

NOS VIANDES

françaises & de 1er choix

Pièce du boucher - 180g env. Poire ou Merlan
Morceau maigre, tendre avec un goût peu marqué. 17,90 €

Tartare de bœuf au couteau - 180g env.
Notre recette spéciale, préparée par nos soins 19,90 €

Onglet de bœuf - 180g env.
Pièce de caractère pour amateur, ne supporte pas la cuisson "bien cuite" 19,90 €

Cœur de rumsteck de bœuf - 180g env.
Coupé en pavé légèrement épais, tendre et goûteux 20,90 €

La surprise - 250g env.
Pièce originale, tendre et juteuse - tire son nom de sa localisation inhabituelle 21,90 €

Le tendre - 180g env.
Pavé découpé dans le filet de rumsteck, apprécié pour sa tendreté 22,90 €

Nectar d'entrecôte - 250g env.
Découpé dans la noix de l'entrecôte - vous n'avez que le meilleur 25,90 €

Pour les beaux mangeurs !

Trio de bœuf
Onglet 90g - Cœur de rumsteck 90g - Tartare 90g 24,90 €

Le Carnivore (coeur de rumsteck) - 350g env.
Tendre et goûteux - pour amateur au bon appétit 26,90 €

Côte de bœuf (pour 1 pers.) - 500g env. sans l'os
Race Charolaise 36,90 €

Supplément cassoulette sauce aux morilles entières 6,90 €

Supplément Rigotte coulante de La Coise rôtie 4,90 €
(comme un St Marcellin)

Filet de truite locale et désarêté, cuît sur peau
(origine Ardèche ou Isère) 21,90 €

LES AMUSE BOEUF à partager

Os à moelle tranché (pour 2) 9,90 €

Rillettes de bœuf "maison" (pour 2 à 4) 9,90 €

Saucisson de bœuf de Salers (pour 2 à 4) 13,90 €

Planche apéritive artisanale de bœuf (pour 2 à 4) 16,90 €

Bœuf séché Salers - Rillettes de bœuf - Saucisson de bœuf - Chorizo de bœuf

BOEUF FRANÇAIS

engagé

FRITES MAISON

du terroir

PAIN ARTISANAL

farine d'ici

FROMAGE BIO

local

SERVICE TOUTE LA JOURNÉE A PARTIR DE 11H30



www.restaurant-lajavableue.fr

À MIDI
sur demande

SERVICE RAPIDE
en 45 min*

*uniquement sur le menu du jour ou un plat en direct

Les formules de midi (servies jusqu'à 14h00 uniquement du lundi au samedi, hors jours fériés et fêtes)

Le menu du jour

Entrée du jour
Plat du jour OU Salade Joe Dassin OU Les ravioles du jour OU Le petit Burger (pain, steak, salade, moutarde et ketchup)
Dessert du jour OU 2 boules de glace artisanale OU Fromage blanc fermier OU café gourmand (supplément 3,00 €)

18,90 €

Le menu Java

Entrée du jour OU Salade entrée au choix (Brel supplément 2 €)
Pièce du boucher 180g env. OU Burger "Y a d'la joie"
Verrine façon vacherin OU Mi-cuit au chocolat cœur blanc OU Fromage blanc fermier OU café gourmand

23,90 €

Plat ou Ravioles du jour 11,90 € - Le petit Burger 11,90€ - Entrée du jour 5,90 € - Dessert du jour 5,90 €

Les salades

Entrée Plat

Salade Brigitte BARDOT

6,90 € 12,90 €

Salade verte, tomates cerises, émincé d'oignons frais, pommes, cerneaux de noix, croûtons grillés, sauce moutarde et huile de truffe

Salade Joe DASSIN

8,90 € 15,90 €

Salade verte, tartines de Fourme de Montbrison, lard grillé, tomates cerises, oignons et sauce au poivre

Salade DALIDA

9,90 € 16,90 €

Salade verte, Rigottes moelleuses de La Coise BIO, oignons rouges, pommes, croûtons frits et vinaigrette au miel

Salade Claude FRANCOIS

9,90 € 17,90 €

Salade verte, bœuf séché de Salers, rissolé de pain, cerneaux de noix, tomates cerises, tomme paysanne BIO de la Loire, vinaigre de cidre

Salade MICHEL SARDOU

11,90 € 20,90 €

Salade verte, tartine de pain de campagne grillée, morilles rôties à la crème et au vin blanc, noix de Grenoble, oignons rouges et sauce vinaigrette

Les vins au verre (découvrez aussi notre carte des vins)

Vins rouges

Au verre 25 cl 46 cl

Côtes-du-Rhône - AOP 5,50 € 9,00 € 16,00 €

Cuvée JAVA BLEUE - IGP 6,00 € 10,00 € 17,00 €

Crozes-Hermitage - AOP 6,50 € 11,00 € 18,00 €

Saint-Joseph - AOP 7,50 € 12,00 € 20,00 €

Vins blancs

5,50 € 9,00 € 16,00 €

Viognier - IGP Pays d'Oc 6,00 € 10,00 € 17,00 €

Moelleux de la Loire - VDF

Vins rosés

5,50 € 8,00 € 15,00 €

Rosé d'Ardèche - AOP

Les bières pressions (bières en bouteille à la carte)

25 cl 50 cl

Blonde de la Loire 4,00 € 7,00 €

Rubis artisanale 5,00 € 9,00 €

NOS BURGERS

Premium & originaux



"Une belle histoire"

Pain artisanal au sésame, steak haché frais charolais, salade, tomme paysanne BIO de la Loire, moutarde et ketchup

17,90 €

20,90 €

"Les mots bleus"

Pain artisanal au sésame, steak haché frais charolais, Fourme de Montbrison, salade et sauce au poivre

17,90 €

20,90 €

"Les moulins de mon cœur" - VEGETARIEN -

Pain artisanal au sésame, galette d'épeautre aux légumes, tomme paysanne BIO de la Loire, salade et sauce tartare

17,90 €

20,90 €

"La Java Bleue"

Pain artisanal au sésame, steak haché frais charolais, tomme paysanne BIO de la Loire, bœuf séché de Salers, salade et sauce Java

19,90 €

22,90 €

"Les deux Fourmes"

Pain artisanal au sésame, steak haché frais charolais, Fourme laitière de Montbrison, Fourme fermière de Montbrison, lard grillé, confit d'oignons, salade et moutarde

19,90 €

22,90 €

"On ira tous au paradis"

Pain artisanal au sésame, deux steaks hachés frais charolais, double lard grillé, double tomme paysanne BIO de la Loire, salade et sauce BBQ

22,90 €

LE BURGER DU MOMENT

"Les rois mages"

Pain artisanal au sésame, steak haché frais charolais, raclette fumée BIO de la Loire, lard grillé, sauce BBQ et confit d'oignons

19,90 €

22,90 €

* XXL : double steak et fromage

Les desserts

Les fromages

Fromage blanc de la ferme de la Bruyassière 5,00 €
Rigottes BIO de la Coise rôties au four avec sa petite salade 7,50 €
Sélection de fromages secs locaux et BIO 8,50 €

Les pâtisseries

Deux boules de glace artisanale (vanille, chocolat, fraise, citron, marron ou noisette) 5,90 €
Verrine façon Vacherin aux marrons 7,50 €
Tarte tatin aux pommes locales & Bio caramélisées 7,90 €
Coulant au chocolat WEISS au cœur de chocolat blanc 7,90 €
Profiterole géante à la noisette et au chocolat Oricao 8,50 €
Crêpes Suzette flambées au Grand Marnier 8,90 €