

LA CARTE

SALADES

CHEVRE CHAUD 11€50 / 17€50
Salade, tomates côtelées, poires, speck, œuf dur, noix et graines diverses, croutons dorés et toast de chèvre pané par nos soins

AVOCADO 11€50 / 17€50
Avocado toast, œuf poché, salade, tomates côtelées, samoussas de légumes, galette de quinoa, oignons frits, radis, pomme verte et fèves de soja

CESAR 11€50 / 17€50
Salade, tomates côtelées, œuf dur, blanc de poulet pané à la Panko, anchois marinés, parmesan, croutons dorés, sauce césar

PATES ET RISOTTO

RISOTTO AUX 3 FROMAGES 17€50
Risotto crémeux au St Marcellin, Gorgonzola et Parmesan

RISOTTO AUX CEPES 18€00
Risotto crémeux et sauce aux cèpes

LA BOLO DU BREAK 16€00
Linguine à la bolognaise

LA RAVIOLE 18€50
Gratin de ravioles de Royans aux fines herbes et son bol de fine verdure

POISSONS

FISH AND CHIPS 21€50
Filet de cabillaud pané, frites maison et sauce tartare

LE PAVE DE SAUMON 22€50
Sauce à l'oseille et risotto crémeux

LE POULPE 23€50
Poêlée de poulpe grillé en persillade et chorizo, riz basmati et légumes

LES MOULES DE BOUCHOT
De St Michel ou St Brieuc – selon arrivage

A LA SAUCE MARINIÈRE 20€50
A LA CREME 21€00
A LA SAUCE ROQUEFORT 22€00

FORMULES

PLAT DU JOUR 15€00

ENTREE JOUR + PLAT JOUR 20€00

ENTREE + PLAT + DESSERT JOUR 25€00



MENU BAMBIN
14€80

Un sirop
Nuggets ou steak haché frites
Une glace

LA CARTE

LA VIANDE

LE TARTARE DE BŒUF (180G)

Assaisonné par nos soins et servi avec frites et salade verte

TARTARE CRU 19€50

POELE ALLER/RETOUR 20€50

TARTARE « A CHEVAL » 21€00

FAUX FILET CHAROLAIS (300G) 25€00

Faux-filet de bœuf Charolais, fleur de sel et choix de sauces

ESCALOPE DE VEAU A LA MILANAISE 24€50

Servie avec linguines, sauce bolognaise et parmesan

SALTIMBOCCA DE POULET A L'ITALIENNE 20€50

Sauce Madère et linguines

LA VIANDE ...SUITE

LE CLASSIC « BURGER » 19€50

Pain Bun's maison, viande hachée (180 gr), batavia, tomates, oignons rouges confits, cheddar, cornichons aigre doux, ketchup, sauce biggy

LE SAVOYARD « BURGER » 20€00

Pain Bun's maison, viande hachée (180g), Reblochon AOP, batavia, tomates, oignons rouges confits, sauce mystérieuse

LE DUO « BEEF/CHICKEN » 19€50

2 Pains Bun's, boeuf hachée, poulet pané, batavia, tomates, oignons rouges confits, cheddar, cornichons aigre doux, ketchup, sauce biggy



Demandez
notre carte
de coupes
glacées

Fromages

TRILOGIE DE FROMAGES 9€00

fromages de nos régions servis avec fruits secs et noix

FROMAGE BLANC (200G) 7€50

Au choix : coulis, crème ou nature

DESSERTS

CAFE GOURMAND 9€00

SALADE DE FRUITS DE SAISON 7€50

CREME BRULEE A LA VANILLE 8€50

LA GRANDE ILE FLOTTANTE 8€50

LA TARTELETTE AU CITRON MERINGUEE 8€50

LE TIRAMISU DANS SON POT 8€50

L'INSTANT CHOCOLAT 8€50

VIVEZ NOTRE CARTE EN TOUTE TRANQUILLITÉ

Substances ou produits provoquant des allergies ou des intolérances, présents dans nos différents plats.

PLATS	POISSON *	CRUSTACÉS *	MOLLUSQUES *	GLUTEN	ŒUF	LAIT - CRÈME - BEURRE - FROMAGE	ARACHIDE	FRUIT À COQUE *	SULFITES *	SOJA	MOUTARDE	CELERI	GRAINES DE CÉCILIUM	LUPIN
salade chevre chaud				X	X	X	X	X			X		x	
Salade Avocado				X	X	X	X			X	X		X	
Salade César	X			X	X	X	X			X	X		X	
Salade italienne				X		X	X	X	X	X	X		X	
risotto 3 fromages				X		X			X					
risotto Saltimbocca				X		X			X					
spaghetti bolognaise				X	X	X						X		
le pad thai végété	X	X		X	X		X			X				
La raviole				X	X	X	X							
fish and chips	X			X	X	X	X				x			
Le poulpe			X			X								
Moules marinières, crème			X			X			X		x			
tartare de bœuf	x			x	x				x	x	x		x	
Carpaccio						x		x	x					
brochette de magret								X						
classic burger				X		X				x	x		X	
burger savoyard				x		x				x	x		x	
Faux filet grillé						x								
pad thai poulet	x	x		x	x		x			x				
escalope de veu milanaise				x	x	x						x		
ardoise de fromages						X		X						
faisselle des alpages						X								
crème brûlée				X	X	X								
l'instant chocolat *				X	X	X				x				
ile flottante au caramel				X	X	X		X						
tarte au citron meringuée				X	X	X								
salade de fruits														
tiramisu				x	x	x								

* Poissons = tous les poissons qu'ils soient sauvage ou d'élevage (cabillaud, colin, eglefin, hoki, lotte, maquereau, sardine, saumon, turbot, thon...)

* Crustacés = araignée, crabe, crevette, écrevisses, homard, langouste, langoustine, tourteau

* Mollusques = calamar, coque, huître, moule, palourde, poulpe, seiche, St Jacques

* Fruits à coque = amande, noisette, noix, noix de cajou, noix du Brésil, noix de Macadomia, noix de Pécan, noix du Queensland, pistache

* Sulfites = anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/l en terme de SO2 total