



✱ Les ENTRÉES ✱

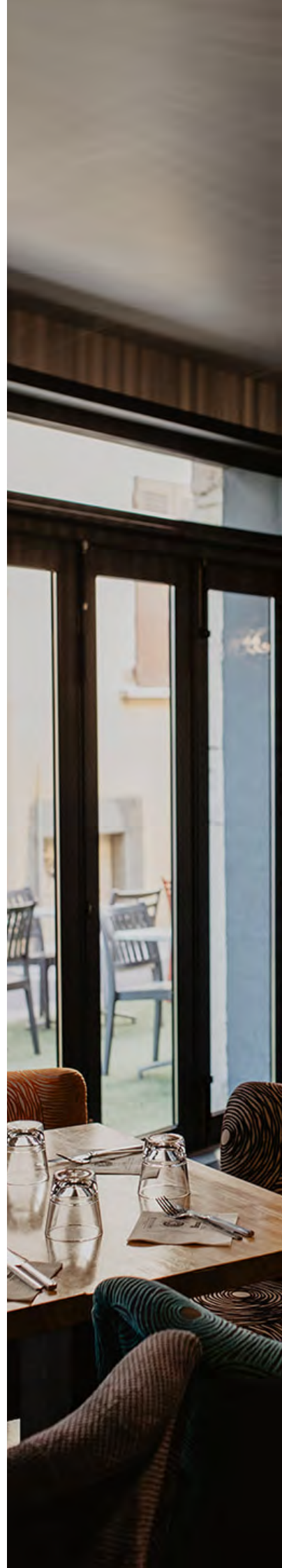
- **Tataki de thon** *Mesclun de salade, chantilly de wasabi* 12 €
- **Quesadillas** *Selon l'humeur du chef*..... 9 €
- **Carpaccio** *Frites maison, parmesan* 10 €
- **Pinsa Romana** *Tomate, mozzarella, coppa* 10 €
- **Petites salades** voir Salades

✱ Les SALADES ✱

- **Salade César** *Salade verte, blanc de volaille pané maison, parmesan, sauce César, croutons*
Petite 11 €
Grande 15 €
- **Salade Bacchus** *Salade verte, crevettes, courgettes et aubergines marinées, tomates confites*
Petite 12 €
Grande 16 €
- **Salade Thaï** *Pousses de soja, choux chinois, magret de canard, pois gourmands, carottes, sweet sauce*
Petite 12 €
Grande 16 €
- **Buddha Bowl** *Fèves de soja, quinoa, avocat, betterave* 14 €
avec viande (Tagliata) 18 €
avec poisson (Tataki de thon) 18 €

✱ Les PLANCHES À PARTAGER ✱ LE SOIR UNIQUEMENT

- **Planche de charcuterie et fromage**
Petite 12 €
Grande (3/4 personnes) 28 €
- **Planche Bacchus**
Petite : *Croque-monsieur au jambon truffé, frites maison, quesadillas* 16 €
Grande : *Croque-monsieur au jambon truffé, fish & chips, quesadillas, frites maison, blanc de volaille pané maison et sauce Cheddar, pinsa romana* (3/4 personnes) ... 35 €
- **Planche de saison**
Petite : *Petite tagliata de boeuf, crevettes, aubergines et courgettes marinées* 16 €
Grande : *Tagliata de bœuf, crevettes, tataki de thon, ravioles, aubergines et courgettes marinées* (3/4 personnes) 35 €
- **Planche carnivore** *Avec + de 1kg de viande : Tartare de bœuf, côtes d'agneau, magret de canard, pièce du boucher du moment, frites maison* 60 €



* Les PLATS *

NOS VIANDES

- **Magret de canard** Ratatouille et fregola sarda (pâtes de Sardaigne) 21 €
- **Côtes d'agneau** Ratatouille et fregola sarda 25 €
- **Tagliata de bœuf** Tranches fines de rumsteak grillées et saignantes, salade verte, tomates confites, tagliatelles de carottes, courgettes marinées, sauce pesto, parmesan.... 20 €
- **Tartare** Tartare de bœuf coupé aux couteaux 250gr, mayonnaise, cornichons, câpres, oignons, tabasco, sauce anglaise, frites maison et salade verte (poêlé + 1€)..... 20 €
- **Tartare italien** Tartare de bœuf coupé aux couteaux 250gr, tomates confites, burrata, pignons de pin, parmesan, sauce pesto, frites maison et salade verte (poêlé + 1€) 22 €
- **Tartaccio** Tartare de bœuf coupé aux couteaux 180gr, carpaccio, burrata, parmesan, frites maison et salade verte (poêlé + 1€) 23 €
- **Tartaccio italien** Tartare de bœuf coupé aux couteaux 180gr, carpaccio, tomates confites, pignons de pin, parmesan, sauce pesto, frites maison et salade verte (poêlé + 1€)..... 24 €
- **Pièce du boucher du moment** Frites maison, salade verte
..... Prix selon la pièce (voir ardoise)

NOS POISSONS

- **Tataki de thon** Chantilly de wasabi, salade Thai 22 €
- **Fish and Chips** Sauce tartare maison, frites maison 15 €
- **Risotto de gambas et rouget** Huile de homard 22 €

NOS BURGERS

- **Burger Bacchus** Fromage au choix : chèvre, emmental, reblochon, fourme d'Ambert, Cheddar, frites maison 18 €
- **Burger végétarien** Mélange pané et battu d'avocat, maïs et jalapeños, fromage au choix : chèvre, emmental, reblochon, fourme d'Ambert, Cheddar, frites maison..... 17 €
- **Chicken Burger** Blanc de volaille pané maison, crème parmesan, copeaux de parmesan, frites maison 17 €
- **Big Bacchus Burger** 2 Steaks, 1 œuf au plat, tranche de coppa, frites maison, fromage au choix : chèvre, emmental, reblochon, fourme d'Ambert, Cheddar 24 €
- **Pulled pork façon burger** Éffiloché de porc confit, sauce barbecue, frites .. maison 17 €

NOS PÊCHÉS MIGNONS

- **Frites maison** 6 €
- **Gratin de ravioles** Salade verte 14 €
- **Gratin de ravioles aux cuisses de grenouilles** Persillade, salade verte, cuisses de grenouilles désossées 19 €
- **Lasagnes végétariennes** maison..... 15 €
- **Croq'monsieur Gratiné Bacchus** Jambon truffé, salade, frites maison . 13 €
- **Croq'madame Gratiné Bacchus** Avec 1 œuf, jambon truffé, salade verte, frites maison..... 14 €
- **Suggestion du moment** : Prix selon la suggestion (voir ardoise)

✱ **SOIRÉES THÉMATIQUES** ✱

- **Cuisses de grenouilles** *Gratin dauphinois* 21 €
Tous les mardis soir, mercredis soir et jeudis soir.
Les vendredis et samedis soir uniquement sur réservation.

✱ **Les FROMAGES** ✱

- **Assiette de fromages secs** 6 €
- **Faisselle Mère Richard** 4,5 €
- **1/2 St Marcellin Mère Richard** 4 €
- **St Marcellin entier Mère Richard** 8 €

✱ **Les DESSERTS tous faits maison** ✱

- **Mousse au chocolat** 6 €
- **Tiramisu au café** 6 €
- **Pavlova aux fraises** *Boule de glace fraise ou vanille* 7 €
- **Crème brûlée vanille** 6 €
- **Moellant chocolat individuel** *Crème anglaise maison et glace café* ... 8 €
- **Trifle framboise** 7 €
- **Soupe de fruits de saison** *et sa boule de sorbet* 7 €
- **Café gourmand** 8 €
- **Thé gourmand** 9 €
- **Get gourmand** 12 €
- **Champagne / Chartreuse gourmand** 16 €
- **Glaces et sorbets**
- 1 boule** 2,5 €
- 2 boules** 4 €
- Supp. Chantilly Maison* 0.50 €

✱ **Le menu des enfants** ✱

- **Steak haché ou escalope de volaille panée** *avec frites maison,*
un sirop à l'eau et 1 boule glace *avec Chantilly* 10 €
moins de 12 ans

