrat	5,2°

Mousse du Dahu:	
Alpine Pale Ale	5,5°
Blanche	5°
Pilsner	4,5°
Delmolition (triple)	8°
I Woks IPA	5,5°

Heineken 0° alcool	6,5€
Brooklyn special effect 0°5 alcool	6,5€

SOFTS

	33cl	50cl
Perrier	4,0 €	6,0 €
Coca-Cola	4,0 €	6,0 €
Coca-Cola Zero	4,0 €	6,0 €
Orangina	4,0 €	6,0 €
Sprite	4,0 €	6,0 €
Tonic	4,0 €	6,0 €
Fuzetea Ice Tea	4,0 €	6,0 €
Schweppes Agrumes	4,0 €	6,0 €

Red Bull 4,5 €

Diabolo	4,0 €	6,0 €
Sirop à l'Eau	2,0 €	2,0 €

Jus de Fruits 25cl 4,0 €

(orange, ananas, pomme, cranberry, fraise, ACE, tomate)

VODKAS

		2cl	4cl	70cl
Sobieski	37,5°	6€	10€	90€
Smirnoff	37,5°	6€	10€	90€
Zubrowka	40°	6€	10€	90€
Grey Goose	40°	6,5€	11,5€	120€
Belvedere	40°	6,5€	11,5€	120€

RHUMS

		2cl	4cl	70cl
Bacardi	37,5°	6€	10€	90€
Captain Morgan	35°	6€	10€	90€
Havana Especial	40°	6€	10€	90€
Diplomatico	40°	6,5€	11,5€	120€
Don Papa	40°	6,5€	11,5€	120€
Kraken	40°	6,5€	11,5€	120€
Saint James	40°	6€	10€	110€
RPG "spice rhum"	26°	6,5€	11,5€	120€

TEQUILAS

		2cl	4cl	70cl
José Cuervo	38°	6€	10€	90€
Patron Silver	40°	8€	14€	250€
Patron XO Café	35°	8€	14€	250€

GINS

		2cl	4cl	70cl
Bombay original	40°	6€	10€	90€
Hendrick's	44°	6,5€	11,5€	120€
Tanqueray	43,1°	6,5€	11,5€	120€
Mont Blanc	43,6°	6,5€	11,5€	120€

COCKTAILS 12,50€

MOJITO

Rhum blanc, citron vert, feuilles de menthe, sucre de canne, eau gazeuse, glace pilée

COSMOPOLITAN

Vodka, cointreau, citron vert, jus de cranberry

CAÏPIROSKA

Citron vert, sucre de canne, vodka, glace pilée

CAÏPIRINHA

Citron vert, sucre de canne, cachaça, glace pilée

NEGRONI

Martini blanc, martini rosso, campari, gin, tranche d'orange

AMERETTO SOUR

Ameretto, citron vert, sucre de canne, blanc d'oeuf

WHISKYS

		2cl	4cl	70cl
William Lawson	40°	6€	10€	90€
Chivas Royal	40°	6,5€	11€	120€
Talisker	40°	6,5€	11€	120€
Oban	43°	6,5€	11€	120€
Jack Daniel's	40°	6,5€	11€	120€
Jack D Honey	35°	6,5€	11€	120€
Jameson	40°	6,5€	11€	120€

ET ENCORE

		2cl	4cl	70cl
Amaretto	25°	6€	10€	90€
Baileys	17°	6€	10€	90€
Cointreau	4°	6€	10€	90€
Kahlua	20°	6€	10€	90€
Malibu	21°	6€	10€	90€
Southern Comfort	35°	6€	10€	90€
Cognac	40°	6,5€	11,5€	120€
Calvados	40°	6,5€	11,5€	120€
		2cl	4cl	100cl
Getz7	21°	6€	10€	110€
Getz1	24°	6€	10€	110€
Jagermeister	35°	6€	10€	110€
				70cl
Campari	25°	6cl	6,5€	90€
Suze	15°	6cl	6,5€	90€
Ricard	45°	2cl	3,5€	90€

SPRITZ

APEROL 11,50 €

Aperol, eau gazeuse, prosecco

CAMPARI 11,50 €

Campari, eau gazeuse, prosecco

HUGO 12,50 €

St Germain, eau gazeuse, prosecco



La Carte des Vins



Blancs

	<u>Verre</u>	<u>BTL</u>
IGP PAYS d'OC - SAUVIGNON <i>La Baie du Soleil</i>	5,5€	22€
	<u>PICHET 50CL</u>	14€
IGP PAYS d'OC - VIOGNIER <i>Marius Chapoutier</i>	6€	28€
AOP VIN DE SAVOIE - ALTESSE <i>Domaine Ravier</i>	6€	28€
DOC PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE « Grigi, o Luna » Cecilia Barreta	6€	28€
BOURGOGNE CHARDONNAY <i>Olivier Depardon</i>	6€	28€
AOP MENETOU SALON - SAUVIGNON <i>Guy Saget</i>		33€
AOP CHABLIS - CHARDONNAY <i>Domaine La Chablisienne « La Finage »</i>	8,5€	41€
AOP VIN DE SAVOIE - CHIGNIN BERGERON <i>Domaine Ravier</i>		42€
AOP SANCERRE - SAUVIGNON <i>Domaine du Carrou</i>		50€
COTES DE GASCOGNE - MOELLEUX <i>Gros Mansang - Moelleux Villa-Dria</i>	6€	28€

Effervescents

	<u>Verre</u>	<u>BTL</u>
DOC PROSECCO "RICCADONNA"	8€	50€
CHAMPAGNE BRUT "LHULLIER" <i>Brut Tradition</i>	10€	65€
CHAMPAGNE BRUT "MOËT CHANDON"		120€

Rouges

	<u>Verre</u>	<u>BTL</u>
IGP PAYS d'OC - MERLOT <i>La Baie du Soleil</i>	5,5€	22€
	<u>PICHET 50 cl</u>	14€
AOP VIN DE SAVOIE - MONDEUSE <i>Domaine Jean Vullien</i>	6€	28€
AOP MINERVOIS <i>Domaine Preignes le Vieux - Aurélie VIC</i>	6€	28€
AOP CÔTES DE RHONE <i>Maison Delas - Saint-Esprit</i>	6€	28€
AOP SAINT-EMILION <i>Château le Destrier</i>	8€	39€
BOURGOGNE - PINOT NOIR <i>Côte Chalonnaise</i>	8€	39€
AOP CROZES-HERMITAGE <i>Les Amandiers</i>		42€
SAINT JOSEPH <i>Domaine Courbis</i>		55€
AOP SAINT-ESTEPHE - BORDEAUX <i>La Devise de Lilian</i>		65€
GIGONDAS <i>Domaine de Mt Redon</i>		79€
AOP GEVREY-CHAMBERTIN - PINOT NOIR <i>Domaine Tortochot - les Jeunes Rois - 2017 BIO</i>		120€

Rosés

	<u>Verre</u>	<u>BTL</u>
IGP PAYS d'OC - CINSAULT <i>La Baie du Soleil</i>	5,5€	22€
	<u>PICHET 50CL</u>	14€
AOC COTES DE PROVENCE <i>Chateau Paradis - Coteaux d'Aix</i>	6€	28€