

PETIT DEJEUNER - 7,5€ jusqu'à 10h

Boisson chaude, pain, beurre, confiture, jus d'orange

MENU ENFANT - 9,5€ jusqu'à 10ans

Nuggets ou steak haché ou jambon avec frites, compote

SNACK

Hamburger frites <i>Steack haché 150g VBF, salade, tomates, sauce burger, cheddar, frites</i>	15.00€
Double hamburger frites	18.50€
Assiette Rider <i>Steack haché 150g VBF, oeuf au plat, frites, salade composée</i>	16.50€
Fish & Chips <i>Filet de cabillaud 150g, frites, salade composée, crème ciboulette, citron</i>	15.50€
Faux filet de boeuf <i>≈ 250g, frites, salade composée</i>	16.50€
Nuggets de poulet frites	12.50€
Assiette de frites	4.50€

SALADES GOURMANDES

Chèvre chaud <i>Salade, tomates, oeuf dur, toasts de fromage de chèvre panés frit, cerneaux de noix</i>	13.50€
César <i>Salade, tomates, oeuf dur, émincé de poulet pané frit, Parmesan</i>	14.50€
Ravioles <i>Salade, tomates, oeuf dur, ravioles frit, jambon cru</i>	15.50€
Périgourdine <i>Salade, tomates, oeuf dur, gésiers de volaille confits, magret de canard fumé, toast de foie gras</i>	16.50€
Composée <i>Salade verte et tomates</i>	4.50€

SPECIALITES

Tartiflette <i>avec salade composée</i>	14.50€
La boîte chaude du Col Bayard <i>Fromage de vache fondu, charcuterie, frites, salade et condiments</i>	17.50€
Tartiflette charcutière <i>avec charcuterie et salade composée</i>	17.50€

PIZZAS Ø ≈30 cm

Margarita <i>Tomates, Mozzarella, Emmental</i>	10€
Regina <i>Tomates, Mozzarella, Emmental, jambon blanc</i>	12€
Campione <i>Tomates, Mozzarella, Emmental, viande de boeuf hachée</i>	13€
4 Fromages <i>Crème fraîche, Mozzarella, Emmental, Reblochon, bleu du Vercors</i>	13€
Ravioles <i>Crème fraîche, Mozzarella, Emmental, ravioles de Royans</i>	13€
Suprême <i>Crème fraîche, Mozzarella, Emmental, jambon cru, Bleu du Vercors, miel</i>	14€

A PARTIR DE 18H30**PATES**

Ravioles à la crème avec salade composée	15.50€
Ravioles au bleu du Vercors avec salade composée	17.50€
Ravioles aux morilles avec salade composée	21.50€

VIANDES

Hamburger Black Angus <i>180g origine Irlande, frites</i>	17.50€
Carpaccio de boeuf mariné <i>frites, salade</i>	15.50€
Travers de porc mariné sauce barbecue	17.50€
Magret de canard	17.50€
Faux filet de boeuf	16.50€

Accompagnement :
frites, gratin Dauphinois, haricots vert, salade composée
Sauce : bleu du Vercors, Morilles +3.50€

SPECIALITES 2 pers. minimum

Fondue Savoyarde <i>avec charcuterie, salade composé et condiments</i>	19.90€/ pers.
Fondue Savoyarde aux morilles	24.90€/ pers.
Fondue Bourguignonne <i>Viande de oeuf avec sauces, condiments, frites et salades</i>	19.90€/ pers.
Raclette <i>avec charcuterie, pommes de terre, salade et condiments</i>	19.90€/ pers.
Raclette au lait cru façon Brezière <i>avec charcuterie, pommes de terre, salade et condiments</i>	24.90€/ pers.

DESSERTS

6.50€

Tarte Tatin <i>avec glace Vanille, coulis et Chantilly</i>
Pain perdu brioche <i>avec glace caramel, coulis et Chantilly</i>
Fondant au chocolat <i>avec glace Vanille, crème anglaise et Chantilly</i>
Tartelette Myrtille <i>faite maison</i>
Café gourmand <i>assortiment de dessert et café</i>
Fromage blanc <i>nature, aux fruits rouge ou au miel</i>

CREPES GAUFRES GLACES

15H00-17H30 19H00-21H30

Sucre	3.50€
Beurre sucre, citron sucre, miel	4€
Confiture de Fraise ou Myrtille	4€
Chantilly	4.50€
Crème de marron, caramel beurre salé	4.50€
Miel citron	4.50€
Pâte à tartiner façon Nutella ou chocolat	4.50€
Supplément Chantilly	+1€

CREPES ET GAUFRES GLACEES

6.50€

Easy <i>beurre, sucre, glace caramel, Chantilly</i>
Igloo <i>Nutella ou chocolat, glace Vanille, Chantilly</i>
Ardechoise <i>crème de marron, glace vanille, Chantilly</i>

GLACES ET SORBETS

1 boules 2,00€	2 boules 3,50€	3 boules 5,00€
parfum : vanille, chocolat, café, menthe chocolat fraise, citron, caramel beurre salé, chartreuse		
Supplément Chantilly +1€		Supplément coulis +1€

GLACES ET SORBETS COMPOSES

6.50€

Dame banche <i>glace Vanille, sauce chocolat, Chantilly</i>
Mont blanc <i>glace Vanille, crème de marron, Chantilly</i>
Chocolat liégeois <i>glace chocolat, glace Vanille, sauce chocolat, Chantilly</i>
Café liégeois <i>glace café, glace Vanille, espresso, Chantilly</i>
Tentation fruitée <i>sorbet fraise, citron, glace Vanille, coulis de fruit rouge, Chantilly</i>

GLACES ET SORBETS ALCOOLISES

7.50€

Pères Chartreux <i>glace Chartreuse et Vanille, Chartreuse verte, Chantilly</i>
Colonel <i>sorbet citron, Vodka et Chantilly</i>
Choco GET <i>glace menthe chocolat, Vanille, sauce chocolat, GET 27, Chantilly</i>

BOISSONS CHAUDES

Café	1.8€
Décaféiné, noisette	2€
Café allongé, lait chaud, petite crème	2.50€
Grand café, chocolat, grand crème, lait chaud miel	3.50€
Cappuccino, citron chaud (citron pressé, eau chaude, miel)	4.50€
Café Chantilly, chocolat Chantilly	4.50€
Thé (Noir, Vert, Menthe, Earl grey) Infusion Verveine	3.50€

BOISSONS CHAUDES ALCOOLISEES

Vin chaud	4.00€
Green chaud (chocolat et chartreuse verte)	5.00€
Chocolat Rhum, chocolat Baileys	5.00€
Grog (Rhum, citron, eau chaude, miel)	5.00€
Irish Coffe (café, wiskey, sucre, Chantilly)	7.50€

BOISSONS FRAICHES 33CL 3.50€



Supplément sirop ou tranche	+ 0.3€
Sirop à l'eau	25cl 2.50€ 50cl 4,00€
<i>Fraise, grenadine, citron, menthe, pêche, orgeat</i>	
Diabolo	25cl 3.50€ 50cl 6,00€
Limonade	25cl 3.00€ 50cl 5,00€
Ginger Beer	20cl 4.50€
Cidre brut, cidre doux	27,5cl 4,50€
Jus de fruits PAGO PAGO	20cl 3,80€
<i>Orange, ananas, abricot, ACE, pomme, fraise, tomate</i>	
Orange pressée, citron pressé	5,50€
Red-Bull Energy Drink	25cl 4,50€
Eaux minérales BADOT ou evian	75cl 4,50€
Eaux minérales Cristaline	50cl 2,5€

VINS

Le verre	15cl 3,50€
La carafe	25cl 4,50€ - 50cl 7,50€
<i>IGP Pays d'OC, Merlot Chardonnay Grenache</i>	
Bouteille 75cl	
Blanc	14.50€
Sauvignon IGP Val de Loire	16.50€
Viognier IGP Pays D'OC	18.50€
Côte de Gascogne IGP Sud Ouest	19.50€
Chignin AOP Savoie	21.50€
Apremont AOP Savoie	
Rouge	14.50€
Côte du Rhône AOP Rhône	15.50€
Bordeaux AOP	17.50€
St Nicolas de Bourgueil AOP Loire	19.50€
Mondeuse AOP Savoie	28.50€
St Joseph AOP Rhône	
Rosé	15.50€
Côtes de Provence AOP	
Champagne	49€
AOP demandez notre sélection du moment	



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération

BIERES PRESSION

	25cl	50cl
Pelfort Blonde 5,5° PELFORTH	3.5€	6.5€
- avec sirop	3.8€	7€
- avec Picon	4.5€	8€
Monaco ou Panaché	3.8€	7€
Affligem 6,7° Bière blonde d'Abbaye Affligem	4.5€	8€
Edelweiss 5° Bière blanche Edelweiss	4.5€	8€

BIERES BOUTEILLE 33CL

Desperados 5,9° DESPERADOS	6€
Mort Subite Kriek 4° MORT SUBITE	6€
Lagunitas IPA 6,2° LAGUNITAS IPA	6€
Hapkin 8,5° HAPKIN	6€
Heineken 0° sans alcool Heineken 00	4€

COCKTAILS

Mojito 7,50€	Virgin Mojito -1€
<i>Rhum blanc, menthe fraîche, citron vert, soda</i>	
Mojito Royal 10€ avec champagne	
Pina Colada 7,50€	Virgin Pina Colada -1€
<i>Rhum blanc, jus d'ananas, lait de coco</i>	
Spritz 7,50€	
<i>Aperol, Proseco, orange, eau gazeuse</i>	
Punch 6,50€	
<i>Rhum blanc, rhum brun, jus de fruits, sucre de canne</i>	
Cuba libre 6,50€	
<i>Rhum blanc, jus de citron vert, coca-cola</i>	
Rosé pamplemousse 4,50€	
Moscow Mule 7,50€	
<i>Vodka, ginger beer, jus de citron vert</i>	

APERITIFS ET ALCOOLS

Kir 12cl Cassis, mure, pêche	3,50€
Kir Royal 12cl Cassis, mure, pêche	6,50€
Coupe de Champagne	12cl 6,00€
Pastis ou Ricard	2cl 3,50€
Porto, Martini blanc ou rouge	6cl 3,50€
Vin de noix ou de myrtille 16°	6cl 3,50€
Whisky, Vodka, Rhum, tequila, gin	2cl 3,00€ / 4 cl 5,00€
Supplément Soda	1,00€

ALCOOLS SUPÉRIEURS 2cl 3,50€ / 4 cl 6,00€
RHUM DIPLOMATICO - VODKA ZUBROWKA - WHISKY
GLEN FIDDICH - JACK DANIEL - GIN BOMBAY SAPHIRE

DIGESTIFS

2cl 3.00€ & 4cl 5.00€
 Génépi, Chartreuse, Calvados, Get27, Poire Williams, Cognac

EASY RIDER

Drink & Food

BAR

9h00 - 23h00

RESTAURANT

11h30 - 14h30

18h30 - 21h30

CREPES GAUFRES GLACES

15h00 - 17h30

19h00 - 21h30