

LE CAFE NEUF

BRASSERIE

MENU



MENU DU JOUR

Servi uniquement à midi hors samedi, dimanche et jours fériés

Entrée du jour	8,50€
Plat du jour	12,50€
Dessert du jour	6,50€
Formule entrée/plat	15,50€
Formule plat/dessert	15,50€
Formule entrée/plat/dessert	18,50€

Pensez à découvrir nos suggestions du jour sur les ardoises ou auprès de nos serveurs. Pour les allergènes, demandez-nous la liste.

MENU À 31€

Salade au choix dans la carte

—

Gnocchis sauce gorgonzola

Ou

Steak haché frites, salade
ou galette végétarienne

—

Dessert au choix à la carte
(café/thé gourmand et coupe
glacée - supp 2€)

MENU À 36€

Entrée au choix dans la carte
(Salade comprise)

—

Tartare de boeuf fait maison
frites, salade

Ou

Travers de porc confits, pomme
de terre en robe des champs

Ou

Tartare de saumon, frites, salade

—

Dessert au choix à la carte
(café/thé gourmand et coupe
glacée - supp 2€)

MENU ENFANT

12€ (jusqu'à 12 ans)

1 sirop

Steak haché, frites Ou Filet de poulet pané, frites

1 boule de glace Ou Fromage blanc ou Crêpe



Prix T.T.C et service compris

ENTRÉES

Focaccia aux légumes croquants et fromage frais	11,50€
Oeuf parfait, sauce Meurette	11,00€
Saumon gravlax, pickles d'oignons rouges et suprême d'agrumes	11,50€
Burrata, tomates et glace tomate basilic	11,50€

SALADES

Petite : 10,50€ / Grande : 15,50€

Salade du Neuf: jambon cru, cerneaux de noix, tomme de vache	Salade de légumes croquants, graines de courge, pamplemousse et amandes
Salade César: parmesan, poulet croustillant, croutons, tomates (sauce à base d'anchois, possibilité sauce vinaigrette)	Salade Nordique: saumon gravlax, oeuf poché, graines de courge, tomates
Salade Croustillante chèvre: tomates et noix	Petite : 11,50€ / Grande : 16,50€
Salade Végétarienne: galette végétale (boulgour, épinards, lentilles), parmesan, croutons, tomates	Salade verte - 5,50€
	Supplément oeuf poché +2,00€
	Supplément avocat +2,00€ (selon arrivage et maturation)

VIANDES

Vianades de boeuf, porc et volaille provenance UE

Steak haché, frites, salade	15,50€
Burger du Neuf: steak haché, reblochon, tomates, oignons, sauce tartare, frites	17,50€
Tartare de boeuf: fait maison, frites, salade	18,50€
Faux filet: beurre Maitre d'hôtel, frites, salade	21,50€ / sauce gorgonzola + 2,50€
Carpaccio de boeuf: parmesan, frites, salade	19,50€
Côte de boeuf pour 2 personnes (environ 1,3kg), frites, salade	63,00€/ la pièce
Travers de porc confits, pomme de terre en robe des champs	20,50€
Piccata de volaille, linguine, sauce citron	20,50€

Assiette de légumes 7,50€
Assiette de frites 6,50€

POISSONS

Linguine aux gambas et chorizo - 22,50€

Tartare de saumon, frites, salade - 21,50€

VÉGÉTARIENS

Gnocchis sauce gorgonzola, salade verte (15min d'attente) - 15,50€

Galette végétale (boulgour, lentilles, épinards), frites, salade - 15,50€

Burger Végé : galette végétale, reblochon, tomates, oignons, sauce tartare et frites - 17,50€

Ravioles de Royans aux courgettes - 16,50€

FROMAGES

Fromage blanc	5,50€
Fromage sec (assortiment de fromages)	7,00€

DESSERTS

Pain perdu brioché, caramel au beurre salé, fruits	7,50€
Salade de fruits frais	7,50€
Tiramisu au spéculos	7,50€
Pavlova, chantilly, meringue et fruits frais	7,50€
Coulant au chocolat et sa boule de glace mascarpone	8,00€
Café gourmand	9,50€
Thé gourmand	10,50€
Boules de glace et coupes glacées (consulter la carte)	

Pour garantir la **traçabilité et la qualité** de nos produits, nous travaillons autant que possible avec des **producteurs locaux**. Le **circuit court est au cœur de notre démarche**.

Les **entrées et les desserts** sont tous **réalisés maison**.

Les oeufs sont issus du **Gaec Roux de Chatonod**, 01300 Magnieu.

Les glaces sont réalisées par la **Pâtisserie-Glacierie Marianne Lorieux**, 01300 Belley.

Le fromage de chèvre est fourni par la **chèvrerie du Bugey**, 01300 Peyrieu.

Le pain à burger est fourni par la **boulangerie BOUVIER**, 01300 Belley.

Le pain provient de la **boulangerie Victor ou Marmillon Pierre**, 01300 Belley.

Les **frites sont fraîches et faites maison**.

Pour les risques d'allergènes, n'hésitez pas à nous demander la liste.

Toutes les règles sanitaires sont mises en place pour veiller à votre sécurité ainsi que celle du personnel.

Prix T.T.C et service compris

LE CAFE
NEUF
BRASSERIE

CÔTÉ SUCRÉ

PARFUMS GLACÉS

1 Boule - 3,00€

2 Boules - 5,50€

3 Boules - 7,50€

Crèmes glacées: Caramel beurre salé, Chartreuse, cacahuète, cookie, chocolat, pistache, café, noisette, marron, Rhum, vanille.

Sorbets: Framboise, fraise, mangue, cassis, citron, pêche de vigne, poire, fruit de la passion, coco, groseille-coquelicot, abricot-lavande.

Toutes nos glaces sont réalisées par la Pâtisserie & Glacerie Marianne Lorieux.



COUPES GLACÉES

Toutes au tarif de 8,50€

La vie en Rose: 1 cassis, 1 framboise, 1 fraise, chantilly, coulis de fruits rouges

Dent du chat: 1 vanille, 1 marron, 1 chocolat, crème de marron, chantilly.

Tropique: 1 passion, 1 coco, 1 mangue, coulis passion-mangue, chantilly.

Gourmande: 1 chocolat, 1 caramel beurre salé, 1 cookie, coulis chocolat, chantilly.

Café Liégeois: 2 café, 1 vanille, coulis chocolat, chantilly.

Chocolat Liégeois: 2 chocolat, 1 vanille, coulis chocolat, chantilly.

Dame blanche: 3 vanille, coulis chocolat, chantilly.

Ecureuil: 2 noisette, 1 vanille, caramel au beurre salé, chantilly.

Lyonnaise: 2 pêche, 1 poire, coulis mangue-passion, chantilly.

Savoyarde: 2 boules de Chartreuse, 2cl de Chartreuse

Colonel: 2 boules citron, 2cl de Vodka *Avec alcool*

Poire: 2 boules poire, 2cl alcool de poire

CRÊPES

Au choix : sucre, confiture, crème de marron, caramel au beurre salé, sirop d'érable 3,50€

Noisettella choco-noisette (fabriquée à Collonges) 4,00€

GAUFRES

Au choix : sucre, confiture, crème de marron, caramel au beurre salé, sirop d'érable 3,50€

Noisettella choco-noisette (fabriquée à Collonges) 4,00€

La Patoche (gaufre choco, chantilly, boule vanille) 7,50€

Notre pâte est réalisée maison et cuite minute (7 à 8 min d'attente)

CÔTÉ SALÉ

Uniquement le soir

NOS PLANCHES À PARTAGER

Planche de **charcuterie** 12,00€

Planche de **fromage** 12,00€

Planche **mixte** (charcuterie/fromage) 12,00€



TAPAS

Accras de **Morue** 6 pièces 5,00€ / 12 pièces 9,00€

Samoussa **Reblochon** 6 pièces 10,50€ / 12 pièces 18,00€

Filets de **poulet panés** 2 pièces 7,00€ / 4 pièces 12,00€

Assiette de **frites** 6,50€

PRIVATISATION

Une réunion, un événement, une soirée raclette, un anniversaire... ?

Pensez à réserver notre salle privatisée à l'étage, équipée d'un écran et d'un rétroprojecteur, à partir de **6 personnes**.



CARTE DES BOISSONS



APÉRITIFS/DIGESTIFS

Apéritifs

Ricard, Pastis 4cl	2,60€
Martini, Suze, Campari 5cl	3,50€
Porto rouge ou blanc 5cl	3,50€
Verre de blanc et crème <i>Cassis, mûre, framboise, châtaigne, pêche</i>	4,50€
Gin Gordon's, Bombay	6,50€
Smirnoff	6,50€
Captain Morgan	6,50€

Digestifs

Bushmills, Glenfiddich	6,50€
J&B, Ballantines, Jack Daniel's	6,50€
Cognac	9,00€
Fine et Marc du Bugey	7,00€
Get27, Bailey's, Limoncello	7,00€
Chartreuse jaune et verte	9,00€
Stellina jaune et verte, Distillerie Ste Famille	9,00€
Dom Papa, Diplomatico	9,00€

NOS COCKTAILS

Cocktail du jour	7,00€
Spritz	7,00€
Spritz avec Limoncello	7,00€
Gin Tonic	7,00€
Malibu Sunrise	7,00€
Mojito	7,00€
Gin Distillerie du Bugey <i>Framboise, verveine, classique - servi avec Tonic</i>	11,00€

Le Pauline <i>Fleur de sureau, pétillant rosé, Myrtille et bourgeon de pin</i>	8,00€
Hugo <i>Fleur de sureau, pétillant, Perrier, tranche citron</i>	8,00€
Americano <i>Campari, Martini rouge, Perrier, tranche orange</i>	7,00€
Maud <i>Vodka, curaçao, Perrier, tranche citron</i>	7,00€
Le Baloo <i>Violette, Malibu, limonade</i>	7,00€
Maena star <i>Gin, purée de fruits rouges, cerise, limonade</i>	7,00€



VINS AU VERRE 12CL

Rosés

Rosé du Var «StTropez»	4,00€
Rosé du Bugey «Roux et Fils»	4,00€

Blancs

Roussette du Bugey «Caveau Roux et Fils»	4,00€
Chardonnay	4,00€
Tarquet «Premières grives»	5,50€
Chardonnay «Machuraz Caveau Bugiste»	6,00€
Manicle «les Amandiers Caveau Bugiste»	8,00€
Chardonnay Bourgogne «Domaine de Rochebin»	6,00€

Rouges

«Côtes du Rhône»	4,00€
Gamay du Bugey	4,00€
Pinot du Bugey	4,00€
IGP Pays d'Oc «Zoé» Parcé Frères	5,00€
Malbec Vin Argentin	5,50€
Syrah «Domaine de la Buissonade»	6,00€
Manicle «Caveau Bugiste»	8,00€
Mondeuse Machuraz «Caveau Bugiste»	6,00€

Effervescents

Pétillant blanc ou rosé «Roux et Fils»	4,50€
Pétillant blanc avec crème «Roux et Fils» <i>Cassis, mûre, framboise, châtaigne, pêche</i>	5,00€

CARTE DES BOISSONS

BIÈRES



Pression

Blonde Tuborg
15cl/25cl/50cl- 2,50€/3,50€/6,80€

Blanche Grimbergen
15cl/25cl/50cl- 2,80€/4,00€/7,50€

«Du moment»
15cl/25cl/50cl- 2,80€/4,00€/7,50€

Picon bière
15cl/25cl/50cl- 2,80€/4,00€/7,50€

IPA La Gevrinoise (local)
15cl/25cl/50cl- 2,80€/4,00€/7,50€

Monaco
15cl/25cl/50cl- 2,50€/3,50€/6,80€

Suppléments : sirop, tranche orange, citron 0,20€

Bouteilles

Leffe 25cl 5,00€

Chouffe, Desperados, Pelforth brune, Tripel
Karmeliet, Hinano Tahiti, Grimm rouge 33cl 6,00€

1664 sans alcool 4,00€

Heineken 33cl 4,00€

Gevrinoise Brune 50cl (local) 7,50€

Pale Virgule (local) 6,00€



SANS ALCOOL



Sirop à l'eau 33cl 2,40€

Limonade 33cl 3,00€

Diabolo 33cl 3,20€

Vittel 25cl 3,00€

Perrier 33cl 3,30€

Jus de fruits Pampryl 25cl 3,30€
orange, tomate, ACE, ananas, pamplemousse, abricot, fraise

Jus de Pomme du Bugey verre 33cl 3,30€

Ice tea 25cl 3,30€

Orangina 25cl 3,30€

Coca-Cola/Coca-Cola Zéro 33cl 3,30€

Oasis, Tropic 3,30€

Schweppes Agrumes, Tonic 25cl 3,30€

Bitter 10cl 3,00€

Cocktail du jour sans alcool 6,00€

Boisson pétillante «Distillerie St Famille» 6,00€
Menthe-verveine/ pin-myrtilles/ gingembre

Suppléments : sirops, tranche orange, citron 0,20€

Sirops : fraise, framboise, grenadine, pêche, orange, citron, kiwi, curaçao, mojito, barbe à papa, violette, pamplemousse, menthe, anis, caramel, orgeat, cerise, cassis, banane, Noix de Coco, framboise-Hibiscus, vanille et noisette.

BOISSONS CHAUDES

Café expresso 1,50€

Décaféiné 1,50€

Café allongé 1,70€

Noisette 1,70€

Crème 1,70€

Café double 2,80€

Grand crème 2,80€

Cappuccino 3,00€

Thé (Vert, Vert Menthe, Noir-Earl grey) 2,60€

Verveine (feuilles) 3,00€

Tisane (Mélange de plantes) 2,60€

Chocolat 3,00€

Supplément chantilly 1,50€

Pot de lait froid 0,30€

Pot de lait chaud 0,50€

Irish Coffee 8,00€

Tisane des pères chartreux 3,00€
Angélus du soir, Désert cartusien, Réfectoire, Spaciement, OEuvres communes (demander la boîte)

