

# LA CARTE DU CHEF

## Formule Coup de feu

Tous les midis, du lundi au vendredi, hors fériés

Plat Seul :	10,00€
Entrée + plat ou plat + fromage ou plat + dessert :	12,50€
Entrée + plat + fromage ou dessert :	15,00€

Entrée au choix  
\*\*\*

Viande du jour  
Ou

Poisson du jour  
Ou

Pièce de bœuf français grillée, sauce et frites maison  
( + 2,00€ )  
Ou

Burger du moment, frites maison et salade  
( + 2,00€ )  
\*\*\*

Dessert du jour au choix

## Menu du marché

Servi le soir et dimanche ou sur réservation en semaine

Entrée + plat ou Plat + dessert :	18,00€
Entrée + plat + dessert :	22,00€

Pressé de canard, légumes et foie gras  
Ou

Velours de lentilles du Puy,  
mouillette à la fourme de montbrison et noix  
\*\*\*\*

Poisson du marché cuisiné comme il le mérite  
Ou

Cochon confit crème de Mont d'or  
Ou

Burger du jour, frites maison  
Ou

Pièce du boucher grillée, sauce et frites maison  
\*\*\*\*

Dessert au choix  
Ou

Coupe Glacée (voir carte) +2€  
ou thé / café gourmand +2€  
Ou

Dijo gourmand +4,50€



Fait maison

## Les préférés du Garagna

Servi le soir et dimanche ou sur réservation en semaine

La salade Garagna : Fourme panée, jambon cru, râpée de pommes de terre et crudités de saison 12,50€

La salade du chef: Reblochon pané, noix, lardons, salade et crudités de saison, et son bol de frites 12,50€

1/2 Fourme fondue, sa charcuterie, ses râpées à volonté 20,00€  
Prix par personne - 2 personnes minimum

Reblochon gratiné, sa charcuterie, ses râpées à volonté 20,00€  
Prix par personne - 2 personnes minimum

Arrivage régulier de filets de bœuf \*Origine FRANCE\* Demandez-nous

## Nos Burgers

Steak 150g : 13,00€  
Steak 300g : 15,00€

Nos burgers sont accompagnés de frites maison et de salade avec crudités

**Burger Garagna :**

Steak haché, fourme d'Ambert, cornichons, oignons rouges et sauce au bleu

**Burger Fermier :**

Steak haché, St-Marcelin, tomates, bacon grillé et sauce champignons

**Burger du moment :** Consultez notre ardoise

**Burger «Fouilla le Badabeu»**

2 steaks hachés, fourme, bacon, oeuf, rapée 22,00€

**Burger «Black Pig»**

2 Steaks hachés, bacon grillé, St Nectaire, cornichons, sauce poivre 22,00€

## Menu Matru

10,00€

Jusqu'à 12ans

Filet de poisson du moment

Ou

Burger enfant

\*\*\*

Glace enfant ou dessert

\*\*\*

Boisson ( coca, jus d'orange ou sirop)

Demandez nous la listes des allergènes contenu dans nos plats

Travaillant des produits frais, certains produits peuvent varier ou manquer selon arrivage



# NOS GARAGNA®

Dans l'esprit d'une pizza, composez votre râpée de pomme de terre !

13,50€

Râpée servie avec un bol de salade verte et crudités

## GARAGNA®

Enfant terrible en gaga stéphanois. Marque déposée par votre chef.

## 1 / Choix de votre sauce

Crème fraîche  
Sauce tomate  
Nature

## 2 / Choix de 3 ingrédients

0,90€ l'ingrédient supplémentaire



Jambon cru



Jambon blanc



Lardons



Bacon



Poulet



Chorizo



Gésiers de volaille\*



Oeufs



Saumon fumé\*



Escargots persillés



Oignons rouges



Champignons



Poivrons



Reblochon



Fourme



Saint Marcellin



Parmesan



Mozzarella



Chèvre

\* produits sélectionnés auprès de fournisseurs de qualité, malgré toute l'attention que nous portons au fait maison

## 3 / On gratine à l'emmental



Fait maison

## Nos Desserts

St Marcellin au four, miel et noix : 5,50€

\*\*\*

Tiramisu caramel au beurre salé : 5,50€

\*\*\*

Moelleux au chocolat Weiss : 5,50€

\*\*\*

Tarte tatin aux pommes du Pilat : 5,50€

\*\*\*

Crème brûlée à la verveine : 5,50€

\*\*\*

Dessert du moment : 5,50€

\*\*\*

Café / Thé / Déca Gourmand : 6,90€

\*\*\*

Coupe Garagna : 6,50€

3 boules glace verveine arrosé de verveine 2cl chantilly

\*\*\*

Coupe Don Papa : 6,50€

1 boule vanille, 2 boules rhum-raisin, 2cl Rhum Don Papa et chantilly

\*\*\*

Coupe Corso : 6,50€

3 boules limoncello, 2cl Limoncello et chantilly

\*\*\*

Coupe ardéchoise : 6,50€

Glace marron 3 boules, crème de marrons et chantilly

\*\*\*

Coupe 2 boules : 4,00€ • Coupe 3 boules : 5,00€

\*\*\*

Dijo Gourmand : 9,90€

4 desserts maison + 4cl de Get / Verveine / Poire / Cognac

## Menu Gourmand

31,00€

Servi le soir ou sur réservation en semaine

Saint Jacques de la baie de Somme farcies et gratinées

Ou

Foie gras façon nougat aux fruits secs et brioche perdue

\*\*\*\*

Souris d'agneau de 7h jus, thym et miel

Ou

Sole meunière à la Grenobloise

Ou

Pavé de Veau de lait 100% Loire, crème à la sauge

\*\*\*\*

Dessert au choix

Ou

Coupe Glacée (voir carte) +2€

Thé / café gourmand +2€

Dijo gourmand

(get ou cognac ou poire ou verveine) +4,50€

Arrivage régulier de filets de boeuf \*Origine FRANCE\*  
Possibilité de l'inclure dans le menu

Prix TTC, service compris.

