

# 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 : 6.0€  
Le Plat : 11.0€

## FORMULES MIDI

Plat + Entrée  
ou Dessert

14.0€

Entrée + Plat  
+ Dessert

16.5€

## Le P'tit Matru

Burger Steak haché ou Fish & Chips  
avec frites ou Légumes

Jusqu'à  
10 ans

+

Sirop

+

Glace 1 boule

7.0€

## À PICORER

Bol de frites	3.0€
Saucisson à partager <sup>140g</sup> Salaison Jules Courtial Fourme de Montbrison, Noisettes ou Nature.	7.0€
Caviar de tomates séchées Mozzarella di bufala et basilic.	7.0€
Tartine de l'Atelier Avocat, fromage frais et saumon fumé.	7.5€

## Planches à partager

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

Charcuterie	14.0€
Fromage	14.0€
Mixte	15.0€
Planche de desserts maison Tiramisu, tarte aux fruits, fondant au chocolat, salade de fruits...	14.0€

# SALADES

Entrée  
9.5€

Plat  
14.0€

## • La Lyonnaise

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

## • La Niçoise

Salade mélangée, tomates, basilic, œuf dur, oignons blancs, fèves, poivrons verts, thon au naturel, filets d'anchois au sel, olives noires, radis.

## • L'Italienne

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

## • La Crétoise

Salade mélangée, tomates, poivrons 3 couleurs, féta, oignons rouges, basilic, concombre, olives noires, huile d'olive.

# NOVA ITALIA

## • Ravioli ricotta citron - 14.5€ •

Sauce crème et citron.

## • Gnocchis au basilic - 12.5€ •

et jambon cru italien.

## • Ravioli étoilé - 14.5€ •

Crevettes et courgettes - Sauce au curcuma

## • Arancini du moment - 13.0€ •

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 Fish & Chips

Filet de poisson frit, légumes confits, tomates, sauce tartare maison.

14.5€

# TERRE & MER

## • Tartare de bœuf charolais au couteau 200g

Assaisonné par nos soins. Servi avec frites et salade.

14.5€

## • Escalope de veau limon

Jambon cru italien, emmental, sauce crème au citron.

16.0€

## • Quatuor de viandes (Pour 1 ou 2 pers.)

Saucisse fumée, aiguillettes de poulet, rumsteck de bœuf, escalope de veau.

22.0€

40.0€

## • Carré de cochon caramélisé

Carré de cochon sauce au miel.

16.5€

## • Côte de bœuf du Boucher extra large 400g

Sauce au choix : Poivre, échalote ou bleu.

26.0€

## • Steak de bœuf du Boucher 200g

Sauce au choix : Poivre, échalote ou bleu.

15.0€

## • Filet de dorade royale avec peau

Sauce du moment.

17.0€

## • Wok de crevettes sautées sauce aigre-douce

15.0€



Viande porcine française



Viande bovine française



Volaille française



Veau origine Europe

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

5.5€

## • Tiramisu du moment

5.0€

## • Salade de fruits frais

5.0€

## • Tarte mangue-passion

5.5€

## • Fondant au chocolat

crème anglaise et sa boule de glace artisanale.

5.5€

## • Verrine fraîcheur

Crème fouettée vanillée, fruits de saison, spéculoos, coulis de fruits.

5.0€

## • 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, Café

## Sorbets Sans arôme ni colorant artificiel - Sans conservateur

Abricot du Roussillon, Mangue Alphonso d'Inde, Noix de coco, Citron jaune de Sicile, Fraise senga sengana, Myrtille sauvage, Fruit de la passion

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