

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 formules sont limitées.

Menu O'Petit  (jusqu'à 8 ans)	7,50€
---	-------

Ravioles pochées **ou poulet pané **ou** steak haché **ou** burger**
+ Pom'potes ou glace + Caprisun

VIANDES & VOLAILLES



Chicken & Chips	14,50€
sauce barbecue (200g) frites, salade	
Bavette de bœuf Angus au Grill (~280g)	17,50€
origine EU	
Andouillette au Grill (~180g) (AAAAA).....	17,00€
origine Fr	
NEW Confit d'agneau (~250g)	18,90€
origine EU	
NEW Pièce du Boucher (~350g).....	23,50€
origine EU	

Accompagnements au choix et sauces pages 3

BURGERS

Le Spicy Chicken : 15,00€

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

Le Bacon : (existe sans bacon)..... 15,50€

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

NEW Le Mr Seguin : 15,50€

Pain artisanal, steak haché 180g, chèvre et miel, oignons confits tomate séchée, salade.

NEW Le Montagnard : 16,00€

Criques de pommes de terre, steak haché 180g, fromage raclette, lard fumé, tomate, salade.

Le O'Saint Paul : 16,90€

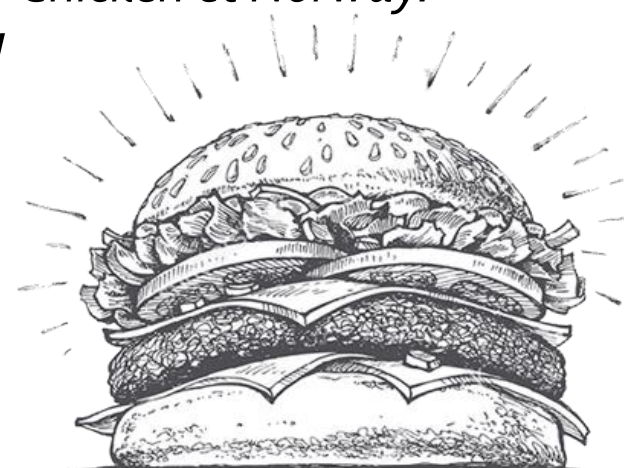
Pain artisanal, steak haché 180g, sauce au St Marcellin, noix, ravioles frits, oignons confits, tomates, salade.

NEW Le Norway (Elancia) : 16,00€

Pain artisanal, Thon frais snacké, sauce mayonnaise citronnée, tomates séchées, oignons rouges, salade. *Elaboré en partenariat avec la salle de sport Elancia*

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

- **PLAT VEGETARIEN** : Demandez au chef!



TARTARES

L' Original :	15,90€
Tartare de Bœuf, recette originale	
Le Japonais :	16,90€
Tartare de Bœuf, gingembre et oignons frais, coriandre, cacahuètes, sésame, sauce soja	
Le O'SaintPaul :	16,90€
Tartare de Bœuf, copeaux de chèvre et noix de Grenoble	

NEW Tartare de thon 'façon asiatique' (~180g)	16,90€
--	--------

Nos tartares sont préparés 'Maison', ~180g. , origine Fr

POISSONS

Fish & Chips (160g)	14,50€
sauce tartare, citron	
NEW Tataki de thon snacké (~180g)	16,90€
NEW Gambas snackées (~200g)	20,90€

ACCOMPAGNEMENTS

Nos plats chauds (hors ravioles) sont accompagnés de frites et de salade verte.
ou Accompagnements au choix :

Gratin Dauphinois, poêlée de légumes ou **ravioles pochées sup +2€.**

- **Sauces froides :** Barbecue, tartare, Spicy
- **Sauces chaudes :** Poivre, bleu du Vercors, St Marcellin, Morilles (+1€)
(La deuxième sauce chaude ou froide à 1€)



SALADES

Salade Chèvre Chaud : Nouvelle Recette 14,50€
Salade , tomates, tartine chèvre miel, œuf dur, jambon speck,
oignons rouges, sauce vinaigrette.

NEW Cesar Salade : 14,50€
Salade , tomates, aiguillettes de poulets panés, œuf dur,
copeaux de parmesan, croûtons à l'ail et **véritable sauce César**.

NEW Salade O'Saint Paul : 15,90€ *Recette d'Hiver*

Salade , tartine bûcheronne (St Marcellin, noix, ravioles, lardons),
tomates, œuf dur, sauce vinaigrette.

Salade Océane : 16,50€

Salade , tomates, gambas snackées, pomme granny Smith, œuf dur,
oignons rouges, croûtons à l'ail, sauce épicée-sucrée.

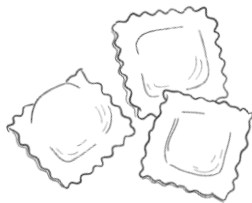
Toutes nos salades sont servies avec une sauce vinaigrette 'Maison'.

Panier de Frites 3,00€

MANGEZ LOCAL

Gaec Lacour (St Michel sur Savasse), Fromagerie Tomme de l'Aillon (Génissieux),
Vercors Lait (St Paul les Romans), Ravioles de Saint Jean (Romans sur Isère),
Noix de Grenoble EARL Jany (Saint Marcellin), Pains à Burger La Fabrique (Romans sur Isère)

RAVIOLES



Tradition :	10,90€
Ravioles pochées, Filet d'huile d'olive, emmental râpé	
Bleu du Vercors :	13,90€
Ravioles pochées, Sauce au Bleu du Vercors AOP, emmental râpé	

NEW	Gratiné Carbonara :	14,50€
Ravioles gratinées, crème fraîche, lardons, oignon, emmental râpé		
NEW	Gratiné aux Morilles :	15,50€
Ravioles gratinées, crème fraîche, morilles, vin blanc, emmental râpé		

Les gratins sont servis avec une salade verte vinaigrette.

DESSERTS / Fromages

Trio de fromages secs :		5,90€
-------------------------------	--	-------

Desserts 'Maison' 6,00€	NEW	Pogne façon pain perdu, glace caramel beurre salé
Fondant au chocolat	NEW	Panacotta au Nutella
NEW Tiramisu Pomme/Caramel	NEW	Crème brûlée

Café ou Thé gourmand :	7,50€
Dessert du Jour	5,50€
Glaces/Sorbets	voir la carte

Boissons Fraîches

Coca Cola, Coca Cola Zéro	33 cl	3,70€
Fanta orange	33 cl	3,70€
Sprite	33 cl	3,70€
Orangina	33 cl	3,70€
Schweppes agrumes	33 cl	3,70€
Oasis tropical	25 cl	3,70€
Fuzetea pêche	25 cl	3,70€
Red Bull	25 cl	4,00€
Tourtel citron	33 cl	3,50€
Limonade	25 cl	3,00€

Sirops	2,70€
Diabolo	3,30€
Grenadine, fraise, cerise, menthe, kiwi, pêche, framboise, orgeat, cassis, citron, cactus, mûre.	
Jus de fruits - PAGO	3,70€
ACE, tomate, pomme, ananas, orange, fraise, abricot	

Eaux

Vittel	1 LITRE	4,00€
Perrier	33 cl	3,70€
Perrier fines bulles	1 LITRE	6,00€
San Pellegrino	1/2 LITRE	4,20 €
San Pellegrino	1 LITRE	5,80€

Boissons Chaudes

Ristretto		1,70€
Espresso		1,80€
Double Espresso		2,50€
Café Allongé		2,00€
Décaféiné		2,00€
Décaféiné allongé		2,70€
Noisette		2,00€
Grand café crème		3,50€
Thé / Infusion		3,00€
Thé menthe fraîche		3,00€
Cappuccino (mousse de lait)		4,00€
Chocolat		3,50€
Café ou Chocolat Viennois (chantilly)		4,00€

Alcools

Ricard	2 cl 3,00€	4 cl 5,50€
Romanov	Bouteille ... 70,00€	4 cl 5,50€
Gin Beefeater		4 cl 5,70€
Téquila		4 cl 5,70€
Malibu		4 cl 5,70€
Martini (bianco, rosso, ou fiero)		5 cl 5,70€
KIR (Châtaigne, Mûre, Cassis, framboise)	10 cl	6,00€
KIR Royal (Châtaigne, Mûre, Cassis, framboise)	10 cl	8,00€

Rhum

Havana blanc 3 ans	Bouteille ... 70,00€	4 cl 5,70€
Havana Ambré especial		4 cl 5,70€
Havana Ambré 7 ans		4 cl 7,70€
Trois Rivières		4 cl 6,20€
Diplomatico		4 cl 8,00€
Don Papa		4 cl 8,00€
Santa Thérésa		4 cl 9,00€
Captain Morgan	Bouteille ... 70,00€	4 cl 5,70€

Whisky

Clan Campbell	Bouteille ... 70,00€	4 cl 5,70€
Jack Daniel's	Bouteille ... 85,00€	4 cl 7,00€
Gentleman Jack		4 cl 9,00€
Single Barrel		4 cl 10,00€
Chivas Regal		4 cl 8,00€
The Glenlivet (7 ans)		4 cl 9,00€



Bières bouteilles

Bières blondes		
Chouffe 8%	33 cl	6,00€
Duvel 8,5%	33 cl	6,00€
Delirium Tremens 8,5%	33 cl	7,00€
Bière blanche		
Hoegaarden 4,9%	33 cl	5,50€
Bières brunes		
Pelforth 6,5%	33 cl	5,50€
Kwak 8,4%	33 cl	5,50€
Bières rouges		
Cherry Chouffe 8%	33 cl	6,00€
Delirium Red 8%	33 cl	7,00€
Bières spéciales		
Desperados 5,9%	33 cl	5,50€
Corona 4,6%	33 cl	5,50€
Bud 5%	33 cl	5,50€

Bières pressions

	 25 cl	 50 cl	 3 litres
1947 5%	3,50€	5,90€	35,00€
Carlsberg 5%	3,90€	6,70€	39,00€
Grimbergen blonde 6,7%	4,20€	7,20€	42,00€
Grimbergen Rouge 6%	4,20€	7,20€	42,00€
Grimbergen blanche 6%	4,20€	7,20€	42,00€
Grim. double ambrée 6,5%	4,50€	7,70€	45,00€
Fada IPA 5%	4,50€	7,70€	47,00€
Guinness 4,2%	4,90€	8,00€	47,00€
La Bête 8%	4,90€	8,00€	47,00€
La Bière du moment	4,20€	7,20€	42,00€
Panaché	3,50€	5,50€	
Monaco	3,80€	5,80€	

Supplément Sirop 0,30€
 Supplément Picon pour 25cl +1,00€ pour 50cl +1,50€

Digestifs

Get 27 ou Get 31	Bouteille ... 70,00€	4 cl	5,50€
Menthe Pastille		4 cl	5,50€
Jägermeister	Bouteille ... 75,00€	4 cl	6,00€
Baileys		4 cl	5,50€
Chartreuse Verte ou Jaune		4 cl	8,50€
Génépi		4 cl	8,00€
Limoncello		4 cl	6,00€
Poire		4cl	8,00€
Cognac VS		4cl	8,00€
Armagnac		4cl	6,50€



CHAMPAGNES / PETILLANTS

CHAMPAGNE	10 cl	75 cl
Piper Heidsieck	10,00€	75,00€
PETILLANTS		
Prosecco	4,00€	30,00€
Mundial (blanc ou rosé)	4,00€	15,00€ [promo]

VINS ROUGE

Vallée du Rhône

			
Domaine de la Bastide (AOP Côte du Rhône - Visan) 2020	12 cl 4,00€	50 cl 9,00€	75 cl -
Le Liby - Château les Amoureuses (IGP Ardèche) 2018	6,50€	-	30,00€
Domaine Clairmonts (Crozes l'Hermitage) 2020	7,00€	-	34,00€
Crozes Hermitage (BIO) Etienne POCHON (AOP Crozes l'Hermitage) 2020	7,50€	-	35,00€
Cuvée Perrin - Côtes du Rhône (Perrin et fils) 2019	5,00€	-	26,00€
Sublinaë - Anthony Parret (IGP collines Rhodaniennes) 2019	-	-	39,00€
Saint-Joseph Domaine COURBIS (L'Ile Roche 2020)	7,80€	-	37,00€
Roussillon La Canaille Château de Corneilla (Cote du Roussillon) 2019	6,00€	-	23,00€
Bourgogne Pinot noir Domaine de la Denante (AOC Bourgogne) 2020	6,50€	-	29,00€
Occitanie Sang Mêlé (Vin de France VINOVALIE) 2020	4,50€	-	17,00€

VINS ROSÉ

Languedoc/Méditerranée

			
Divines Restanques (IGP Var)	12 cl 3,50€	50 cl 9,00€	75 cl 19,00€
Puech-haut Argali (Pays d'Oc)	5,50€	-	30,00€
Provence Clos Réal (AOP Côtes de Provence)	5,00 €	-	26,00 €

VINS BLANCS

Provence/Languedoc

			
Domaine de Gournier (IGP Cévennes-Viognier)	4,00€	9,00€	-
Vallée du Rhône Domaine Lemencier (Saint Peray AOP 2021)	5,50 €	-	26,00 €
Chardonnay Latour (2019) (IGP Ardèche)	4,50 €	-	24,00 €
Sud-Ouest EnJoy - Moelleux (IGP Côtes de Gascogne 2020)	4,50 €	-	25,00 €
Arton - Moelleux (Côtes de Gascogne)	4,50 €	-	25,00 €

Le VIN
D'ici
Vaut
Mieux
Que L'EAU
DE LÀ



Cocktails

AVEC ALCOOL



SPRITZ APÉROL

Apérol (4cl), Prosecco 'Riccadonna'(4cl),
Soda tonic, tranche d'orange, glaçons

9,5€

PIÑA COLADA

Jus d'ananas, lait de Coco, Rhum blanc (4cl), glaçons.

9€

Sex on the Beach

Vodka (4cl), Jus d'ananas,
sirop de pêche, Jus de cranberry, glaçons

8,5€

Moscow Mule

Vodka (4cl), jus de citron vert, Gingerbeer 20cl, glaçons

8,5€

Tequila Sunrise

Tequila (4cl), Jus d'orange, sirop de grenadine,
glaçons

8€

Jagger Bomb

Jagger (4cl), boisson energy

8€

Vodka Bomb

Vodka (4cl), boisson energy, sirop de cerise

8€

Long Island

Vodka, gin, Rhum Blanc, tequila, triple sec,
Coca-Cola, citron

9,5€

Purple haze

Sirop de violette, jus de citron, jus de pomme,
perrier, vodka ou rhum

8€

El diablo

Tequila, jus de citron vert, crème de cassis, Ginger ale

8€

Bloody mary

Vodka, jus de tomate, citron vert, sauce Worcestershire,
goutte de tabasco, sel de céleri

9,5€

Despejito

Feuille de menthe, citron vert, sucre de canne,
rhum blanc, Desperados

9,5€

Blue Lagon

Curaçao, vodka, jus de citron vert

8€

Irish coffee

Sucre de canne, café, bourbon, chantilly

9€

Cosmopolitan

Vodka, triple sec, jus de cranberry, jus de citron vert
Version MINA : +sucre de canne +grenadine

8€

Cocktail du barman (Alcool)

8€

Les Mojitos

Avec ALCOOL

Le MOJITO Original

Rhum(4cl), feuilles de menthe, sucre, citron vert,
eau gazeuse, glace pilée.

8€

Les MOJITOS Fruités

Fraise ou Mangue ou Passion

Rhum(4cl), feuilles de menthe, sucre, citron vert,
eau gazeuse, glace pilée + Purée de Fraise ou purée
de Mangue ou purée de Passion.

8,5€

Sans ALCOOL

Virgin MOJITO

6€

Les Virgin Fruités

Fraise ou Mangue ou Passion

feuilles de menthe, sucre, citron vert, eau gazeuse,
glace pilée + Purée de Fraise ou purée de Mangue
ou purée de Passion.

6,5€



Cocktails

Sans ALCOOL

Le Bora Bora

Jus d'ananas, jus de citron vert, jus exotique,
Sirop de grenadine.

Pina Berry

Jus d'ananas, lait de Coco, sirop de framboise.

Cocktail du barman (Sans Alcool)

6€

6€

6€



www.osaintpaul.com



Carte



Brasserie

 *Saint Paul*
brasserie - pub sportif