

Carte

BRASSERIE

 **Saint Paul**
brasserie - pub sportif



LA FORMULE DU MIDI

Plat uniquement (1)	14,90 €
PLAT + DESSERT*	17,90 €

(1) du lundi au vendredi midi.

* Dessert du jour (voir l'ardoise), +2,5€ de supp. pour le café ou thé gourmand.

Attention : La quantité de nos suggestions et plats du jour sont limitées.

Menu O'Petit (jusqu'à 8 ans) 7,50 €

**Ravioles pochées ou nuggets/frites
ou steak haché/Frites + Pom'potes + Caprisun**



Nos Burgers

Le Chicken : 14€

Pain artisanal, aiguillettes de poulets panés, salade, tomates, cheddar, oignons rouges, sauce curry.

Le Classico : 14,50€

Pain artisanal, steak haché 180g, salade, tomates, cheddar, sauce burger.

Le Bacon : 15€

Pain artisanal, steak haché 180g, salade, tomates, cheddar, bacon, sauce burger.

NEW **Le Savoyard :** 15,50€

Galette de pomme terre, steak haché 180g, sauce reblochon, Pancetta, salade, tomate.

Le O'Saint Paul : 16,50€

Pain artisanal, steak haché 180g, tomates, noix, sauce St Marcellin, ravioles frits, oignons confits, cumin.

- **Supplément double Steak (sup.3,5€)** . Sauf le burger Chicken.

- **SPECIAL VEGETARIEN :** Steak de soja 100g
(Burgers Chicken, Classico, Norvégien).

NEW **Le Norvégien :** 16€

Pain artisanal, saumon frais snacké, poivron grillé, tomate séchée, Aioli, salade.

Viandes & volailles



Chicken & Chips 13,50€
sauce barbecue (200g), frites, salade

Bavette de bœuf Angus au Grill (~280g) 16,50€
origine EU

NEW **Aiguillette de canard grillées** 16,90€
marinée miel / citron, origine Fr

NEW **Andouillette grillée** (~180g) 17€
origine Fr.

Entrecôte XL grillée (~350g) 21,90€
origine EU

Nos Tartares

L' Original : 15,90€
Tartare de Bœuf, recette originale

L' Italien : 16,90€
Tartare de Bœuf, parmesan, tomates séchées

NEW **Le O'SaintPaul :** 16,90€
Tartare de Bœuf, chèvre frais et noix de Grenoble

Nos tartares sont préparés 'Maison', ~180g, origine EU

Poissons



Fish & Chips (160g) 13,50€
sauce béarnaise, citron

Tartares de saumon (~180g) 16,90€

NEW **Filet de rouget** (~160g) 16,90€
beurre d'anchois

ACCOMPAGNEMENTS

Nos plats (hors salades et ravioles) sont accompagnés de frites et de salade verte.

ou ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX :

*Légumes du jours, gratin dauphinois, riz,
ou ravioles pochées sup +2€.*

- **Sauces froides :** barbecue, béarnaise.
- **Sauces chaudes :** poivre, morilles, bleu du Vercors, Saint Marcellin.
(1ere sauce offerte puis 1€ la sauce supplémentaire)
- **Sauce Spéciale Frites :** Cheddar, oignon crispies **1€**

Ravioles



- Tradition :** 10,90€
Filet d'huile d'olive, emmental râpé
- Bleu du Vercors :** 13,90€
Sauce au Bleu du Vercors AOP, emmental râpé
- Morilles :** 14,90€
Sauce Morilles, emmental râpé
- NEW** **O'SaintPaul (gratin)** 14,90€
Sauce au Saint Marcellin, noix de Grenoble, emmental râpé
- Carbonara (gratin)** 12,90€
Crème fraîche, lardons, oignons, jaune d'œuf, emmental râpé

- NEW** **Quenelles emmental et morilles** 14€
façon cuillère, sauce Morilles



Salades

- Salade Chèvre Chaud :** 13,90€
Salade, tomates cerises, œufs durs, tranches de jambon cru, toasts de chèvre chaud, miel.
- Salade Chicken :** 13,90€
Salade, tomates cerises, poulets panés, œufs durs, copeaux de parmesan, croûtons à l'ail.
- Salade Marcelline :** 14,90€
Salade, tomates cerises, œuf dur, noix, ravioles frits. Chausson au Saint Marcellin/poitrine fumée.
- NEW** **Salade O'Saint Paul :** 15,50€
Salade, tomates cerises, œuf dur, bleu du Vercors AOP, noix, ravioles frits, minis caillettes.

Toutes nos salades sont servies avec une sauce vinaigrette 'Maison'.

Panier de Frites 3€

Trio de fromages secs : 5,90€



Desserts 'Maison'

- Fondant au chocolat :** 5,50€
- Tarte au citron meringuée :** 5,50€
- Tiramisu café :** 5,50€
- NEW** **Finger chocolat :** 5,50€
- Tarte aux noix caramel tendre :** 5,50€
- Café ou Thé gourmand :** 7,50€
- Dessert du Chef** 5,50€
- Glaces/Sorbets** demander la carte