

A LA CARTE

Salade verte, tomates, noix et olives (& sa sauce maison)	8€
3 tranches de caillettes de la Drôme	12€
1/2 saucisson chaud	12€
Gratin aux cèpes (la portion) avec salade verte	20€
Gratin Dauphinois (la portion) avec salade verte	18€
Cassolette de 6 escargots de Bourgogne (beurre persillé maison)	14€
Omelette aux cèpes avec salade verte	16€
Omelette nature avec salade verte	14€

A PARTAGER

Planche de charcuteries et fromages	22€
Planche de charcuteries ou fromages de Chartreuse	22€
Saucisson sec entier (pain, beurre, cornichons)	12€
Boite de Sardines à l'huile (pain, cornichons)	12€
Terrine (pain, cornichon)	12€
Planche du moment	22€
Cassolette de 6 escargots de Bourgogne	14€

POUR L'APÉRITIF

Apéritif maison châtaigne ou griotte	6€
Gentiane des Pères Chartreux	8€
Eau de noix des Pères Chartreux	8€
Bonal de Saint Laurent du Pont	8€
Jus de Tomate	3,5€

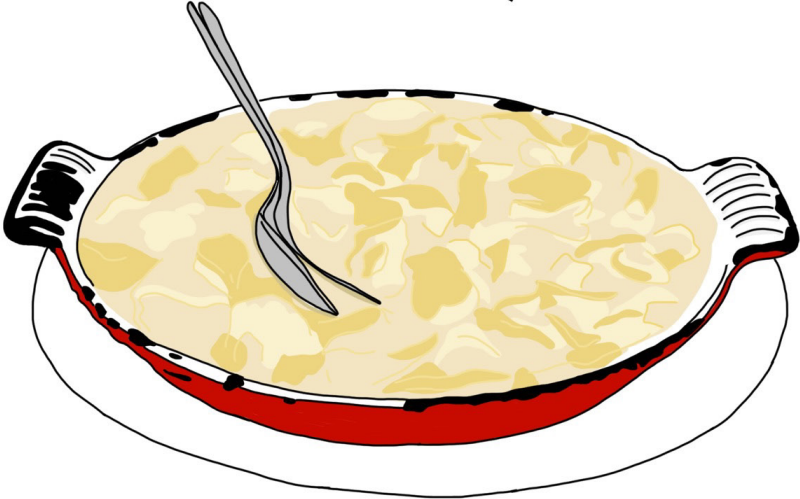
Vin de Pays Pot Lyonnais
Rouge (Vaucluse), Blanc (Sauvignon), Rosé (Cave des pins)

Verre : 5€	46cl : 16€
25 cl: 10€	1L: 30€

FORT SAINT EYNARD

AUTHENTIQUE

Gratin Dauphinois



Depuis 1995

MENU SAINT-EYNARD : 28€

Caillette et sa salade verte

ou

Salade verte avec tomates, noix et olives

Omelette aux cèpes

ou

Gratin Dauphinois

ou

Gratin Dauphinois aux cèpes (+2€)

Fromage blanc et sa confiture maison

ou

Gâteau au chocolat maison

MENU ENFANT : 15€

(jusqu'à 12 ans)

Sirop de fraise

Jambon blanc

Omelette

Glace à l'eau

MENU DU FORT : 32€

Caillette et sa salade verte

ou

Assiette de charcuterie et sa salade verte

Saucisson chaud

avec

Gratin Dauphinois

ou

Gratin Dauphinois aux cèpes (+2€)

Fromage sec de Chartreuse

Gâteau au chocolat maison

ou

Glace Chartreuse

eau de source en bouteille servie avec les menus

*Supplément fromage sec 6€