



GRILL'BISON RÉSERVE DES BISONS D'EUROPE JAMBON À LA BROCHE



JAMBON À LA BROCHE - 15.50€

Accompagnement frites ou aligot

ENTRÉES - 6€

Salade composée

Assiette de charcuterie

DESSERTS

Assiette 3 fromages 5.60 €

Bleu, Cantal, St Nectaire

Fromage blanc 5.60 €

Coulis de myrtille, châtaigne ou sucre

Moelleux à la châtaigne 5.60 €

Tarte aux myrtilles maison 5.60 €

Crème brûlée 5.60 €

Café, thé, choco gourmand 7.50 €

Myrtille Melba 7.50€

PLANCHES APÉRITIVES - 12€

Planche de charcuterie

Planche de fromage

Planche mixte

FORMULES ENFANT - 11,50€

Sirop au choix

--

Jambon à la broche

Avec frites ou aligot

--

Petit pot de glace

(vanille/fraise
ou vanille/chocolat)
ou Compote à boire

*Nos viandes sont d'origine France

Pour la restauration en terrasse, le service se fait au comptoir, sur plateau

FORMULE COMPLÈTE
(ENTRÉE/PLAT/DESSERT) 23.50€

FORMULE
ENTRÉE/PLAT
PLAT/DESSERT 20.50€



CARTE BOISSONS

RÉSERVE DES BISONS D'EUROPE



BOISSONS FRAÎCHES

Soda (33 cl) : Coca, Ice tea, Orangina, Oasis... **3€**

Limonade (33 cl) 2.50€

Limonade bio (250ml - myrtille ou châtaigne) 4€

Diabolo (33 cl) 3€

Jus de fruits (orange, pomme) 3€

Sirop (33cl) 2€

Eau Sémillante (50 cl) 2€

Eau Sémillante (1,5 L) 3€

Perrier (33 cl) 3€

Quézac (50 cl) 2.50€

Quézac (1.15 L) 3.50€



LES VINS



Rouge, Rosé, Blanc
(vin IGP du Gard Jonquières)

Verre de vin : 3€

Pichet (25cl) : 5.50€

Pichet (50cl) : 8.50€

BOISSONS CHAUDES

Café expresso 1.70€

Café Noisette 1.80€

Grand café 3.20€

Grand café crème 3.20€

Café Viennois 4.50€

Thé/Infusion 3€

Chocolat chaud 4€

Chocolat Viennois 4.50€

Lait chaud 2.50€

LES APÉRITIFS

Avèze, Martini, Porto, Muscat, Kir 3.50€

Bock pression 2.50€

Bock pression Panaché 2.50€

Demi pression 3.50€

Demi pression Panaché 3.50€

Bière la 48 (blonde, ambrée, brune, blanche) 6€

Bière L'Aubrac (blonde, ambrée, blanche) 6€