



RESTAURANT / BRASSERIE / GLACIER

OUVERT 7 JOURS /7

De 8H30 à 23H00

Dernier service 21h30

Pensez à réserver votre table au :

04.77.31.21.41

**1 RUE DE SAINT ETIENNE
42400 SAINT CHAMOND**

NOS BOISSONS FRAICHES

Sirop à l'eau 30cl	2.90€
Diabolo 25cl	3.90€
Limonade 25cl	3.70€
Coca-cola 33cl	4.40€
Coca-cola Zéro 33cl	4.40€
Coca-cola Cherry 33cl	4.40€
Fanta 25cl	4.40€
Sprite 25cl	4.40€
Orangina 25cl	4.40€
Schweppes Tonic 25cl	4.40€
Schweppes Agrum 25cl	4.40€
Perrier 33cl	4.40€
Fuze tea 20cl	4.00€
Granini 25cl	4.40€
<i>orange, ananas, tomate, pomme..</i>	
Red Bull 25cl	4.10€
Lait froid sirop 30cl	2.80€
Lait froid 30cl	2.60€
Tourtel Citron «sans alcool» 27.5cl	4.40€
1664 0° 33cl «sans alcool»	4.40€

NOS APERITIFS

Coupe St Charles du Roy 9cl	7.20€
Kir St Charles du Roy 9cl	8.70€
<i>Cassis, Mûre, Framboise, Pêche, Birlou</i>	
Whisky Jack Daniel's 4cl	6.20€
Whisky Ballantine's 4cl	6.20€
Porto 7cl	5.40€
Kir vin d'ardèche 12cl	4.20€
<i>Cassis, Mûre, Framboise, Pêche, Birlou</i>	
Communard Vin d'Ardèche 12cl	4.20€
Anisés 2cl	3.70€
<i>Ricard, Casanis, 51 Pastis, Berger blanc</i>	
Suze, Martini, Campari 5cl	4.20€
Américano 5cl	5.40€
Muscat 7cl	4.20€

NOS SMOOTHIES et MILSHAKES

Fruits rouges	
Fraise/banane	
Mangue/Passion	
Ananas/coco	

Supplément sirop	0.50€
Supplément soft	1.60€

NOS BIERES PRESSIONS

	25cl	50cl
Tigre Bock 5°5	3.70€	6.40€
Grimbergen Blonde 6°7	4.60€	8.20€
Tigre Bock IPA 5°8	5.00€	9.20€
Grimbergen de Saison 6°5	5.00€	9.20€
Panaché	4.00€	7.00 €
Tango, Monaco, ect.	4.20€	7.20€
Picon Bière	5.40€	9.20€
<i>Tigre Bock, Picon, sirop de citron</i>		
Cervoise	5.00€	8.80€
<i>Tigre Bock, vin blanc, sirop de citron</i>		

NOS BIERES BOUTEILLES

7.40€

Leffe Blonde 6°6 33cl
Leffe Ruby 5° 33cl
Pelforth Brune 5°5 33cl
Desperados 5°9 33cl
La Bete Blanche 5°2 33cl
Mort Subite Kriek 4° 33cl
Maredsous Brune 8° 33cl
Straffe Hend. Trip. 9° 33cl
Ambrée «Enfet'Amine» 5° 33cl
<i>Brasserie locale des 7 collines</i>
IPA «Orgasm'ique» 6° 33cl
<i>Brasserie locale des 7 collines</i>

4.80€

NOS FRUITS PRESSES

4,80€

Orange pressée
Citron pressé

NOS COCKTAILS

Sans alcool



TROPICAL SUNRISE

Jus d'orange, jus d'ananas, jus de cranberry, sirop de pêche.

BORA BORA

Jus d'ananas, smoothie mangue/passion, pulco citron, sirop de grenade.

DOUDOU

Jus d'ananas, smoothie fraise/banane, smoothie mangue passion, sirop de fraise.

FLORIDA

Jus d'orange, jus d'ananas, sirop de grenade.

SOFT BREEZE

Jus de cranberry, jus d'ananas, jus de citron, sirop de fraise.

CHANTACO

Jus d'orange, jus de pamplemousse, jus de citron, sirop de grenade.

VIRGIN MOJITO

Limonade, citron vert, menthe fraiche, sucre de canne.

NOS BOISSONS CHAUDES

Café	2.00€
Décaféiné, allongé	2.20€
Petit Café Crème ou Chocolat	2.70€
Grand Chocolat ou Café Crème	4.00€
Café ou chocolat Viennois	4.60€
Latte Macchiato	4.40€
Double Café	3.80€
Thé, Infusion	3.80€
Cappuccino	4.60€
Citron chaud	4.10€
Grog	5.10€
Vin chaud	4.00€
Café gourmand/ Thé gourmand	8.00€

NOS EAUX

Uniquement pour la restauration

Vittel 50cl	4.20€
Vittel 1l	5.00€
San Pellegrino 50cl	4.20€
San Pellegrino 1l	5.00€

Avec alcool



BLUE FIZZ

Gin, jus de citron, sirop de sucre de canne, limonade, curaçao

GIN TONIC

Gin, sirop de sucre de canne, Schweppes tonic

SPRITZ

St Charles du Roy, aperol, limonade, tranches d'orange

MOJITO

Rhum, limonade, citron vert, menthe fraiche, sucre de canne.

PINA COLADA

Rhum, jus d'ananas, smoothie ananas/coco, crème.

CAIPIRINHA

Cachaça, sucre de canne, citron vert.

BLOODY MARY

Vodka, jus de tomate, citron, sel de céleri, sauce worcestershire, tabasco.

COSMOPOLITAN

Vodka, jus de cranberry, cointreau, citron vert.

PIMM'S

Pimm's, limonade, pulco citron vert, sirop de sucre de canne, menthe fraiche.

CAIPIROSKA

Vodka, sucre de canne, citron vert.

SEX ON THE BEACH

Vodka, jus d'ananas, jus de cranberry, crème de pêche

MARGARITA

Tequila, cointreau, jus de citron vert

NOS DIGESTIFS



Armagnac

Jagermeister

Marie Brizard

Vodka

Cognac

Limoncello

Cavaldos

Cointreau

Eau de vie de Mirabelle

Manzanita

Eau de vie de Poire

Baileys

Marc Jacoulot

Get 27

Cachaca Janeiro

Get 31

Chartreuse verte

Don papa (+2€)

Gin

Diplomatico (+2€)

Chivas

Kraken (+2€)

Verveine

NOS FORMULES

PLAT DU JOUR TOUS LES MIDIS

13€

Entrée, plat du jour/ plat du jour, dessert..19.50€

Entrée, plat du jour, dessert...24€

Maxi salade, dessert....21.50€

Entrée, plat / plat, dessert.....23€

Entrée, pâtes / pâtes, dessert....21€

Entrée, pâtes, dessert.....25€

Entrée, plat, dessert....28€

LES ENTREES



8 ESCARGOTS DE BOURGOGNE PERSILLES (+1)

Toast crosticci, persillade **Nouveauté**

SOUPE A L'OIGNON GRATINEE **Nouveauté**

Oignons, vin blanc, gruyère, croutons

Petite : 8.50€

OEUF MEURETTE

Lardons, tranches de poitrine fumée, sauce vigneronne, oignons, toast crosticci, oeuf poché

PATE EN CROUTE Maison Bolard

Salade verte, cornichons, beurre

ASSIETTE DE SAUMON FUME

Toast crosticci, salade verte

LES MAXI SALADES COMPOSEES



SALADE CHEVRE CHAUD

Salade verte, crottins de Chèvre chaud en caleçon, croûtons, tomates, oignons rouges

SALADE LYONNAISE

Salade verte, lardons, croûtons, oeuf poché, tomates, pommes sautées, oignons rouges

SALADE CESAR

Salade verte, tomates, crosticci de poulet, croûtons, copeaux de grana padano, oignons rouges

TARTARE DE SAUMON (+3€)

Saumon fumé et saumon mariné, salade verte

PETITES SALADES COMPOSEES

(Voir le choix des « Maxi Salades Composées »)

CARPACCIO DE BOEUF (+3€)

Salade verte, tomates, grana padano, oignons, sauce pesto

LA CHARCUTIERE (+3€)

Paté en croute Maison Bolard, Rosette de Lyon, chifonnade de jambon cru, chorizo, rosette, mortadelle, salade verte, beurre, cornichon

SALADE PERIGOURDINE

Salade verte, émincé de confit de Canard, croûtons, gésiers confits, oeuf poché, pommes sautées, tomates, oignons rouges

SALADE AUVERGNATE

Salade verte, jambon cru, croûtons, bleu persillé, noix, oeuf poché, pommes sautées, tomates, oignons rouges

SALADE ITALIENNE

Salade verte, jambon cru, croûtons, copeaux de Grana Padano, tomates, mozzarella, oignons rouges

NOS PLATS

18€

LE CREMEUX DU JURA (+3) *Nouveauté*
 (Disponible de Novembre à Avril)

Boite chaude de fromage fondu, vin blanc, jambon cru, mortadelle, rosette, chorizo, cornichons, frites et salade verte

QUENELLE DE BROCHET *Nouveauté*
 (Disponible de Novembre à Avril)
 Sauce nantua, riz et légumes du jour.

CHOUCROUTE *Nouveauté*
 (Disponible de Novembre à Avril)
 Choux au riesling, saucisse de Strasbourg, saucisse fumée, tranche de Kassler (filet de porc cuit fumée), poitrine fumée, saucisson à l'ail, pomme de terre.

TARTIFLETTE *Nouveauté*
 (Disponible de Novembre à Avril)
 Pommes de terre, reblochon, crème, oignons, lardons, vin blanc, salade verte.

GAMBAS GRILLEES à la plancha (+3€)
 Riz, légumes du jour, sauce pesto

TARTARE DE BOEUF 180g Charolais (+3€)
 Façon bouchère, frites, salade verte

TARTARE AUX DEUX SAUMONS 140g (+3€)
 Saumon fumé et saumon mariné, frites, salade verte

SAUCISSON LYONNAIS
 Gratin dauphinois, légumes du jour, salade verte, sauce échalotes

PAVE DE SAUMON à la plancha (+3€)
 Riz, légumes du jour, salade verte, sauce pesto

NOS PATES

15€

LINGUINES AUX PALOURDES (+3)
 Palourdes, ail, échalotes, tomates fraîches, vin blanc, sauce pesto

LINGUINES AU SAUMON (+2€)
 Saumon fumé et saumon frais, crème fraîche

LINGUINES CARBONARA
 Lardons fumés, oignons, crème fraîche et oeuf

ANDOUILLETTE GRATINEE

Sauce moutarde à l'ancienne, frites, gruyère rappé salade verte

FISH AND CHIPS 180g (+3€)

Coeur de filet de cabillaud pané, sauce tartare, frites, salade verte

CONFIT DE CANARD

Gratin dauphinois et légumes du jour

DUO DE POISSONS GRATINES

Saumon, pavé de colin, riz et légumes du jour, sauce homardine (bisque de homard, crème, vin blanc, échalotes)

BAVETTE D'ALOYAU 200g (+3€)

Frites, salade verte, sauce échalotes

ENTRECOTE GRILLEE 250g (+3€)

Frites, salade verte, sauce bleu persillée

PAVE DE RUMSTECK 200g (+3€)

Frites, salade verte, sauce poivre

ESCALOPE DE DINDE A LA MILANAISE 180g

Linguines, sauce tomate et Grana padano

CARPACCIO DE BOEUF 140G (+3€)

Salade verte, pesto, copeaux de Grana Padano

MOULES FRITES A LA CREME

Oignons, vin blanc, crème fraîche, frites

MAGRET DE CANARD à la plancha 180g (+3)

Gratin dauphinois, légumes du jour, salade verte, sauce poivre

LINGUINES GAMBAS (+3€)

Langostino, sauce pesto

LINGUINES NAPOLITAINE

Sauce tomate, oignons, basilic, pesto

A LA CARTE



COTE DE BOEUF 27€

Viande bovine 380g désossée
Frites, salade verte, sauce barbecue

N'EST PAS COMPRISE DANS LES FORMULES

NOS BURGERS

NE SONT PAS COMPRIS DANS LES FORMULES

18€

CLASSIQUE

Steak haché façon bouchère 180g VBF, pain burger, salade verte, tomates, oignons rouges, sauce premium, sauce cheddar

DU PILAT (+1€)

Saucisson à cuire grillé à la plancha, pain burger, galette de pommes de terre, salade verte, tomates, oignons rouges, cervelle de canut, sauce cheddar

BACON ou CHORIZO

Steak haché façon bouchère 180g VBF, pain burger, Bacon ou Chorizo, salade verte, tomates, oignons rouges, sauce premium, sauce cheddar

CHICKEN

Poulet pané, pain burger, salade verte, tomates, oignons rouges, sauce premium, sauce cheddar

FISH BURGER (+1€)

Filet de cabillaud pané, pain burger, salade verte, tomates, oignons rouges, sauce premium, sauce cheddar

VEGETARIEN

Steak Méditerranéen 125g (épeautre et provolone), pain burger, salade verte, tomates, oignons rouges, sauce premium, sauce cheddar

NOS PLANCHES

18€

LA CHARCUTIERE

Terrine du moment, rosette de Lyon, jambon cru, chorizo, mortadelle

LA FROMAGERE

Crottin de chèvre, Tomme de chèvre, Bleu persillé, tomme de vache

LA MIXTE (+3€)

Charcutière/Fromagère

L'AUVERGNAT (+1€)

Steak haché façon bouchère 180g VBF, pain burger, galette de pommes de terre, salade verte, tomates, oignons rouges, sauce bleu persillé, poitrine fumée, sauce premium

BURGER SAVOYARD (+1€) *Nouveauté*

Steak haché façon bouchère 180g VBF, pain burger, galette de pommes de terre, salade verte, tomates, oignons rouges, poitrine fumée, sauce reblochon.

BURGER DU CHEF (+1€)

Steak haché façon bouchère 180g VBF, pain burger, galette de pommes de terre, salade verte, tomates, oignons rouges, sauce premium, sauce cheddar

EGG BURGER (+1€)

Steak haché façon bouchère 180g VBF, pain burger, galette de pommes de terre, oeuf, poitrine fumée, salade verte, tomates, oignons rouges, sauce premium, sauce cheddar

SUPPLEMENT STEAK +3€

10€

NOS OMELETTES

OMELETTE NATURE

Salade verte, tomates, oignons

OMELETTE EMMENTAL

Salade verte, tomates, oignons

OMELETTE EMMENTAL JAMBON (+2€)

Salade verte, tomates, oignons

MENU ENFANT

9.70€

BOISSON AU CHOIX

Sirop à l'eau

Coca-cola

Ice tea

Jus de fruits (ananas, orange, pomme)

PLAT AU CHOIX

Omelette nature

Steak haché

Croustillants de poulet

Saucisse frites

Burger classique (+1€)

Fish and chips (+2€)

Accompagnement au choix :

Frites, linguines, légumes du jour, riz, gratin, salade verte.

DESSERT AU CHOIX

Glace smarties

Compote de pommes



NOS DESSERTS

COMPRIS DANS NOS FORMULES

7.50€

PROFITEROLE glace vanille, chocolat (+0.50€)

MOUSSE AU CHOCOLAT

BRIOCHE SICILIENNE *Façon pain perdu* (+0,50€)

Brioche, Glace vanille, coulis caramel, crème sucrée

CREME BRULEE traditionnelle à la vanille

PRUNEAUX A L'ARMAGNAC

TARTE TATIN et sa boule de glace vanille, coulis caramel (+0.50€)

FONDANT AU CHOCOLAT et sa crème anglaise

TIRAMISU

Pâte à tartiner ou spéculoos ou caramel

BABA AU RHUM (+0.50€)

SALADE DE FRUITS frais

GLACE 3 BOULES au choix

Vanille, Caramel, Chocolat, Café, Menthe chocolat, Pistache, Smarties, Barbe à papa, Citron, Cassis, Fruit de la passion, Fraise, Pêche, Framboise, Coco

CAFE GOURMAND (+0.50€)

THE GOURMAND (+0.50€)

FROMAGE BLANC en faisselle

(Ferme de la bruyassière Saint-Paul-en-Jarez)

ASSORTIMENT DE FROMAGES (+3€)

Bleu, Crottin de chèvre et Tomme grise de chèvre

(Ferme de la corne d'orée Saint-Paul-en-Jarez)

NOS COUPES DE GLACES

CAFE LIEGEOIS 7.80€

2 boules café, 1 boule Vanille, Café et crème sucrée

CHOCOLAT LIEGEOIS 7.80€

2 boules Chocolat, 1 boule Vanille, Ganache chocolat et crème sucrée

DAME BLANCHE 7.80€

3 boules Vanille, Ganache chocolat, crème sucrée

MERIDIONALE 7.80€

2 boules cassis, 1 boule citron, coulis de fruits rouges et crème sucrée

COUPE DU VERGER 7.80€

1 boule pêche, 1 boule cassis, 1 boule citron crème sucrée

DOLCE ITALIANA 7.80€

1 boule Vanille, 1 boule chocolat, 1 boule café, crème sucrée

PASSIONATA 7.80€

1 boule cassis, 1 boule passion, 1 boule fraise, crème sucré

COLONEL 8.30€

2 boules citron, 2cl de Vodka

VIGNERONNE 8.30€

2 boules Cassis, 2cl de cognac

AFTER EIGHT 8.30€

2 boules menthe chocolat, 2cl de Get 27

NOS GAUFRES

Sucre 4.80€

Confiture 4.80€

Fraise ou Abricot

Chocolat 4.90€

Crème sucrée 4.90€

Crème de marron 4.90€

Boule de glace et crème sucrée 6.90€

Chocolat, boule de glace et crème sucrée 7.90€

NOS GLACES

COUPE 1 BOULE 2.60€

COUPE 2 BOULES 4.90€

COUPE 3 BOULES 7.50€

*Suppléments**Chocolat, coulis, crème sucrée, crème de marron 1€*

NOS VINS



VERRE 13CL

FILLETTE 25CL

POT 46CL

ROUGE

ARDECHE IGP fonvène	4.60€
COTE DU RHONE AOP Terre blanche	4.80€
SAINT JOSEPH AOP	6.40€

ROSE

ARDECHE IGP Fonvène	4.60€
COTE DE PROVENCE Terres nobles	4.80€

BLANC

ARDECHE IGP Fonvène	4.60€
TERROIR VIOGNIER IGP Pays d'Oc	4.80€
MACON Azé AOP Mâcon	6.40€
VILLA CHAMBRE D'AMOUR	6.40€

NOS VINS ROUGES

Côtes-du-rhône Chevalier d'Anthelme 75cl	31€
AOP Côtes-du-rhônes	
Côtes-du-forez Caractère 75cl	33€
AOP Côtes-du-forez	
Côtes-du-rhône Belleruche 75cl	39€
AOP Côtes-du-rhône	
Crozes Hermitage Labaya 75cl	47€
AOP Cuilleron	
Saint-Joseph Deschants Chapoutier 75cl	51€
AOP Saint-Joseph	
Mercurey Buissonier 75cl	43€
AOC, «Les vignerons de Buxy»	
Les Moulins Faugères 75cl	35€
AOP Faugeres	
Bourgueil cuvée déchainée 75cl	35€
AOP Bourgueil	

NOS CHAMPAGNES

Champagne Haton Solo Meunier 75cl	58€
AOP Champagne Brut	
Champagne Duval Leroy Rosé 75cl	64€
AOP Champagne Brut	
Champagne Duval Leroy 75cl	60€
AOP Champagne Brut	

NOS VINS BLANCS

Chardonnay terre amandier 75cl	33€
IGP Ardèche	
Saint Veran cave Grands Crus 75cl	38€
AOP Saint Véran Blanc	
Villa Chambre d'Amour 75cl	39€
AOP Blanc Moelleux	
Villa Chambre d'Amour 150cl	62€
AOP Blanc Moelleux	

NOS VINS ROSES

Effet mer rosé 75cl	29€
La nuit tous les chats sont gris 75cl	29€
IGP Pays du gard	
Secret d'Esperelles 75cl	32€
AOP Côtes-de-Provence	
Château Puech-Haut 75cl	44€
AOP Coteaux du Languedoc	
Gris d'ardèche 150cl	53€
IGP Ardèche	
Château Puech-Haut 150cl	84€
AOP Coteaux du Languedoc	