



PLATINIUM BURGERS



Avec Frites Burger seul

CALIFORNIEN 19,80 € 16,80 €

Buns artisanal, sauce signature, salade, avocat, steak VBF racée, poitrine grillée, oëuf, pickles, sauce BBQ.

RACLETTE 19,60 € 16,60 €

Buns artisanal, sauce signature, salade, steak haché VBF Racée, écrasé de pommes de terre, poitrine grillée, Fromage à raclette du moment, pickles.

BGB Big Gros Burger 19,60 € 16,60 €

Buns artisanal, sauce signature, salade, double steak VBF racée 280g environ, poitrine grillée, sauce moutarde.

LYONNAIS 19,50 € 16,50 €

Buns artisanal, sauce signature, salade, steak VBF Racée, saucisson lyonnais, sauce moutarde.

LE BLEU 19,00 € 16,00 €

Buns artisanal, sauce signature, salade, steak haché VBF Racée, poitrine grillée, Fourme d'Ambert AOP, meringue, coulis de fruits rouges.

BASIC BURGER simple steak 10,00 € 8,00 €

double steak 12,50 € 10,50 €

triple steak 15,00 € 13,00 €

Buns artisanal, sauce signature, salade, steak haché VBF, poitrine grillée, sauce cheddar.

ULTIMATE BURGERS



Avec Frites Burger seul

ISÉROIS 17,00 € 14,00 €

Buns artisanal, sauce signature, salade, steak VBF racée, poitrine grillée, Saint Marcellin AOP grillé aux noix de pécan.

ROCA 17,00 € 14,00 €

Buns artisanal, sauce signature, salade, steak VBF racée, poitrine grillée, Rocamadour AOP au miel de lavande.

CRISPY CHEESEBURGER 17,00 € 14,00 €

Buns artisanal, mélange de salades, steak VBF racée, sauce cheddar, oignons frits, ketchup, moutarde US.

POISSON 17,00 € 14,00 €

Buns artisanal, houmous, salade, lieu noir snacké, fruits secs, sauce blanche.

POULET 17,00 € 14,00 €

Buns artisanal, sauce signature, salade, poulet grillé cajun, sauce cheddar, pickles, BBQ.

FRITES MAISON



Nature 5,00 €

Cheddar, poitrine grillée, ou sauce moutarde 7,00 €

New **LA GOURMANDE** : 8,90 €

Cheddar, poitrine grillée, oignons frits.

SANDWICHES BRIOCHÉS



HOT-DOG MANHATTAN 9,20 €

Pain à hot dog artisanal, saucisse pur boeuf, moutarde US, ketchup, poitrine grillée, sauce cheddar.

HOT-DOG NEW-YORKAIS 9,00 €

Pain à hot dog artisanal, saucisse pur boeuf, ketchup, moutarde US, pickles, oignons frits.

LOUISIANA 9,00 €

pain à hot-dog artisanal, sauce signature, poulet grillé cajun, sauce cheddar, oignons frits.

PETITES FAIMS

LES PETITS BOLS



LE LOCAL 8,50 €

Saucisson lyonnais, écrasé de pommes de terre, Saint Marcellin fondu, sauce moutarde.

LE POKE 8,50 €

Boulgour, lieu noir mariné, crudités, sauce blanche.

L'ALABAMA 8,50 €

Torsades blé - pois chiche, poulet grillé cajun, avocat, crudités, vinaigrette balsamique.

P'TITS CROCS



OEUF BACON 4,50 €

Oeuf, sauce signature, poitrine grillée.

OCCITAN 4,50 €

Lieu noir mariné, houmous, crudités.

P'TITS WRAPS



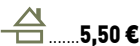
WRAP POULET 4,90 €

Sauce signature, salade, poulet cajun, oignons frits.

WRAP VÉGÉ 4,90 €

Sauce blanche, salade, galette aux lentilles maison.

SOUPE DU JOUR



Selon panier du marché.

BUDDHA BOWLS



VEGGIE 16,00 €

Galette végétale aux lentilles maison, salade, avocat, crudités, fromage sélectionné, fruit de saison, graines, vinaigrette échalote.

FOODIES 16,00 €

Torsades blé - pois chiche, salade, oeuf, lard paysan, avocat, crudités, fromage sélectionné, fruit de saison, graines, vinaigrette échalote.

MONTANA 16,00 €

Torsades blé - pois chiche, salade, poulet cajun, crudités, fromage sélectionné, fruits de saison, graines, vinaigrette balsamique.

BALKAN 16,00 €

Boulgour, salade, poisson du moment, houmous, crudités, fromage sélectionné, fruits secs, graines, sauce blanche.

SALADES



SAUCE AU CHOIX

COBB 14,90 €

Mélange de salades, avocat, poulet grillé cajun, tomates confites marinées, poitrine grillée, oeuf, graines.

ROCHEUSE 14,50 €

Mélange de salades, Fourme d'Ambert AOP, poitrine grillée, pickles, pommes, noix.

ORIENTALE 14,50 €

Mélange de salades, lieu noir mariné, fruits secs, toasts de houmous et sauce blanche, pickles, graines.

EXTRAS

Option **DOUBLE STEAK** 4,00 €

Option **DOUBLE SAUCISSE** 3,00 €

Supplément galette végétale maison aux lentilles 2,00 €

Option **VEGGIE** / Remplacez les protéines animales par une galette végétale maison dans le plat de votre choix 1,00 €

ACCOMPAGNEMENT

PETITE SALADE + 4,90 €

M E N U S

ULTIMATE
BURGER ULTIMATE AU CHOIX
ET FRITES MAISON
+ BOISSON*

18.50€

+ 3.50 €
DESSERT

* 50FT 33CL, EAUX 50CL

LES SANDWICHES
BRIOCHÉS
FRITES MAISON + BOISSON*

14.50€

+ 3.50 €
DESSERT

SALADE
SALADE AU CHOIX
+ BOISSON*

16.00€

+ 3.50 €
DESSERT

POUR LES JUNIORS
(- DE 10 ANS)
BURGER OU STEAK HACHÉ VBF
OU KIDS HOT DOG OU SAUCISSE
+ FRITES MAISON

7.80€

9.00€

+ CAJUN SUR

CÔTÉ SUCRÉ by Damien



Spécialité

PANCAKE garniture au choix 2,50 €
CHEESECAKE * Au choix 4,80 €
MILLIONNAIRE SHORTBREAD 4,20 €
CARROT CAKE 4,50 €
TARTE * Au choix 4,20 €
BROWNIE * Au choix 4,50 €
COOKIE Au choix 2,80 €
TIMBALE DU JOUR 4,00 €

A LA CARTE

PANCAKES PARTY 8,20 €
FRUITÉ : 3 pancakes, fruits de saison, boule de glace vanille, nappé de sirop d'érable
CHOCO : 3 pancakes, boule de glace chocolat - brownies, nappé sauce choco
CARAMEL : 3 pancakes, boule de glace vanille pecan, nappé de sauce caramel

CARTE DES GLACES À CONSULTER



CAFES

ESPRESSO CLASSIC 100% ARABICA

Réserve café Richard	1,60 €
Décaféiné	2,00 €
Double espresso	2,40 €
Café allongé	1,80 €
Café noisette	1,80 €
Sélection de la barista	2,40 €
(sélection de grands crus d'arabica)	

SPECIALITÉS

Café latte	3,40 €
Café latte aromatisé	3,60 €
Cappuccino	3,80 €
Cappuccino cannelle by Père Manu	4,00 €
Cappuccino aromatisé	4,00 €
Latte macchiato	4,40 €
Latte macchiato aromatisé	4,60 €
Café Mocha	5,00 €
Chocolat chaud	4,50 €
Chocolat viennois	4,80 €
Café latte viennois	4,80 €
Vin chaud maison	4,00 €
Café frappé	2,80 €
Café frappé aromatisé	3,00 €
Café Latte frappé	3,80 €
Café Latte frappé aromatisé	4,00 €

LATTE

Pink Latte (lait entier infusé à la praline)	
Golden Latte (lait de coco infusé curcuma)	
Matcha Latte (lait entier infusé au thé matcha)	
Caramel Latte (lait entier infusé caramel maison)	
Chai Latte (lait entier infusé au Chai Tea)	

THÉS ET INFUSIONS



THÉS DU COMPTOIRS 3,40 €

THÉS NOIRS AROMATISÉS

Grand Earl Grey arômes de bergamote s'épanouissent sur la base d'un thé noir de Chine, parfait accompagnement des pauses gourmandes

Fruits Rouges célèbrant la saveur des fruits rouges, ce thé noir est un plaisir sucré et gourmand

THÉ VERT

Thé vert Sencha thé vert de Chine travaillé à la manière Japonaise au goût franc et végétal, il accompagne agréablement les déjeuners

THÉ VERT AROMATISÉ

Jardin des Merveilles un thé vert au mélange d'arômes dont le bouquet fruité laisse s'exprimer des notes de pêches et d'abricots

Au temps des Tsarines une alliance d'agrumes relevée d'écorces d'orange pour un thé original et rafraichissant

Thé vert Menthe un thé à l'orientale extrêmement désaltérant dont l'infusion révèle toute la saveur de la menthe

THÉ BLANC AROMATISÉ

Thé blanc rose Litchi ce thé blanc agrémenté d'élégants pétales de rose, s'épanouit sur des notes subtiles de litchi et de framboise

ROOIBOS

Rooibos aux épices le rooibos d'Afrique du Sud s'associe aux écorces d'orange, morceaux de gingembre et de cannelle pour une saveur hors du commun

INFUSIONS 3,40 €

Secret d'équilibre une tisane douce et anisée aux graines de fenouil, à la réglisse et à la badiane

Rêves enfantins tisane gourmande et acidulée mêlant morceaux de pomme, fleurs d'hibiscus, cynorrhodon, réglisse et arômes fruits rouges.

“ Demandez notre sélection de thés et infusions du moment ”

Option Végé 0,50 €

YUMMY

CHOCOLAT OU CAFÉ LATTE

(CHAUD OU FRAPPÉ) 5,50 €

Demandez votre friandise préférée à nos baristas

latte spéculoos, latte cookie, Chocolat M&M's
Mais aussi : Mars, Oréo, Kinder Bueno, Kinder

FORMULES PETIT-DEJEUNER

SALÉE : oeuf bacon, avec tartines au fromage et orange pressée 9,00 €

SUCRÉE : boisson chaude, orange pressée, pancakes 9,00 €

COMPLÈTE : salée et sucrée 14,00 €

SOFTS

SODAS / SOFTS 33 cl	2,50 €
EAUX MINÉRALES 50 cl plate ou gazeuse	2,50 €
EAU DE SOURCE 50 cl	1,80 €
THÉ, EAU INFUSÉE	
OU DETOX «MAISON»	4,00 €

SMOOTHIES / JUS

AUX FRUITS FRAIS 30 cl	
Jus d'agrumes pressés	5,50 €
Smoothie de fruits frais mixés à la commande,	
Boisson végétale	5,50 €

BIÈRES



LES BIÈRES DU TEMPS

Brassées à Champier (38)

Blonde

AU FIL DU TEMPS 33cl 6.5% vol 5,90 €

Blanche

AU TEMPS POUR MOI 33cl 6% vol 5,90 €

Ambrée

L'AIR DU TEMPS 33cl 5.5% vol 5,90 €

IPA

TEMPÊTE AMÈRE 33cl 7.5% vol 6,20 €

LA FURIEUSE

Brassées à Sassenage (38)

Blonde

FURIE 33cl 5% vol 6,20 €

Blanche

FURTIVE 33cl 4,5% vol 6,20 €

Ambrée

FUTÉE 33cl 6% vol 6,20 €

IPA

FURAX 33cl 7% vol 6,40 €



VIN REGIONAL

DOMAINE DU LOUP DES VIGNES

Chardonnay blanc : 12 cl 12%	5,40 €
Rosé : 12 cl 11%	5,40 €
Pinot Noir : 12 cl 13%	5,40 €
Bouteille 75 cl	22,00 €



CÔTÉ SUCRÉ by Damien

Spécialité

PANCAKE garniture au choix	2,50 €
CHEESECAKE * Au choix	4,80 €
MILLIONNAIRE SHORTBREAD	4,20 €
CARROT CAKE	4,50 €
TARTE * Au choix	4,20 €
BROWNIE * Au choix	4,50 €
COOKIE Au choix	2,80 €
TIMBALE DU JOUR	4,00 €

A LA CARTE

PANCAKES PARTY	8,20 €
FRUITÉ : 3 pancakes, fruits de saison, boule de glace vanille, nappé de sirop d'érable	
CHOCO : 3 pancakes, boule de glace chocolat - brownies, nappé sauce choco	
CARMEL : 3 pancakes, boule de glace vanille pecan, nappé de sauce caramel	

CARTE DES GLACES À CONSULTER