

✱ LES ENTRÉES ✱

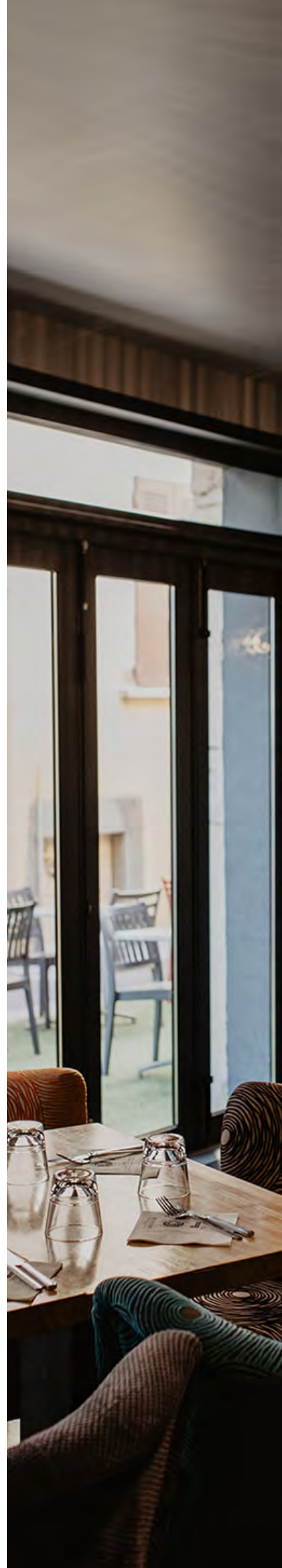
- **Tartare de saumon et Saint-Jacques** Huile d'olive, ciboulette, échalotes, jus de citron 13 €
- **Verrine avocats et crevettes** Huile d'olive, jus de citron ail, piment d'Espelette, roquette..... 11 €
- **Chiffonnade de bresaola** Stracciatella, huile d'olive, pignons de pin, roquette 11 €
- **Focaccia aux tomates d'antan** Roquette, compotée d'oignons et feta 11 €
- **Petites salades** voir Salades

✱ LES SALADES ✱

- **Salade César** Salade iceberg, aiguillettes de poulet panées, parmesan, sauce césar, croûtons
Petite 12 €
Grande 16 €
- **Salade Italienne** Salade verte, tomates d'antan, stracciatella di bufala, pesto
Petite 12 €
Grande 16 €
- **Salade Bacchus** Salade verte, crevettes et poulpes au piment d'Espelette, ail, citron, huile d'olives, pickles de courgettes jaunes et vertes, tomates confites
Petite 12 €
Grande 16 €
- **Salade Crétoise** Salade verte, olives, oignons, feta, tomates d'antan, piquillos, concombre
Petite 11 €
Grande 15 €
- **Buddha Bowl** Quinoa, concombre, mangue, avocat, sésame, oignons frits 14 €
 avec viande (aiguillettes de poulet panées) 16 €
 avec poisson (tataki de thon)..... 18 €

✱ LES PLANCHES À PARTAGER ✱ LE SOIR UNIQUEMENT

- **Planche de charcuterie et fromage** Coppa corse, jambon blanc truffé, speck, spianata piccante et rosette, brie, taleggio, burrata (que sur la grande)
Petite..... 12 €
Grande (3/4 personnes) 30 €
- **Planche Bacchus**
Petite : Croque-monsieur au jambon truffé, frites maison, focaccia aux tomates d'antan et compoté d'oignons et feta 16 €
Grande : Croque-monsieur au jambon truffé, focaccia aux tomates d'antan et compoté d'oignons et feta, aiguillettes de poulet panées et sauce cheddar, Frites maison, mini-quenelles de Royans aux épices tandoori, verrine avocat crevettes (3/4 personnes) 35 €
- **Planche de saison**
Petite : Poulpe, bresaola et stracciatella di bufala, ravioles de Royans frits 18 €
Grande : Tartare de saumon et de saint-jacques, bresaola et stracciatella di bufala, ravioles de Royans frits, poulpe, tomates d'antan, effiloché de canard (3/4 personnes) 45 €
- **Planche de la mer** Tartare de saumon, saint-jacques poêlée au piment d'Espelette, moules, crevettes, sauce aioli, tataki de thon, tian : courgettes, piquillos, tomates, aubergines, oignons 60 €
- **Planche carnivore** Avec + de 1kg de viande : tartare de bœuf, paleron de veau de 10h sauce morilles, cordon bleu maison, pièce du boucher du moment, frites maison, mini-quenelles de Royans aux épices tandoori 70 €
- **Planche sucrée** sur commande uniquement 35 €





✱ LES PLATS ✱

NOS VIANDES

- **Paleron de veau sauce morilles, tian** Courgettes, piquillos, aubergines, tomates, oignons 24 €
- **Cordon bleu maison** Filet de poulet pané, cheddar et jambon truffé, frites maison et salade 21 €
- **Tartare préparé par nos soins** Tartare de bœuf coupé aux couteaux 250 gr, avec notre sauce maison (mayonnaise, ketchup, sauce anglaise, tabasco, oignon, câpres, ciboulette, cornichons), frites maison et salade (poêlé + 1€) 21 €
- **Tartare italien** Tartare de boeuf coupé aux couteaux 250 gr, tomates confites, basilic, parmesan, pignons de pin, huile d'olives, persil, ½ burrata, frites maison et salade (poêlé + 1€) 23 €
- **Tajine d'agneau** Raisins secs, pois chiches, carottes, courgettes, amandes, semoule... 23 €
- **Pièce du boucher du moment**..... Prix selon la pièce (voir ardoise)
Frites maison et salade

NOS POISSONS

- **Tataki de thon, tian** Courgettes, piquillos, tomates, aubergines, oignons 22 €
- **Aïoli** Cabillaud, moules, crevettes et sauce aïoli, pommes de terre, carottes, courgettes et œuf dur 25 €
- **Tartare de saumon** Ciboulette, échalote, huile d'olives, citron, frites maison et salade 22 €
- **Saint-Jacques poêlé au piment d'Espelette et velouté méridional**
Poivrons, tomates, oignons, origan, pommes de terre..... 24 €

NOS BURGERS

- **Burger Bacchus** Tomate, salade, 1 steak haché de 180 gr, pickles d'oignons, cornichons aigre doux, crème parmesane, frites maison (fromage au choix : chèvre, emmental, reblochon, fourme d'Ambert, cheddar) 18 €
- **Burger végétarien** Mélange pané et battu d'avocat, de maïs et de jalapeños, tomate, salade, pickles d'oignons, cornichons aigre doux, frites maison (fromage au choix : chèvre, emmental, reblochon, fourme d'Ambert, cheddar) 17 €
- **Chicken Burger** Blanc de volaille pané maison, tomate, salade, copeaux de parmesan, pickles d'oignons, cornichons aigre doux, crème parmesane, frites maison 17 €
- **Big Burger Bacchus** 2 steaks hachés de 180 gr, 1 œuf au plat, tomate, salade, pickles d'oignons, coppa corse, cornichons aigre doux, crème parmesane, frites maison (fromage au choix : chèvre, emmental, reblochon, fourme d'Ambert, cheddar) 24 €
- **Burger à l'effiloché de canard** Chips maison, tomate, salade, oignons frits, cornichons aigre doux, emmental, frites maison 21 €
- **Cheddar Burger** Fontaine de cheddar, salade, 1 steak haché de 180 gr, bacon, oignons frits, cornichons aigre doux, cheddar, frites maison 21 €

NOS PÊCHÉS MIGNONS

- **Frites maison** 6 €
- **Pad Thaï aux crevettes et poulet** Cacahuètes, coriandre, pousse de soja, sauce teriyaki, œufs, nouilles de riz..... 19 €
- **Gratin de ravioles de Royans** Crème, parmesan, salade iceberg 15 €
- **Gratin de ravioles de Royans aux cuisses de grenouilles désossées**
Persillade, crème et parmesan, salade verte 20 €
- **Croq'monsieur gratiné Bacchus** Jambon truffé, salade iceberg, frites maison 14 €
- **Croq'madame gratiné Bacchus** 1 œuf, jambon truffé, salade iceberg, frites maison..... 15 €
- **Suggestion du moment :** Prix selon la suggestion (voir ardoise)

✱ **LES FROMAGES** ✱

- Assiette de fromages secs 1/2 Saint-Marcellin, Taleggio, fourme d'Ambert, reblochon 11 €
- Faisselle Mère Richard 4,5 €
- 1/2 Saint-Marcellin Mère Richard 4 €
- Saint-Marcellin entier Mère Richard 8 €

✱ **LES DESSERTS tous faits maison** ✱

- Mousse au chocolat 6 €
- Gaufres Sauce chocolat maison, Nutella ou sucre 7 €
- Tiramisu au café 7 €
- Pavlova à la fraise Coulis de fruits rouges, glace vanille ou fraise 8 €
- Fondant au chocolat blanc et cœur coulant noir Crème anglaise maison 8 €
- Panna cotta Coulis fraise, verveine, Nutella ou miel 8 €
- Sablé Breton Ganache chocolat noir 8 €
- Soupe de fraises avec sorbet citron ou sorbet limoncello 8 €
- Café gourmand 8 €
- Thé gourmand 9 €
- Get gourmand 12 €
- Espresso Martini gourmand 16 €
- 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



La liste des allergènes est disponible sur demande.

