Maison SAVOURE

CARTE

SUGGESTION DU JOUR 13.90€
Sous réserve des quantités disponibles

FORMULE EXPRESS – SUGGESTION DU JOUR & CAFÉ OU THÉ GOURMAND 22.50€

A PARTAGER

Terrine 150 grammes Paul Bocuse 10.00€
Caille aux pommes, épices douces et cochon ou
Poulet et citron confit ou Cochon et piment d'Espelette
Accompagnée de pickles et condiments

Planche de charcuterie et fromage 19.00€
Assortiment 300 grammes
Pickles, condiments, pain de campagne

NOS RECETTES DE SAISON

Salade façon Caesar 16.50€
Laitue iceberg, filet de poulet poêlé, parmesan
bacon, croûtons, œuf, sauce Caesar

Tartare de Bœuf « charolais » coupé au couteau 21.00€
Assaisonnement bistrot, grenaille confites aux herbes
bouquet de salade verte

Croc « Le Truffé » 19.50€
Pain de mie de seigle toasté, jambon blanc truffé,
tartufata, sauce mornay, fromage à raclette fumée,
bouquet de salade verte

Poêlée Végé 19.50€
Burrata, œufs fermiers, poêlée de champignons de Paris
pleurotes et trompettes de la mort

White Fish curry coco 26.00€
Poisson blanc sauce curry au lait de coco,
légumes croquants façon thaï, coriandre, cacahuètes

Poulpe de Galice poêlé 27.00€
Crémeux de fregola sarda, grana padano
pesto d'herbes fraîches

Burger Savoure 22.50€
Pain buns, steak haché de bœuf Angus, bacon
compotée d'oignons, tomme de montagne,
cornichon malossol, grenaille confites aux herbes

Entrecôte de boeuf montbéliarde 26.00€
Sauce au gorgonzola, grenaille confites

ACCOMPAGNEMENTS

Légumes façon thaï 5.50€
Pommes de terre grenaille aux herbes 5.50€
Bouquet de salade 5.50€

FROMAGES ET DESSERTS

Fromages affinés du moment 7.50€
Bouquet de salade, fruits secs

Fromage blanc battu de campagne 6.50€
Granola maison ou coulis de fruits rouges

Dessert du jour 7.90€

Salade de fruits frais 8.50€
Jus infusé au thé vert Touareg

Brioche toastée au beurre de Bresse 9.50€
Noix de pécan caramélisées crémeux au miel
d'acacia, glace au miel et pignons de pin

Tarte fine sablée cœur coulant chocolat 9.50€
« grand cru Valrhona », glace stracciatella

Chou Poire-chocolat 9.50€
Compotée de poires à la vanille, ganache
montée chocolat noir

Financiers au miel mille fleurs à partager 12.00€
4 financiers accompagnés de pâtes à tartiner
praline et chocolat-noisette

Café ou thé gourmand 9.50€
Une sélection de 4 douceurs
accompagnées d'une boisson chaude

Maison

SAVOURE

SOFT

LES SOFTS

Jus ou nectar Arbre à Jus
Tomate, Pêche, Orange blonde, Pomme ou Poire williams
25 cl 6.00€

Sirop – 12 cl 2.50€

Perrier 33cl 5.00€

Coca Cola, Coca Cola Zéro 33cl 5.00€

Orangina 25cl 5.00€

THE GLACE

Brasseurs Savoyards pur thé bio-33 cl 6.00€
Thé noir Darjeeling glacé à la menthe

COCKTAIL SOFT

Virgin Spritz 7.00€
Eau gazeuse, sirop d'orange Monin, rondelle d'orange

LES LIMONADES

Ginger Fizz 6.00€
Spicy Ginger Beer et gingembre frais

Sweet Hibiscus 6.00€
Limonade et sirop d'hibiscus

Limonade citron 5.50€
Limonade et rondelles de citron

LES EAUX MINÉRALES

Badoit, Evian – 50 cl 4.50€

Badoit, Evian – 100 cl 6.50€

Perrier – 75 cl 6.50€

LES BOISSONS CHAUDES

Café 2.50€

Café double 4.80€

Cappuccino ou café latte 4.80€

Thé ou infusion 3.90€

Thé vert sencha fukuyu ou vert menthe
Thé earl grey, darjeeling ou noir fruits rouges
Infusion verveine menthe

Prix nets en euros, taxes et service compris

Maison
SAVOURE

VINS AU VERRE ET POTS

	VERRE 12cl	POT 46cl
VINS BLANCS		
Riesling AOP – Charles Wantz	7. 00€	21.00€
Mâcon Azé AOP Chardonnay - Domaine Rochebin	7.00€	21.00€
Saint-Joseph AOP – Agricolis, Famille Garon	9.00€	26.50€
Vin de pays d'Oc IGP – Marius Chapoutier	/	15.00€
Côtes de Gascogne IGP (doux) vin biologique – Les Noisettes	6.00€	18.00€
VIN ROSE		
Gamay – Histoire de plaisir, Domaine Laurent	6.00€	18.00€
VINS ROUGES		
Côte Roannaise AOP, vin biologique Domaine Serol	8.50€	24.50€
Saint Emilion AOC – Château Rocher Figeac	9.00€	26.00€
Saint Joseph AOP – Domaine du Monteillet, Stephane Montez	10.00€	28.50€
Crozes-Hermitage AOC – Domaine Yann Chave	10.00€	28.50€
Vin de Pays d'Oc IGP – Marius Chapoutier	/	15.00€

Prix nets en euros, taxes et service compris

Maison SAVOURE

CAVE

LES COCKTAILS

Apérol Spritz – 25cl 10.00€
Apérol, Prosecco, Perrier, orange

Italicus Spritz – 25cl 10.00€
Liqueur de bergamote et cédrat
Prosecco, Perrier, tranches de citron

Americano – 15cl 10.00€
Campari, martini rouge, limonade, orange

Moscow Mule – 25cl 12.00€
Vodka, ginger beer, jus de citron vert pressé

LES APÉRITIFS

Martini, Campari – 5 cl 5.50€

Pastis, Ricard – 2,5 cl 5.00€

Coupe de Prosecco Riccadonna 8.00€
Cuvée Prestige – 10 cl

Kir – 10 cl 7.00€
Cassis, framboise, fraise, mûre, pêche ou chataîgne

Apéritif maison – 10 cl 8.00€
Pétillant, crème de fraises

LES BIÈRES PRESSIONS

Grimbergen blonde 6,7°
25 cl 6.00€
33 cl 8.00€
50 cl 10.50€

Duvel blonde 8,5°
25 cl 6.00€
33 cl 8.00€

LES BIÈRES BOUTEILLES

Duvel blonde 8,5° – 33 cl 6.50€

Ninkasi – 33cl 6.50€
Blonde 4°, blanche 4,8°, ambrée 4,5°

VINS BLANCS

75cl

Côtes du Rhône AOP 22.00€
La Garuste - Domaine Panéry

Mâcon Azé AOP Chardonnay - Domaine Rochebin 29.00€

Saint Véran AOC – Domaine Perraud 35.00€

Saint-Joseph AOP – Agricolis, Famille Garon 38.00€

Sancerre AOC - Domaine Paul Cherrier 40.00€

Cairanne AOC - Domaine Galuval 40.00€

VIN ROSÉ

75cl

Gamay - Histoire de plaisir 25.00€
Domaine Laurent

VINS ROUGES

75cl

Côtes du Rhône AOP - La Garuste, Domaine Panéry 22.00€

Reuilly - Domaine Mabillot 30.00€

Collines rhodaniennes IGP 32.00€
Terres de Mandrin, Domaine Jeanne Gaillard

Vacqueyras AOC - Domaine Vallis Pétras 35.00€

Côte Roannaise AOP, vin biologique Serol 35.00€

Crozes-Hermitage AOC – Domaine Yann Chave 42.00€

Saint Joseph AOP – Domaine Stephane Montez 42.00€

CHAMPAGNE

Champagne Lallier brut 50.00€
Réflexion R021 – 75 cl

Prix nets en euros, taxes et service compris

Maison

SAVOURE

SPIRITUEUX

LES WHISKYS

	4 cl
J&B (40°) « Ecosse »	7.00 €
Jack Daniel's (40°) « Etats-Unis »	8.00 €
Jameson (40°) « Irlande »	10.00 €
WoodFoord Reserve (43,2°) « Etats-Unis »	17.00 €

LES RHUMS

	4 cl
Emperor Sherry (40°) « Ile Maurice »	15.00 €

LES VODKAS

	4 cl
Grey Goose (43°) « France »	11.00 €
Legend of Kremlin (40°) « Russie »	15.00 €

TEQUILA

	4 cl
Classe Azul Plata (40°) « Mexique »	19.00 €

LES LIQUEURS

	4 cl
Limoncello	7.00 €
Get 27	7.00 €
Get 31	7.00 €
Chartreuse Verte (55°)	12.00 €

LES GINS

	4 cl
Gin Malfy (41°) « Italie »	14.00 €

VIN MUTÉ

	4 cl
Porto Graham's – Tawny 10 ans (20°)	11.00 €

LES EAUX DE VIE DE VINS

	4 cl
Armagnac Château Pellehaut « L'Age de raison » Ugni blanc 1982 (41°)	13.00 €
Cognac Raymond Ragnaud « Folle Blanche » Récolte 2005 (42°)	13.00 €

EAU DE VIE DE FRUITS

	4 cl
Calvados Millésimé 2008 Michel Huart (40°)	19.00 €

Prix nets en euros, taxes et service compris