



LES ALLUMÉS

DES MONTS D'OR



BRASSERIE & PRIVATISATION

du Lundi au Vendredi 9h-15h // Evènements sur mesure soirs et week-end

MENU DE LA SEMAINE À L'ARDOISE

• Entrée du jour	Carte 7,5€	Grande 14€	• Formule Entrée/Plat	19,5€
• Plat du jour	14€		• Formule Plat/Dessert	19,5€
• Dessert du jour	Menu 5,5€	Carte 7,5€	• Menu Complet	25€

NOS BOWLS ET GROSSES SALADES ...

Salade Iséroise	Petit Format	10€
<i>Sur un lit de salade, brick de Saint-Marcellin, ravioles soufflées, tomates cerises, miel et noix</i>		18€
La VRAIE Salade César,		18€
<i>Salade romaine, poulet pané, bacon grillé, croûtons, tomates cerises, Grana Padano, sauce aux anchois</i>		18€
Bowl à l'Asiatique,		18€
<i>Tataki de boeuf, nem de porc, romaine, vermicelles, carottes, choux, cacahuètes, coriandre, menthe</i>		4€
Supplément Frites maison		

NOS CLASSIQUES DE BRASSERIE, REVISITÉS ...

Assiette Végétarienne,	15€
<i>Poêlée de légumes de saison et féculent</i>	
Ravioles de Romans gratinées,	18€
<i>Crème Grana Padano, Chiffonnade de speck</i>	
Tartare de bœuf Charolais,	19€
<i>Coupé au couteau et préparé de façon traditionnelle, câpres, cornichons</i>	
Tartare de bœuf à l'Italienne,	19€
<i>Pesto verde, pignons de Pin, copeaux de parmesan et tomates séchées</i>	
Burger des Allumés à la montagne,	21€
<i>Steak haché, oignons confits, raclette, poitrine fumée, pomme Röstli, tomate, salade</i>	
Saumon comme une Surprise chaque jour,	22€
<i>En Gravlax, en Tartare, en Pavé ou en Carpaccio...</i>	
Pièce du Boucher selon le marché	28€
Suggestions du jour en fonction de l'humeur du chef	à l'ardoise

C'EST FROMAGE OU DESSERT ? OU LES 2 ...

Demi Saint-Marcellin, bouquet de salades	8€
Faisselle, nature, crème ou coulis de fruits rouges	6€
Coupe de fruits frais de saison	7,5€
Chocolate Lover fondant au chocolat sur lit de crème anglaise	7,5€
Dessert sur jour sur l'ardoise	7,5€
Café ou Thé Gourmand	8,5€

**POUR
LES PETITS ALLUMÉS**
Sirop au choix
Nuggets-Frites
Glace Smarties
12€

SÉLECTION DE VINS AU VERRE OU EN POT

	Verre 12cl	Fillette 26cl	Pot 46cl
• Rosé : IGP Var - R' du Temps	6€	9€	15€
• Blanc : IGP d'Oc - Viognier - Les Costes	6€	9€	15€
• Rouge : AOP Côtes du Rhône - Cellier des Chartreux	6€	9€	15€
• Faites confiance à notre palais et goûtez notre sélection	Verre 12cl		7,5€

	Bouteille 75cl
★ NOTRE SÉLECTION DE VINS ROSÉS	
IGP Pays d'Oc - Les Jamelles - Reflets Secrets - Domaine Delaunay	27€
IGP Méditerranée - STUDIO by Château Miraval	30€
IGP Côtes Catalanes - Miraflores - Domaine Lafage	33€
★ NOTRE SÉLECTION DE VINS BLANCS	
AOP Beaujolais - Cuvée Alexis - Olivier Depardon	33€
AOP Languedoc - Les Sacrés - Calmel & Joseph	36€
AOP Côtes de Provence - Fantastique - Maison Sainte-Marguerite - Cru Classé	44€
★ NOTRE SÉLECTION DE VINS ROUGES	
AOP Languedoc - Les Darons - Domaine Jeff Carrel	26€
IGP Veneto - Gran Passione	28€
IGP Ile de Beauté - Cuvée Stella - Terra Vecchia	30€
IGP Ardèche - Syrah - Domaine Courbis	33€
AOP Luberon - Grand Marrenon - Domaine Marrenon	39€
AOC Beaujolais - Brouilly Vieilles Vignes - Domaine Dubost	41€
IGP Collines Rhodaniennes - Contrefor - Domaine des Serines d'Or	46€
AOP Côtes de Provence - Fantastique - Maison Sainte-Marguerite - Cru Classé	49€
AOP Crozes-Hermitage - Cuvée L - Laurent Combier	52€
AOP Bourgogne - Givry - Domaine Chofflet	54€
AOP Saint Emilion Grand cru - Tour du Sème - Château Milens 2016	56€



SANS ALCOOL

Sodas : Coca-Cola, Zéro, Ice Tea, Orangina, Schweppes, Perrier	4€
Sirops : fraise, menthe, pêche, citron, grenadine	2€
Jus de Fruits Zuegg : ACE ou tomate	4€

UNE BOISSON CHAUDE

Expresso, allongé ou déca	2€
Thé ou infusion	3€
Capuccino	3,5€
Chocolat chaud	3,5€

ON BOIT DE L'EAU

San Benedetto <i>plate ou gazeuse (75cl)</i>	7€
Purezza <i>plate ou gazeuse à volonté, personne / table</i>	2€

NOS BIÈRES PRESSION

	33cl	50cl
Budweiser	5€	6,5€
Leffe Blonde	6€	7,5€
Monaco, Panaché	5€	
Picon Bière	5,5€	
Blanche en bouteille	6€	

APÉROOOOO !!

Apérol Spritz	9€
Hugo Spritz	10€
Kir	6€
Cassis, Framboise, Mûre ou Châtaigne	
Kir Royal	10€
Communard	6€
Ricard	3,5€
Martini Rosso	6€
Suze	6€
Mojito	10€

UN DIGESTIF ? 9€

Calvados, Limoncello	
Get 27 ou 31	
Menthe Poivrée ou Pastille	
Eau de vie de Poire	
Liqueur de Verveine	
Mandarine d'Eyguebelle	
Poire d'Eyguebelle	
Coiron d'Eyguebelle	
Chartreuse verte	
Diplomatico	
Cognac Otard, Jack Daniels	

ALLEZ CHAMPAGNE !! à la coupe 9€ Bouteille 75cl - Chassenay d'Arce - Brut 45€