La carte DU VESTIAIRE

ENTREES & SALADES

Œuf parfait **8€**
A la crème de champignons, croutons, copeaux de champignons & mouillettes de pain de campagne

Tataki de thon **11€**
Huile vierge à la mangue & à la grenade, une recette qui sent bon l'été…

Pâté façon lorrain **10€**
Recette héritée du grand père pâtissier. Au cochon, servi tiède avec une petite salade & des pickles de légumes.

Saint Marcellin **7€**
rôti au four, au thym & au miel

Marceline & sa Tartine **15€**
Salade & crudités accompagnées d'une tartine de pain de campagne & saint marcelin fondu au miel & noix.
La végé mais gourmande!

Rita & sa Burrata 125grs **19€**
L'italienne par excellence, façon Caprese. Carpaccio de tomates anciennes, roquette, burrata & pesto maison

Oscar & son Lard
Salade, œuf parfait, lard paysan crôutons maison à l'huile d'ail & dés de cru du Chatelard

petite **10€** *grande* **18€**

Os à moëlle **10€**
Pour les patients… 15 min seront nécessaires

À PARTAGER

Côte de bœuf 1 kg **74€**
Race Simmental, accompagnée d'os à moëlle, de sauces maison et de garnitures
Amateur de viande armez vous de patience 30 min seront indispensables pour une cuisson parfaite!

Planche Veget **21€**
Burrata, houmous maison, pain pita Saint Marcelin rôti & tomates bonbons

Planche Terre & Mer **45€**
Avec de la Bavette Angus, de la poitrine de cochon & du tataki de thon! Il y en aura pour tous les gôuts

Double Croque à partager **28€**
Pour deux fois plus de plaisir!
A la béchamel truffée, jambon, pain de campagne & cru du Chatelard fondu

Planche charcut' & fromage **25€**
En chiffonnade, avec du cru du Chatelard & du camembert & accompagnée de pain de campagne

Andouillettes à partager **29€**
Cuisinées en feuilleté à la moutarde

Houmous maison **9€**
& pain pita

Camembert rôti 250 grs **15€**
& ses tartines

Duo saucisson & fromage **15€**

Gros bol de frites **8€**

POISSONS

Tataki de thon * **23€**
servi mi cuit avec une huile vierge mangue & grenade, une recette qui sent bon l'été

VÉGÉ

Gratin de gnocchi **18€**
Cuisiné avec de la sauce tomate
& du pesto maison et accompagné d'une burrata & de tomates bonbons

VIANDES

Tartare de bœuf à l'italienne * **24€**
Vous nous l'avez réclamé à corps et à cri, le voici. Pesto maison, olives noires, pignons & burrata 50 grs

Bavette Angus 250 grs * **25€**
Le plat bistrot par excellence, au jus de viande & beurre persillé

Burger Maria Maria * **20€**
Steak 180grs mayo au pesto,
tomates séchées, compotée d'oignons au balsamique blanc, mozza
& roquette.

Croque monsieur campagnard **18€**
Le classique revisité avec une béchamel truffée, du jambon & du cru du Chatelard.
Accompagné d'une salade verte

Poitrine de cochon * **21€**
Du gras du gras du gras… Mais c'est si bon avec un petit jus maison!

Suprême de poulet * **21€**
Grillé et accompagné d'une crème aux champignons & morilles

Andouillette en feuilleté * **21€**
On a tenté une nouveauté. A la crème de moutarde évidemment!

En suggestion avec l'andouillette
Pic Saint Loup
vin du languedoc

Côte de bœuf 1 kg à partager * **74€**
Race Simmental, accompagnée d'os à moëlle, de jus & d'un beurre persillé
Amateur de viande armez vous de patience 30 min seront indispensables pour une cuisson parfaite!

**Les garnitures au choix*

Pomme de terre en robe des champs & crème ciboulette
Frites fraiches
Ou poêlée de légumes en persillade

MENU DU JOUR
Du mardi au vendredi midi

Plat du jour	13.5€
Entrée + plat ou plat + dessert	17€
Menu complet	19€

le menu des copains **32€**

Œuf parfait crème de champignons
ou pâté 100% cochon façon lorrain

Tataki de thon
ou Suprême de poulet morilles & champignons

Croustillant aux fraises
ou mousse au chocolat

le menu des bambins **12€**

Gnocchi à la tomate
ou Steak haché frites

Mousse au chocolat
ou glace haribo

La carte DU VESTIAIRE

DESSERTS

Mousse au chocolat **8,5€**
L'incontournable, véritable recette de grand mère, servie à la louche

En suggestion avec la mousse
Côte de Gascogne
vin du sud

Croustillant aux fraises **8€**
Avec du spéculoos, du lait concentré & une crème de mascarpone, le dessert signature

Tiramisu au citron **8€**
Façon tarte au citron meringué

Salade de fruits frais **8€**
Pour les plus raisonnables!

Brioche perdue **8€**
Le dessert des gourmands…
au sirop d'érable & glace spéculos

Dessert du jour (le midi) **5€**

Café gourmand **9€**
Thé gourmand **9€**
Dijo gourmand **12€**
Tout est dans le titre un remontant avec des desserts petits formats.
Pour les indécis!

Faisselle **6€**
nature crème ou coulis

GLACES

Dame blanche **8€**
Chocolat liégeois **8€**
Café liegeois **9€**
Choco lovers **9€**
glace chocolat & vanille
mini fondant au chocolat
& chantilly maison

Fraises addict **9€**
glace vanille, fraises chantilly & coulis de fruits rouges

Colonel (vodka & citron) **11€**

Boule de glace

Fraise, framboise, cassis, chocolat, vanille, café, menthe chocolat, pistache, rhum raisin, citron, passion, caramel

1 boule 2€ 2 boules 4€ 3 boules 6€

Supplément chantilly 1,5€

FROMAGES

Saint Marcellin **7€**
Juste rôti au four, au thym & au miel

FROMAGES SECS

Petit modèle **10€**

Pour ceux qui aiment partager

Trio de fromage **20€**
saint marcelin camembert & cru du Chatelard

Camembert 250 grs **15€**

La carte DES BOISSONS

BIERES PRESSION

Tarif carte camby pinte Paulaner 4,5€

	25cl	50cl	3L
Paulaner (blonde)	3,5€	6€	35€
Weissbier (blanche)	4,5€	8€	45€
Salvator (ambrée)	4,5€	8€	45€
Saint Thomas (abbaye)	4,5€	8€	45€
Liefmans fruitesse	4,5€	8€	45€
IPA	4,5€	8€	45€
Biere du moment	4,5€	8€	45€

Happy hour 17h30 18h30

Pinte Paulaner 5€ les autres 7€

BOISSONS SANS ALCOOL

Coca, Coca zéro, Badoit rouge, Fuztea, Schwepps tonic Schwepps agrumes, limonade, diabolo, Orangina, 33cl	3,7€
Sirop 25cl	2,5€
Jus de fruits Granini 25cl	4€
Crodino façon spritz	5€
Cocktail de fruits façon planteur	5,5€
Bière sans alcool 33cl	6€

BIERES BOUTEILLE

Desperados, Corona, Pelfort brune, Chouffe, triple Karmelit 33cl	7€
Paix Dieu 33cl	9€

COCKTAILS

LES SPRITZ 8€
Apérol, Campari, Saint Germain (sureau) Italicus (bergamote)

LES MULES 8€
Vodka, Rhum ou Gin & ginger beer

PLANTEUR 8€
Rhum, cocktail de fruits & vanille

GIN TONIC 8€

SEX ON THE BEACH 8€
Vodka, pêche ananas & cranberry

COCKTAILS LES ARGOTIERS 10cl 10€
le Fripon (Vodka, litchi, crème de mur,yuzu,citron citronnelle)
Le Velours (Vodka,crème de mure & cassis, jus de citron & verveine)
Le Tombeur (Rhum, passion, gingembre, jus de citron vert, orange, cordial de kiwi & vanille

APERO & DIJO

Ricard, casanis, 51 2cl	3€
Martini, Porto, Suze, 4cl Campari, Kir	5€
Clan campbell, Jameson, Havana, Captain Morgan, Get 27 & 31, Menthe pastille, Limoncello, Vodka, Bailey's, Amaretto 4cl	7€
Mont Corbier, Jack Daniel's, Chivas, Génépi, Poire 4cl	8€
Don papa, Diplomatico, Chartreuse, Cognac ABK6, Bumbu Rhum arrangé, whisky Français	9€

EAU MINERALE

Badoit, Evian 1 litre	6,5€
Badoit 50 cl	4,5€

La carte DES VINS

Rouge

VALLEE DU RHONE

	bouteille 37,5 cl	bouteille 75 cl	verre	magnum
AOP Saint Joseph Domaine Louis Cheze	24€			
AOC Côtes-du-rhône “Laurasso” Vignobles Demazet		24€		
AOP Crozes-Hermitage “Fleur de Syrahne” Domaine Michellas		37€	7€	80€
AOP Saint Joseph “Ro-Rée” Domaine Louis Cheze		45€		
AOC Gigondas “Four Danuga” Le Mas de Flauzière		45€		
IGP Collines Rhodanienne “Sixtus” Domaine Louis Cheze		57€		
AOC Tain l’Hermitage “H incognito” Domaine Paul Jaboulet		59€		
AOC Cornas Domaine JL Colombo		70€		
AOP Châteauneuf-du-pape “Clos de l’Oratoire” Domaine Ogier		72€		150€
AOP Hermitage Maison Vidal Fleury		99€		
AOC Côte Rôtie Domaine JL Colombo		99€		

PROVENCE

AOP Baux de Provence “Coin caché” Mas de la Dame	56€

SAVOIE

AOC Jongieux mondeuse Domaine Barlet cave du Prieuré	25€
AOP Savoie Arbin Mondeuse Clos de la Galeze Domaine Quenard	33€

Rouge

	bouteille 75 cl	verre	magnum
LANGUEDOC			
IGP Pays d'Oc "Marius" par M Chapoutier	30€		
AOP Corbiere "Etre et renaître" Domaine Jeanjean	31€		
AOC Pic Saint Loup "Emotion" Déesses muettes Vignoble des trois Chateaux	36€	6,5€	
IGP Pays d'Oc "Chemin de Moscou" Domaine Gayda	43€	7€	89€
IGP Pays d'Oc "Altre Cami" Domaine Gayda	52€		
IGP Pays d'Oc "Reflets" Domaine Gayda	60€		125€
AOP Pic Saint Loup "Grande cuvée" Domaine de l'Hortus	55€		115€
AOP Minervois "L'O de la vie" Domaine d'Anne Gros	41€		
AOP Minervois "Villa mon rêve" Domaine Gayda	70€		
LOIRE			
AOC Menetou Salon "Les vignes nobles"	39€		
SUD OUEST			
IGP Landes "Le Roi Bœuf" Domaine Osmin & Imanol Harinordoquy	38€		
BEAUJOLAIS			
AOC Saint Amour "Vers l'eglise" domaine cave Lamartine	36€	6,5€	
ITALIE			
AOC Nero d'Avola "Introgo"	28€		

Rouge

BOURGOGNE

bouteille
75 cl

AOP Maranges Domaine Doudet Naudin	58€
AOP Saint Aubin “Vieille vigne” Domaine Roux père & fils	58€
AOC Monthélie Domaine Latour	65€
AOP Aloxe Corton Domaine Doudet Naudin	65€
AOP Savigny les Beaunes Domaine Joseph Drouhin	72€
AOC Beaunes 1er Cru Hospices de Beaunes cuvée Dame Hospitalière	145€

BORDEAUX

AOC Graves Château Trébiac	45€
AOC Haut Médoc Moulin de la Lagune	49€
AOC Saint Julien “Connétable Talbot” Château Talbot	85€
AOC Pessac Leognan Chateau Carbonnieux Famille Perrin	92€
AOC Haut Médoc Chateau La Lagune grand cru classé	129€
AOC Saint-Estephe “Chateau Haut Marbuzet”	115€

La sélection de belles bouteilles est à découvrir directement à la cave!

Blanc

SAVOIE

	bouteille 75 cl	verre	magnum
AOC Jongieux Savoie Domaine Barlet cave du Prieuré	24€	4€	
AOC Roussette de Savoie Marestel Domaine Barlet cave du Prieuré	34€	6€	
AOC Savoie Chignin Bergeron Domaine Quenard	36€	6,5€	

AUTRES REGIONS

AOP Chablis Domaine Joseph Drouhin	47€	8€	
IGP Côte de Gascogne Petit Gascoun”	30€	6€	
IGP Grand Ardèche Maison Latour	32€	6€	

Rosé

IGP Méditerranée “Gourmandise” Vignerons de la presque ile de Saint Tropez	25€	5€	50€
AOP Côte de Provence “La Bravade” Domaine Torpez	31€		69€
AOC Côte de Provence “Gassier”	33€	6,5€	
AOC Cote de Provence cru classé Château de L’Aumérade “Cuvé Marie Christine”	39€		

bouteille 50 cl — **AOP Côte de Provence** Torpez ou Sainte Marguerite — 25€

Champagnes & bulles

Prosecco	35€
Payelle 100% Chardonnay	70€
Pommery brut	80€
Ruinard	90€

La carte DU SOIR à partager évidemment

FLAM'S
traditionnel base crème

Flam Tradi **11€**
lardons & oignons

Flam Gratinée **13€**
au fromage, oignons & lardons

NOUVEAU LA PINSA DEBARQUE

Pinsa des Bois **16€**
Velouté de champignons, copeaux de champi, cru du Chatelard & persillade

Pinsa Mama **19€**
Sauce tomate maison, jambon cru burrata, pesto & roquette

Pinsa Lélé **18€**
Crème, lard paysan, tomme & oignons

FROMAGES

Saint Marcellin 90 grs **7€**
Juste rôti au four, au thym & au miel

Camembert 250 grs **15€**
Rôti au four & tartines

Trio de fromages **20€**
Saint Marcelin, camembert & cru du Chatelard

SUCRÉ

Pinsa sucrée **13€**
Nutella & copeaux de chocolat

Planche de minis desserts **25€**

A PARTAGER

Côte de bœuf 1 kg **74€**
Race simmental, accompagnée d'os à moelle, de jus & d'un beurre persillé
Amateur de viande armez vous de patience 30 min seront indispensables pour une cuisson parfaite!

Planche Terre & Mer **45€**
Avec de la Bavette Angus, de la poitrine de cochon & du tataki de thon! Il y en aura pour tous les gôuts

Planche Veget **21€**
Burrata, houmous, pain pita, Saint Marcelin rôti & tomates bonbons

Double Croque campagnard **28€**
Pour deux fois plus de plaisir!
A la béchamel truffée, jambon, pain de campagne & cru du Chatelard

Andouillettes à partager **29€**
Cuisinées en feuilleté à la moutarde

Planche charcut' & fromage **25€**
Coupée en chiffonnade, avec du bon fromage & accompagnée de pain de campagne

Planche pâté Lorrain **16€**
Vous allez voir double, c'est sûr!

Duo saucisson & fromage **15€**

Saucisson **7€**
Beaufort, noisettes ou nature

Gros bol de frites **8€**

Houmous maison **9€**
& pain pita