

# LA CARTE DU CHEF

## Bières

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

Bouteilles	33cl
Desperados - 5,9°	5,00 €
7 collines (Blonde, blanche, Ambrée, IPA, triple)	5,00 €
Grimbergen rouge	5,00 €
Vertueuse Garagna	5,00 €

## Jus de fruits / Sodas

Jus de fruit Granini	20cl	3,20€
<small>Orange, ACE, tomate, fraise, ananas, abricot, pamplemousse, mangue...</small>		

Coca-cola	33cl	3,20 €
Coca-cola zéro	33cl	3,20 €
Thé pêche	25cl	3,20 €
Orangina / Oasis	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 €

## Apéritifs / Alcool

Ricard / 51	2cl	2,80 €	<b>RHUMS</b>		
Martini Blanc ou rouge	5cl	3,50 €	Havana 3 ans	4cl	5,00 €
Kir ou Communard	15cl	3,50 €	Rhum agricole Clement	4cl	5,00 €
Suze	4cl	3,50 €	Don Papa	4cl	6,00 €
Porto	4cl	3,50 €	Bumbu	4cl	6,00 €
Gin	4cl	5,00 €	Kraken	4cl	6,00 €
Whisky	4cl	5,00 €	Presidente	4cl	6,00 €
Vodka	4cl	5,00 €	Diplomatico	4cl	6,00 €
<small>Supplément sirop 0,30 cts</small>			Secha Silva	4cl	6,50 €

### WHISKY

Jameson, Ballantine's, Clan	4cl	5,00 €
Chivas	4cl	6,00 €
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  
Piña colada - Spritz

COCKTAIL DU MOMENT : Voir ardoise

## Nos Salades 16,00€

LE MIDI 19,00€  
SALADE + DESSERT

**Garagna** - Bonbons de fourme, jambon cru, râpées, salade et crudités de saison

**L'estivale** - Mozza, melon, mortadelle, pesto, salade, crudités et bol de frites

**La Poke bowl** - Quinoa, saumon mariné, avocat et farandole de crudités

## 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€

Cappucino d'avocat et lait de coco, focaccia croustillante

Ou

Houmous d'aubergine, cubes de pastèque  
et Samoussa de fromage Halloumi

Ou

Gratin de Ravioles au homard et aux asperges +3€

Ou

Tartelette de champignons, truffes blanches  
et chiffonade de Jambon cru +3€

Ou

Saumon fumé maison, gauffre maïs,  
tartare de tomates et mozzarella

\*\*\*\*\*

Poisson du moment

Ou

Préssé de veau, jus d'une blanquette,  
risotto d'épautre et légumes du soleil

Ou

Burger du jour, frites maison

Ou

Faux filet Français grillé, sauce et frites maison

Ou

Magret de canard entier, réduction de sangria  
et chips de chorizo +4€

Ou

Filet de Boeuf aux morilles, croûte de noisette  
et tomme d'Auvergne +4€

\*\*\*\*\*

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)

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

## 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

# 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

## 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 Fille) 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 125g, camembert pané, crème de truffe, Jambon cru, tomate confite

## Nos Desserts

Faisselle fermière : 3,50€

\*\*\*

Quart de Camembert pané : 6,00€

\*\*\*

Tiramissu spéculoos/caramel beurre salé : 6,00€

\*\*\*

Pavlova à l'abricot rôti à la verveine, glace verveine : 6,00€

\*\*\*

Tropézienne à l'orange sanguine : 6,00€

\*\*\*

Crème brûlée au Nougat de Montélimar : 6,00€

\*\*\*

Moelleux au chocolat Weiss, glace cacahuète : 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 Ardéchoise : 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,  
CHOCOLAT, PISTACHE, CARAMEL, FRAMBOISE, MENTHE-CHOCO, LIMONCELLO,  
CACAHUÈTE, PASSION, CITRON DE SICILE

## Canailles !

**Fondue de Fourme gratinée**

(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 «Camembert» rôti**

Sa cochonaille en entrée, rapées à volonté

20,00€

## 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)

