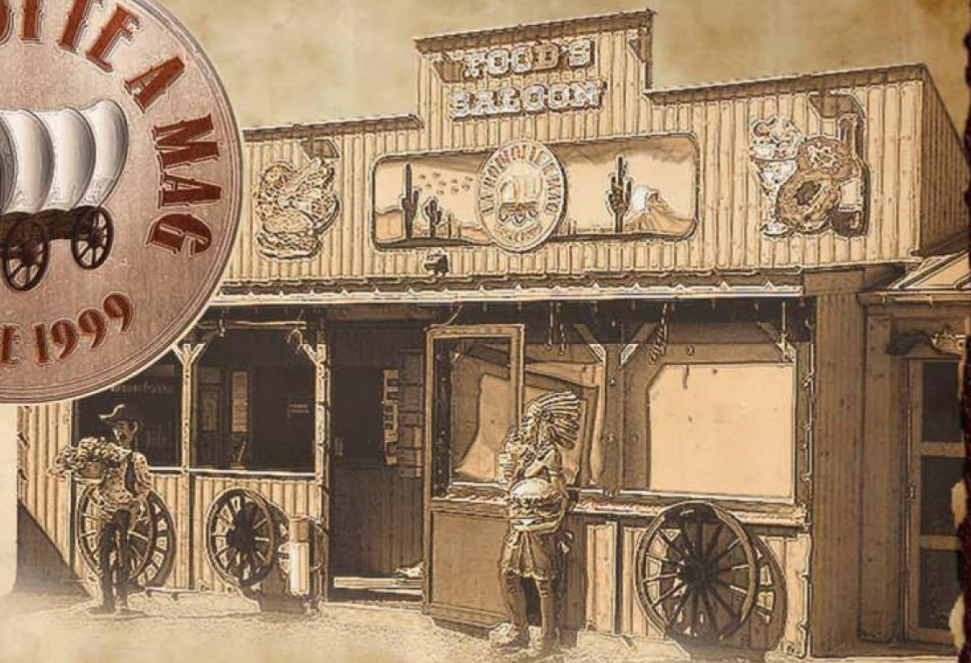


RESTAURANT FOOD'S SALOON



PIZZA | BURGER | KEBAB | OMELETTE | SALADE

OUVERT 7/7 a partir de 17h30

Route de FOUR 38090 ROCHE - Sortie de village en direction de four

 **04 37 05 00 04**

LES SALADES

Nos prix s'entendent service compris

	NORMALE	GEANTE
AUVERGNATE Salade-tomates cerise-bleu d'auvergne-noix	8,00 €	13,00 €
CAESAR Salade-tomates cerise-émince de poulet-croutons	8,00 €	13,00 €
CAMPAGNARDE Salade-tomates cerise-rondin de chevre-croutons	8,00 €	13,00 €
CHEVRE CHAUD Salade-tomates cerise-toast de chevre-noix-miel	8,00 €	13,00 €
CHEYENNE Salade-tomates cerise-poitrine fume-e-œuf à cheval	8,00 €	13,00 €
COW-BOY Salade-tomates cerise-émince de poulet-œuf à cheval	8,00 €	13,00 €
MEDITERRANEENNE Salade-tomates cerise-filets d'anchois-croutons	8,00 €	13,00 €
NORVEGIENNE Salade-tomates cerise-saumon fume	8,00 €	13,00 €

CHURRASCO BRASILEIRO

BARBECUE BRESILIEN

Brochettes géantes

Nos brochettes sont servies avec salade et potatoes twist.

LE POIDS DE NOS BROCHETTES INDIQUE LE POIDS NET APPROXIMATIF DE LA VIANDE

CARNE 400 grs ou 200 grs..... 22,00€ 18,00€

Morceaux de cœur de rumsteck marines à l'huile d'arachide-Poivron-oignon

RIBS 500 grs.....18,00€

Ribs marines sauce barbecue- poivron-oignon

PRESUNTO 500 grs ou 250 grs.....19,00€ 15,00€

Jambonneau rôti au miel-poivrons-oignon

MISTO 500 grs.....22,00€

Saucisse de Toulouse-chorizo- morceaux de cœur de rumsteck marines à l'huile d'arachide- Poivron-oignon

TEMPS DE CUISSON ENVIRON 20 MINUTES

LES SAUCES

Andalouse-Barbecue-curry-fromage-hamburger-harissa-ketchup-mayonnaise-moutarde-pita-poivre
vert-Samourai-tartare.

LES ASSIETTES GARNIES

LE BOEUF

STEAK HACHE-FRITES-SALADE 125 grs façon boucher13,50€

STEAK HACHE-FRITES-SALADE 150 grs façon boucher.....15,50€

STEAK HACHE-FRITES-SALADE 200 grs façon boucher.....17,50€

LE PORC

SAUCISSES- FRITES- SALADE 250 grs14,50€

ANDOUILLETTE-FRITES-SALADE grs14,50€

JAMBON GRILLE 2 TRANCHES-FRITES-SALADE13,50€

CORDON BLEU DINDE-FRITES-SALADE.....12,50€

LE KEBAB

ASSIETTE KEBAB.....15,50€

Viande kebab-salade-oignons-tomates-frites

LES SAUCES

Andalouse-Barbecue-curry-fromage-hamburger-harissa-ketchup-mayonnaise-moutarde-pita-poivre
vert-Samourai-tartare.

LES HAMBURGERS

Nos prix s'entendent service compris

TOUS NOS SANDWICHES SONT SERVIS AVEC FRITES ET SALADE

DWICH JUNIOR	11.00 €
1 steak hache 125grs-cheddar	
NUGGETS JUNIOR	11.00 €
6 nuggets	
DWICH	12.50 €
1 steak hache 150 grs-salade-tomate-cheddar	
DWICH BACON	12.80 €
1 steak hache 150 grs-salade-tomate-bacon-cheddar	
CRICK'N'DWICH	13.00 €
1 steak hache 150 grs-salade-tomate-oignons-crick de pomme de terre-cheddar	
DWICH OMELETTE	13.00 €
1 steak hache 150 grs-salade-tomate-bacon-omelette-cheddar	
DWICH COW-BOY	16.00 €
1 steak hache 200 grs façon Boucher-salade-tomate-bacon-cheddar	
DWICH GRINGO	16.00 €
1 steak hache 200 grs façon boucher-salade-tomate-oignons-cheddar	
DOUBLE DWICH	15.50 €
2 steak hache 125 grs-salade-tomate-cheddar	
DOUBLE BACON	16.10 €
2 steak hache 125 grs-salade-tomate-bacon-cheddar	
DOUBLE CRICK	16.30 €
2 steak hache 125 grs-salade-tomate-oignons-crick de pomme de terre-cheddar	
DOUBLE OMELETTE	16.30 €
2 steak hache 125 grs-salade-tomate-bacon-omelette-cheddar	
MEGA COW-BOY	20.50 €
2 steak hache 200 grs façon Boucher-salade-tomate-bacon-cheddar	
MEGA GRINGO	20.50 €
2 steak hache 200 grs façon Boucher-salade-tomate-oignons-cheddar	
DWICH JAMBON GRILLE	11.50
1 tranche de jambon grillé- emmental fondue-salade-tomate	
DWICH CORDON BLEU	11.50
1 cordon bleu de dinde-emmental fondu-salade-tomate	

LES SAUCES

Andalouse-Barbecue-curry-fromage-hamburger-harissa-ketchup-mayonnaise-moutarde-pita-poivre
vert-Samourai-tartare.

LES OMELETTES AU FOUR

Nos prix s'entendent service compris

TOUTES NOS OMELETTES SONT SERVIS AVEC SALADE

	6 œufs	9 œufs
NATURE	6.50 €	8.50 €
Œufs-creme		
BLEU	8.00 €	10.00 €
Œufs-creme-bleu d'auvergne-noix		
EMMENTAL	8.00 €	10 00 €
Œufs-creme-emmental		
CLASSIQUE	8 00 €	10.00 €
Œufs-creme-jambon-champignons-emmental		
MONTAGNARDE	10.50 €	12.50 €
Œufs-creme-pommes de terre-lardons-oignons-reblochon		
3 FROMAGES	11.00 €	13.00 €
Œufs-creme-emmental-chèvre-mozzarella		

LES SPECIALITEES

Nos prix s'entendent service compris

TARTIFLETTE AU FOUR	14.50 €
Salade-pommes de terre-lardons-poitrine fume-e-oignons-1/2 reblochon	
ASSIETTE FARMER	14.50 €
Salade-pommes de terre en robe des champs-camembert au four-chiffonnade de jambon cru	

LES PIZZAS CLASSIQUES

Nos prix s'entendent service compris

BOLOGNAISE	13.50 €
Steak hache-oignons-emmental-creme	
BURRITOS chausson ouvert	14.00 €
Tomate - oignons- poivrons -steak - cheddar - emmental - tabasco - sauce samouraï	
CATANAISE	12.50 €
Thon-emmental-creme	
CHEVRETINE	15.00 €
Rondins de chevre-rondelles de tomate-olives-jambon cru en sortie de four	
FLORENTINE	15.50 €
Saumon fume-creme	
GRECQUE	15.00 €
Poivrons et aubergines grilles-steak-fromage feta-emmental-olives	
MAROCAINE	15.00 €
Poivrons laniere-merguez-emmental-olives	
MILANAISE	13.50 €
Emince de poulet-oignons-emmental-creme	
NAPOLITAINE	13.50 €
Filets d'anchois-câpres-emmental-olives	
PALERMITAINE	13.50 €
Poivrons lanière-chorizo fort-emmental-olives	
RIMINOISE	10.50 €
Emmental	
ROMAINE	13.50 €
Jambon blanc-champignons-emmental	
SAN-REMOISE	12.00 €
Jambon blanc-emmental	
TURINOISE	13.50 €
Mozzarella-chevre-emmental-creme	
SETOISE	14.50 €
Mozzarella-rondelles de tomate-filets d'anchois-oignons-emmental-olives	
VENITIENNE	15.50 €
Fruits de mer-emmental-creme	
5 FROMAGES	15.50 €
Mozzarella-chevre-bleu d'auvergne-gorgonzola-emmental	
ROCHOISE	16.50 €
5 ingrédients au choix-tomate et emmental sont déjà compris	
INGREDIENT SUPPLEMENTAIRE	2 00 €
OEUF	

LA PLUPART DE NOS PIZZAS PEUVENT ETRE REALISEES EN CHAUSSON

LES PIZZAS BLANCHES

Nos prix s'entendent service compris

CHAMBERIENNE

pommes de terre-lardons-jambon cru-reblochon

14.50 €

LYONNAISE

Andouillette de Lyon-oignons-lardons-sauce moutarde

14.50 €

MUNSTEROISE

Pommes de terre-lardons-saucisse fumée-munster

14.50 €

STRASBOURGEOISE

Pommes de terre-oignons-lardons

13.00 €

TARTARE

Pommes de terre-lardons-jambon cru-fromage tartare

15.00 €

NEW-YORKAISE

Viande hachée-oignons-rondelles de tomate-cornichons-cheddar-sauce barbecue

15.00 €

INDIENNE

Poivrons lanière-oignons-lamelles de poulet-lait de coco-sauce curry-mozzarella râpée

15.50 €

RACLETTE

Pommes de terre-jambon cru et blanc-chorizo-rosette-cornichons-fromage raclette

16.00 €

NORMANDE

Pommes de terre-lardons-camembert 240gr-jambon cru en sortie de four

16.00 €

ST MARCELLIN

Pommes de terre-lardons-poitrine fumée-st marcellin-salade et jambon cru en sortie de four

16.00 €

Emmental

LES PINSA

PINSA CREME DE CHEVRE : crème épaisse, mozzarella fior di latte, tomates cerise confites, crème de chèvre pochée, ciboulette hachée, jeunes pousses de salade, vinaigre balsamique

PINSA CREME DE GORGONZOLLA : crème épaisse, mozzarella fior di latte, tomates cerise confites, crème de gorgonzola, brisures de pistache, jeunes pousses de salade, vinaigre balsamique

13.50€

PINSA CHEVRE MIEL : crème épaisse, mozzarella fior di latte, tomates cerise confites, rondins de chèvre frais, amandes effilées, miel, jeunes pousses de salade, vinaigre balsamique

PINSA BLEU NOIX : crème épaisse, mozzarella fior di latte, tomates cerise confites, bleu, noix, jeunes pousses de salade, vinaigre balsamique

LES DESSERTS

CAFE OU THE GOURMAND 6.50 €

Café ou the-1 boule de glace au choix-assortiment de gourmandises

MUFFIN VANILLE 4.70 €

Cake vanille fourre aux pépites de chocolat au lait

MUFFIN CHOCOLAT 4.70

€

Cake cacao fourre aux noisettes et pépites de chocolat

MUFFIN CAMEL 4.70 €

Cake au coeur caramel beurre salé

BROWNIES CHOCOLAT 4.00 €

Gâteau au chocolat noir avec noix de pecan

SWEET BURGER 4.50 €

Burger en pâte a croissant

SUCRE : miel des fleurs, pépites de sucre

NUTELLA : nutella, éclats de chocolat

PRALINE : crème pâtissière, éclats de pralines roses.

PISTACHE : crème de pistache, éclats de pistache

SPECULOS : crème de spéculos, brisures de spéculos

GAUFFRE DE BRUXELLE 3.50€

Supplément chantilly ou nutella 1.50€





CARTE DES GLACES



Glaces artisanales
élaborées par un
«Maître Artisan Glaciers».

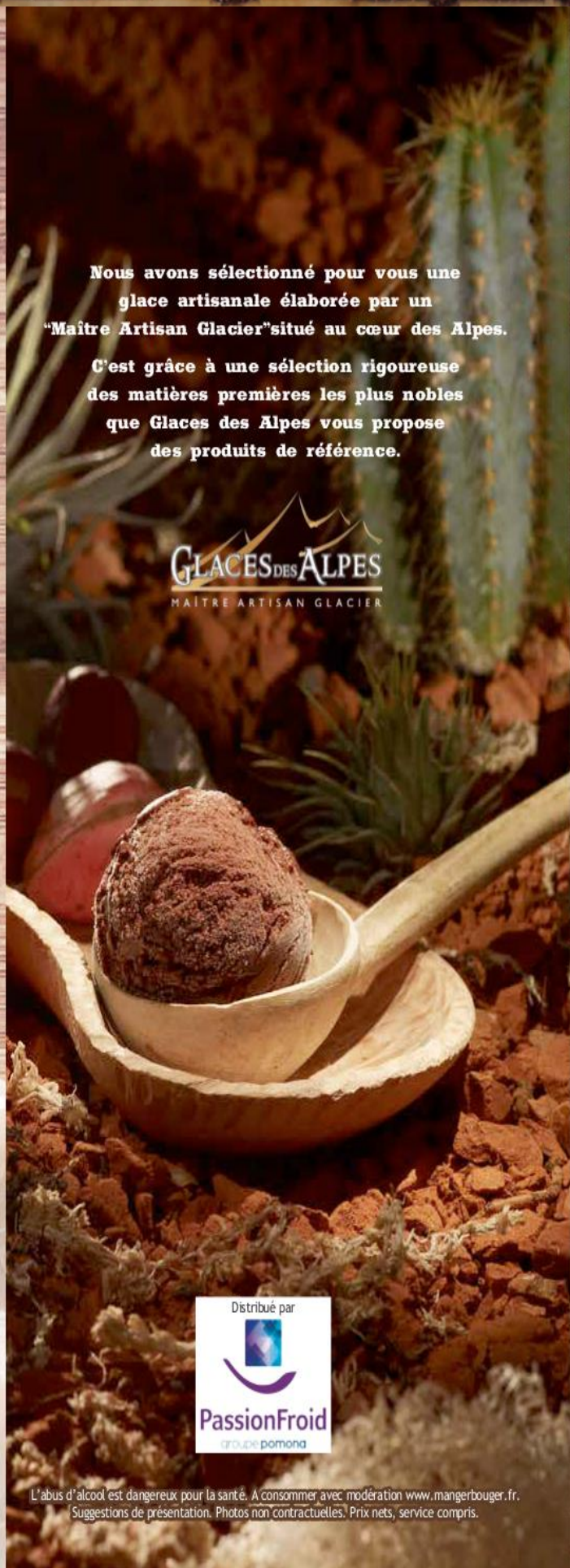
GLACES DES ALPES
MAÎTRE ARTISAN GLACIER



Nous avons sélectionné pour vous une
glace artisanale élaborée par un
«Maître Artisan Glaciers» situé au cœur des Alpes.

C'est grâce à une sélection rigoureuse
des matières premières les plus nobles
que Glaces des Alpes vous propose
des produits de référence.

GLACES DES ALPES
MAÎTRE ARTISAN GLACIER



Distribué par

PassionFroid
groupe pomona

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération www.mangerbouger.fr.
Suggestions de présentation. Photos non contractuelles. Prix nets, service compris.

NOS GLACES



Café

Au café 100% Arabica



Caramel Beurre Salé

Au caramel, au beurre
et au sel de Guérande



Chocolat

Au cacao et cœur
de Guanaja Valrhona



Marron morceaux

A la véritable pâte de marron
avec morceaux



Menthe Chocolat

A la menthe forte verte
avec copeaux de
chocolat noir Suisse



Noisette

A la pâte de noisette



Noix de Coco

A la noix de coco avec coco râpée



Nougat

A la crème de nougat Chabert
et Guillot avec éclats de nougat,
miel et amandes



Pistache

A la pâte de pistache de Sicile
avec éclats de pistaches



Rhum Raisin

Au rhum Saint-James
avec raisins Golden Choice
marinés maison



Vanille

A la vanille Bourbon,
au beurre d'Eclair et aux oeufs



NOS COUPES

6,50



Ailleurs

1 boule ananas, 1 boule mangue, 1 boule melon,
coulis de fruits rouges, crème fouettée

Andalouse

1 boule orange sanguine, 1 boule citron,
1 boule pêche de vigne, coulis de fruits rouges,
crème fouettée

Ardéchoise

2 boules marron morceaux, 1 boule vanille,
crème de marron, crème fouettée

Banana Split

1 boule vanille, 1 boule chocolat, 1 boule banane,
nappage chocolat, banane fruit, crème fouettée

Bounty

2 boules chocolat, 1 boule noix de coco,
coco râpée, nappage chocolat, crème fouettée

Café Liégeois

2 boules café, 1 boule vanille, nappage café, crème fouettée

Chocolat Liégeois

2 boules chocolat, 1 boule vanille,
nappage chocolat, crème fouettée

Créole

1 boule noix de coco, 1 boule passion, 1 boule mangue,
nappage chocolat, coco râpée, crème fouettée

Dame Blanche

3 boules vanille, nappage chocolat, crème fouettée

Dame Verte

3 boules pistache, nappage chocolat, crème fouettée

Duchesse

1 boule fraise, 1 boule framboise,
1 boule poire, coulis de fruits rouges,
crème fouettée

Exotique

1 boule passion, 1 boule noix de coco,
1 boule banane, coulis de fruits rouges,
crème fouettée

Fruitella

1 boule cassis, 1 boule citron,
1 boule passion, coulis de fruits rouges,
crème fouettée

NOS SORBETS PLEIN FRUITS



Abricot

Abricot de France,
60% de fruits



Ananas

Ananas du Costa Rica,
59% de fruits



Banane

Banane,
45% de fruits



Citron

Citron de Sicile,
29% de fruits



Fraise

Fraise Sengana,
62% de fruits



Framboise

Framboise,
52% de fruits



Mangue

Mangue Alphonso,
45% de fruits



Melon

Melon Charentais,
49% de fruits



Orange Sanguine

Orange sanguine de Sicile,
55% de fruits



Passion

Fruits de la passion,
41% de fruits



Pêche de Vigne

Pêche de vigne des côtes
du Lyonnais, 60% de fruits



Poire

Poire Williams des vergers de
Haute-Savoie, 54% de fruits

Coupe

1 boule 2,00 2 boules 3,50 3 boules 5,00

Cornet

Simple 2,50 Double 3,50

Supplément sauce : 1,00

chocolat, caramel, café, fruits rouge, fraise

Supplément crème fouettée 1,50



NOS COUPES 6,50



Provence

1 boule melon, 1 boule abricot,
1 boule orange sanguine, coulis de fruits rouges,
crème fouettée

Sicilienne

2 boules pistache, 1 boule vanille, pistaches fruits,
nappage chocolat, crème fouettée

Tentation

1 boule marron morceaux, 1 boule noisette,
1 boule chocolat, crème de marron, crème fouettée

Verger

1 boule poire, 1 boule abricot,
1 boule pêche de vigne, abricots fruits, crème fouettée

Voisin Voisine

1 boule nougat, 1 boule abricot, 1 boule framboise,
meringue, coulis de fruits rouges, crème fouettée

NOS COUPES ALCOOLISÉES* 7,50



Antillaise

2 boules rhum raisin, 1 boule passion, banane rondelles,
Rhum, crème fouettée

Coco

2 boules noix de coco, 1 boule chocolat, Malibu,
crème fouettée

Colonel

3 boules citron, Vodka, crème fouettée

Iceberg

1 boule menthe chocolat, 1 boule chocolat,
1 boule noisette, Get 27, crème fouettée

Lagon Bleu

1 boule passion,
2 boules noix de coco,
Curaçao Bleu, crème fouettée

Malibu

3 boules noix de coco,
Malibu, crème fouettée

Fresh

2 boules menthe chocolat,
1 boule chocolat,
Get 27, crème fouettée

Réunionnaise

1 boule rhum raisin, 2 boules vanille,
Rhum, crème fouettée



NOS COUPES 6,50



Gourmande

1 boule pistache, 1 boule pêche de vigne,
1 boule framboise, coulis de fraise, crème fouettée

Indonésienne

1 boule banane, 1 boule abricot,
1 boule noix de coco, coco râpée,
coulis de fruits rouges, crème fouettée

Irrésistible

1 boule nougat, 1 boule passion, 1 boule noix de coco,
coulis de fruits rouges, crème fouettée

Lolita

1 boule pêche de vigne, 1 boule framboise, 1 boule passion,
pêche fruit, coulis de fraise, crème fouettée

Menthol

3 boules menthe chocolat, nappage chocolat,
sirop de menthe, crème fouettée

Minello

1 boule marron morceaux, 1 boule chocolat,
1 boule caramel beurre salé, meringue,
nappage chocolat, crème fouettée

Montélimar

1 boule nougat, 1 boule noisette,
1 boule caramel beurre salé,
coulis de caramel, crème fouettée

Pêche Melba

2 boules pêche de vigne, 1 boule vanille,
pêche fruit, coulis de fraise, crème fouettée

Piémontaise

2 boules noisette, 1 boule vanille,
noisettes fruits,
coulis de caramel, crème fouettée

Poire Belle Hélène

2 boules vanille, 1 boule poire,
poire fruit, nappage chocolat,
crème fouettée

