

LA CARTE DU CHEF

Formule Coup de feu

Tous les midis, du lundi au vendredi, hors fériés

Plat Seul :	13,00€
Entrée + plat ou plat + fromage ou plat + dessert :	16,00€
Entrée + plat + dessert :	19,00€

Entrée au choix

Viande du jour

Ou

Poisson du jour

Ou

Faux-filet français grillé, sauce et frites maison (+ 3,00€)

Ou

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

Dessert du jour au choix

Ou

Café / Thé Gourmand +3,00€



Fait maison

Pendant votre repas :
Evian ou Badoit
50cl à 2€

Nos Burgers

Steack 125g :	16,00€
Steack 250g :	20,00€

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

Pain de la boulangerie Mandon (Le Chambon Filles) et steaks français VBF

Burger Garagna :

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

Burger du Chef :

Steak haché, St Marcellin, tomates, jambon cru, oignons frits, sauce poivre

Burger du moment : Consultez notre ardoise

Burger gourmand

22,00€

2 Steaks hachés 125g, camembert pané, lard, creme de moutarde

Menu Matru

12,00€

Jusqu'à 12ans

Filet de poisson du moment

Ou

Burger enfant

Ou

Filet de poulet pané

Glace enfant ou dessert

Boisson (coca, jus d'orange ou sirop)

Menu Garagna

Servi le soir ou sur réservation en semaine

Entrée + plat ou Plat + dessert :	25,00€	Tarif hors suppléments
Entrée + plat + dessert :	31,00€	

Maki de saumon fumé maison, fromage frais truffé et compotée de crevettes et oignons rouge

Ou

Notre fameux nems de boudin blanc sur son caviar de lentilles noires, chutney de figues

Ou

Crèmeux de Foie gras, oeuf parfait, magret fumé maison +3€

Ou

Vol au vent de veau confit aux morilles +3€

Ou

Clafoutis au Bleu d'Yssingeaux, potirons et marrons *****

Medaillon de Poularde farcie à l'Ardechoise crème de Cèpes

Ou

Poisson du Moment cuisiné comme il le merite

Ou

Burger du jour, frites maison

Ou

Faux filet Français grillé, sauce et frites maison +1€

ou

Lievre à la Royale sur sa purée truffée +5€

Ou

Mijoté d'agneau à l'orientale, abricots, amandes et miel Purée patates et pois chiche *****

Dessert au choix ou glace 2 boules

Ou

Coupe Glacée maison (voir carte) +1,50€

ou

Thé / café gourmand +1,90€ (5 mini desserts + café ou thé)

Ou

Dijo gourmand +5,00€ (5 mini desserts + 4cl de digestif)

Nos Salades

LE MIDI 19,00€
SALADE + DESSERT

Garagna

Bonbons de fourme, jambon cru, râpée, salade et crudités de saison 16,00€

Hivernale - Camembert pané, mozzarella, melon, jambon cru, croûtons persillés, salade et crudités et ravioles truffées 16,00€

Canailles !

Fondue de Fourme ou Reblochon gratiné (pour 2)
Sa cochonaille en entrée, rapées à volonté 25,00€ / personne

Côte de boeuf Française (1 kg mini) (pour 2)
Sa cochonaille en entrée, Frites maison à volonté 30,00€ / personne

Boite chaude «Mont d'Or» rôtie avec confit d'oignons et raisins
Sa cochonaille en entrée, rapées à volonté 23,00€

NOS GARAGNA®

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

15,00€

Râpée servie avec un bol de salade verte et crudités

GARAGNA®

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

Crème fraîche
Sauce tomate
Nature

1 / Choix de votre sauce

2 / Choix de 3 ingrédients

1,50€ l'ingrédient supplémentaire



Jambon cru



Jambon blanc



Lardons



Poulet



Chorizo



Gésiers de volaille*



Oeufs



Saumon fumé*



Escargots persillés



Champignons



Oignons rouges



Poivrons



Reblochon



Fourme



Saint Marcellin



Mozzarella



Chèvre

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



Fait maison

3 / On gratine à l'emmental

Apéritifs / Alcool

Ricard / 51	2cl	2,80 €	RHUMS		
Martini Blanc ou rouge	5cl	3,50 €	Havana 3 ans	4cl	5,00 €
Kir ou Communard	15cl	3,50 €	Havana 7 ans	4cl	6,00 €
Suze	4cl	3,50 €	Don Papa	4cl	6,00 €
Porto	4cl	3,50 €	Pacto Navio	4cl	6,50 €
Gin	4cl	5,00 €	Kraken	4cl	6,00 €
Whisky william lawson's	4cl	5,00 €	Rhum agricole Clement	4cl	5,00 €
Téquila	4cl	5,00 €	Presidente	4cl	6,00 €
Vodka wiborowa	4cl	5,00 €	Diplomatico	4cl	6,00 €

Supplément sirop 0,30 cts

WHISKY

William Lawson's	4cl	5,00 €
Rozelieures "Whisky Français"	4cl	6,00 €
Jack Daniel's	4cl	6,20 €
Four Roses	4cl	6,50 €

Et encore plus de choix au bar

Cocktails

COCKTAILS SANS ALCOOL	5,00 €
Mojito / Punch	
COCKTAILS AVEC ALCOOL	7,00 €
Caribbean Punch / Mojito	
Passion-vodka colada	
Spritz	

Nos Desserts

Faisselle fermière : 3,50€

Nems de Brie truffé : 6,00€

Tiramisu du moment : 6,00€

Fondant aux marrons et glace clémentine de corse : 6,00€

Crème brulée dark chocolat et brownie : 6,00€

Vacherin Nougat de Montélimar : 6,00€

Profiterole glace vanille sauce chocolat : 6,00€

Café / Thé / Déca Gourmand : 7,90€

Coupe Garagna : 7,50€

3 boules glace verveine arrosées de verveine 2cl chantilly

Coupe Don Papa : 7,50€

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

Coupe Corso : 7,50€

3 boules limoncello, 2cl Limoncello et chantilly

Coupe Ardechoise : 7,50€

Glace marron 3 boules, crème de marrons et chantilly

Coupe 2 boules : 5,50€ • Coupe 3 boules : 6,00€

Dijo Gourmand : 11,00€

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

PARFUMS GIVRÉS : VERVEINE, CRÈME DE MARRON, VANILLE, RHUM-RAISIN, FRAISE, COCO, CHOCOLAT, PISTACHE, CARAMEL, NOUGAT, MENTHE-FORTE, CITRON DE SICILE, FRAMBOISE, POIRE, ANANAS, ABRICOT.

Bières

Pression	25cL	50cL
1664 - 5,5°	3,20 €	6,00 €
Picon Bière	3,60 €	6,90 €
Bière de saison	4,30 €	8,50 €

	Punch / Mojito	
Bouteilles	Passion- vodka colada	33cL
Desperados - 5,9°	Spritz	5,00 €
Grimbergen Ambrée - 6,5°		5,00 €
Grimbergen Blanche - 6°		5,00 €
Grimbergen Rouge - 6°		5,00 €
Bière locale - nous consulter		5,00 €

Jus de fruits / Sodas

Jus de fruit Granini	20cl	3,20€
Orange, pomme, tomate, fraise, ananas, poire, abricot, pamplemousse, kiwi ...		
Coca-cola	33cl	3,20 €
Coca-cola zéro	33cl	3,20 €
Thé pêche	25cl	3,20 €
Orangina	25cl	3,20 €
Limonade	25cl	3,00 €
Diabolo	25cl	3,20 €
Sirop	25cl	2,50 €
Schweppes Agrumes	25cl	3,20 €
Schweppes Tonic	25cl	3,20 €
Badoit rouge	33cl	3,00 €

