

LE CARTUSIEN

BISTROT - RESTAURANT

LE WEEK-END

SAMEDI ET DIMANCHE MIDI

NOS 3 MENUS

ENTRÉE

Assortiment de charcuteries ou Entrée du jour

SUGGESTION DU JOUR | 24,50€

Sauce morilles

SUGG. POISSON DU JOUR | 26,50€

Sauce messine-beurre crème ail échalotes persil

SOURIS D'AGNEAU | 28,50€

Confite sauce au thym

ACCOMPAGNEMENT DU PLAT

Frites ou Gratin dauphinois ou Râpées (+3,50€)
+ Légume du jour

FROMAGES

Blanc fermier ou assortiments de secs

DESSERT DU JOUR

ENFANTS

Assiette enfant (-12 ans) | 11,50€

Petit sirop / Tranche de jambon blanc ou 4 Nuggets de poulet ou Fish ou Steak végétal
Accompagné de frites ou gratin / Petite glace oasis

SUR RÉSERVATION 24H AVANT

GRENOUILLES | 24,50€ + SUITE
| 28,50€ EN MENU

À TOUTE HEURE !

Planche apéro | 15€

Charcuteries, fromages, pickles de légumes ou crudités, olives

Assiette sur le pouce | 13,50€

Assortiment de charcuteries et de fromages secs, tomates, salade verte

Croque monsieur | 13,50€

Pain de mie, jambon blanc, béchamel, fromage, salade verte

NOS GRANDES ASSIETTES

sont servies avec du **Gratin dauphinois** ou des **Frites** ou des **Râpées** (suppl. +3,50€) et de la salade verte

ainsi qu'une **SUITE** :

(incluse dans le prix ci-après) :

Fromage blanc fermier ou Assortiment de **Fromages secs** ou **Dessert du jour** ou **Boisson chaude**

SUGGESTION DU JOUR | 19,50€

Sauce morilles

SUGG. POISSON DU JOUR | 22,50€

Sauce messine-beurre crème ail échalotes persil

SOURIS D'AGNEAU | 23,50€

Confite sauce au thym

CAMPAGNARDE | 15,50€

Assortiment de charcuteries et/ou de crudités

VÉGÉTARIENNE | 18,50€

Steak végétal, crudités et légume du jour

BOUCHÈRE | 23,50€

Entrecôte nature, sauce roquefort ou maître d'hôtel

NORMAND DU PILAT | 20,50€

Camembert rôti au four, assortiment de charcuteries

CHÈVRE CHAUD | 17,50€

Toasts de chèvres chauds, billes de mozzarella, copeaux de parmesans, tartare de tomates

NUGGETS ADO | 16,50€

10 nuggets de poulet

NOS SUPPLÉMENTS

Entrée du jour | 5,00€

Fromage blanc fermier | 4,00€

Dessert du jour ou fromages secs | 4,50€

Petite frite | 5,00€

Moyenne frite | 10,00€

Grande frite | 15,00€

TOUS LES JEUDIS ET VENDREDIS

TETE DE VEAU | 16,50€ + SUITE

MENUS DE GROUPES ET FAMILLES

SUR RÉSERVATION 10 JOURS AVANT

3 formules **21€, 25€ ou 32€** /pers.

à partir de 10 personnes

NOS APERITIFS

Anisé 3€
Kir, Vin au verre, Vin cuit 3,50€
Pétillant Blanc de Blancs 4,50€, avec crème de fruits 5,5€
Bière pression 3,50€ / Bière locale de Longes (Triple Blonde, Ambrée, Blanche) 6€
Whisky 6,50€ / Baby 4,50€
Jus de fruit et Sodas 3,80€ / Jus de Fruit artisanal 5,00€
Sirop à l'eau 2,50€ / Sirop eau gazeuse 3,00€
Supplément sirop 0,30€ cts

NOS VINS

Blancs

IGP Pays d'Oc Viognier « Pierres Blanches » Pot de Blanc sec 50 cl 11€ / 25 cl 6€
Vin de France « Pilou », Anthony Paret Pot de Blanc doux 50 cl 11€ / 25cl 6€
Marsanne Barral, Xavier Mourier 75 cl 17€
IGP Collines Rhodaniennes Viognier « Clos Barral », Xavier Mourier 75 cl 22€
IGP Collines Rhodaniennes Viognier « Les Contours de Deponcins », François Villard 75cl 38€
AOC Condrieu « Le Grand Vallon » Bio, Domaine François Villard 75cl 72€

Rosés

AOC Côte de Provence, Domaine des Termes Pot de rosé 50 cl 11€ / 25cl 6€
AOP Coteaux d'Aix-en-Provence « Terre d'Aixpression » Bio, Vignoble du Roy René 75 cl 19€
AOP Côtes du Forez Gamay sur Volcan «La Madonne », Gilles Bonnefoy 75 cl 21€
AOP Bandol « Le Galantin », Famille Pascal Achille 50 cl 19€ / 75 cl 24€

Rouges

Vallée du Rhône
AOP Côte-du-Rhône « Lou Gaelou », Pot de côte du Rhône aoc 50 cl 11€ / 25cl 6€
AOP Côte-du-Rhône « Lou Gaëlou », Xavier Mourier 75 cl 19€ / 37.5 cl 13€
IGP Collines Rhodaniennes Syrah « L'appel des Sereines », François Villard 75 cl 25€
AOC Crozes-Hermitage « L », Laurent Combier 75cl 28€
AOC Crozes-Hermitage « La Muselle », Domaine Xavier Mourier 75 cl 35€ / 37.5 cl 19€
Saint Joseph Xavier Mourier aoc 75 cl 37€ / 37.5 cl 22€
Saint Joseph Domaine François Villard Poivre et Sol 75 cl 42€
Saint Joseph « Sortilège », Domaine Jean François Jacouton 75 cl 35€
Cornas « Jouvét », Domaine François Villard 75 cl 72€
Côte-Rôtie « Le Gallet Blanc », Domaine François Villard 75 cl 84€

Roannais - Forez

Côte roannaise Domaine Vial 75 cl 17€ / 37,5cl 11€
Côtes du Forez Domaine Bonnefoy 75 cl 23€ / 37,50 cl 14€

Bourgogne

Passetougrains « Aminima », Domaine Trapet aoc 75 cl 33€
Givry rouge Domaine Bourgeon aoc 75 cl 34€

Bordeaux

AOC Saint-Emilion « Château Moulin de Lagnet » Bio, Chatenet-Goujon 75 cl 25€

NOS DIGESTIFS

Alcool doux 5,00€ (Bailey's, Get 27, Get 31, Marie Brizard...)
Alcool dur 7,00€ (Armagnac, Génépi, Calvados, Cognac, Verveine, Chartreuse...)
Café 2,30€ / Thé, Infusion 3,80€