

LA CARTE



Y'a pas à dire...
Ça pousse fort à
Saint-Chamond !

TOUS LES MIDIS

*Nos suggestions du jour
à l'ardoise !*

L'entrée : 6.5€
Le Plat : 11.5€

FORMULES MIDI

Plat + Entrée
ou Dessert

14.5€

Entrée + Plat
+ Dessert

17.5€

Le P'tit Matru

Burger Steak haché ou
Poisson du moment
avec frites ou Légumes

Jusqu'à
10 ans

+
Sirop

7.0€

+
Glace 1 boule

À PICORER

Bol de frites	3.0€
Saucisson à partager <small>200g - Selon arrivage</small>	
Nature	7.0€
Noisettes ou Beaufort	8.0€
Quiche Poire Roquefort	6.5€
Tartine de l'Atelier	7.5€
<small>Chèvre chaud, miel de la région, salade mélangée.</small>	

Planches à partager

Une sélection des meilleurs produits artisanaux, de notre région et d'ailleurs !

Charcuterie	14.5€
Fromage	14.5€
Mixte	15.5€
Planche de desserts maison	14.5€
<small>Assortiments de desserts du moment</small>	

SALADES

Entrée
10€

Plat
14.5€

- **La Lyonnaise**

Salade mélangée, œuf poché, lardons fumés, croûtons, persil, vinaigrette.

- **Salade du Puy**

Salade de lentilles du Puy, cubes de butternut, chèvre frais, oignons rouges, amandes entières.

- **L'Italienne**

Salade mélangée, jambon cru italien, tomates séchées, mozzarella di bufala, sauce pesto, gressin.

NOVA ITALIA

- **Ravioli à la truffe blanche - 16€**

- **Osso Bucco de veau - 15.5€**

- **Gnocchis au basilic - 13.5€**
et jambon cru italien.

- **Polpette - 14.5€**
Boulettes de viande à l'italienne

- **Arancini du moment - 14.0€**
L'arancini du moment fourni par notre artisan de St-Chamond.

BURGERS

Le Burger du moment

Une nouvelle recette à chaque visite inspirée par l'humeur du chef !

Voir ardoise

- **Le Classique**

Steak haché de bœuf 150g, cheddar, sauce burger, tomates, oignons rouges, salade.

14.0€

- **Le Régional**

Steak haché de bœuf 150g, Fourme d'Ambert, chutney de poire, bacon grillé, oignons rouges, salade.

14.5€

- **Le Berger**

Steak haché de bœuf 150g, chèvre gratiné au miel, amandes grillées, tomates confites, mayonnaise au miel.

15.0€

- **Le Saumon**

Steak haché «maison» de saumon, pousses d'épinards, parmesan, mayonnaise.

15.5€

Double steak +4.0€ // Double frites +2.0€

TERRE & MER

- **Tartare de bœuf charolais au couteau 200g**

Assaisonné par nos soins. Servi avec frites et salade.

15.0€

- **Hachis parmentier de canard**

16.5€

- **Travers de porc façon Louisiane**

Sauce ketchup, soja, miel et graines de sésame.

17.0€

- **Pot au feu (Jarret de bœuf)**

Pommes de terre, carottes, navets et poireau.

16.0€

- **Pièce du boucher**

Sauce au choix : Poivre, Échalote ou Roquefort.

Ardoise

- **Aïoli de cabillaud**

Carottes, chou fleur, pommes de terre, courgette, sauce aïoli.

17.0€

- **Wok de crevettes sautées sauce aigre-douce**

15.0€

- **Pêche du moment**

Ardoise



Viande porcine française



Viande bovine française



Volaille française



Veau français

Supplément sauce : +1€ / Accompagnement au choix :
Frites, légumes de saison, riz basmati, tagliatelles fraîches...

DESSERTS MAISON

- **Fromage blanc ou Assiette de fromages secs**

3.5€

- **Café gourmand**

6.0€

- **Tiramisu traditionnel**

5.5€

- **Crumble de fruits de saison**

5.5€

- **Tarte aux noix torréfiées**

5.5€

- **Cœur fondant chocolat et caramel**

Crème anglaise et sa boule de glace artisanale.

5.5€

- **Gâteau renversé**

Poire et gingembre

5.5€

- **Glaces artisanales**

PRODUITES EN RHÔNE-ALPES

2 boules
3.5€

3 boules
4.6€

Crèmes glacées

Vanille bourbon de Madagascar, Pistache de Sicile, Menthe-chocolat, Caramel beurre & sel de Guérande, Chocolat noir suisse, Marron avec brisures, Vanille Macadamia.

Sorbets Sans arôme ni colorant artificiel - Sans conservateur

Abricot du Roussillon, Noix de coco, Citron jaune de Sicile, Fraise sengana, Myrtille sauvage.

Supplément I Crème sucrée +0.9€ // Topping +0.8€