#### 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), + 3€ 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 & Chipssauce barbecue (200g) frites, salade	15,50€
	Bavette de bœuf Angus au Grill (~280g)origine EU	17,50€
NEW <	<b>Brochette de viandes</b> (selon arrivages, ~250g)origine EU	17,00€
NEW <	Magret de canard (~250g)origine EU	19,00€
	Pièce du Boucher (~350g)origine EU	23,00€

Accompagnements au choix et sauces pages 3 - (Frites à volonté)



	BURGERS	Simple	Double
	Le Chicken: Pain artisanal, aiguillettes de poulets panés, salade, tomates, oignons rouges, cheddar, sauce burger.	16,00€	19,00€
	Le Bacon: (existe sans bacon)	16,50€	19,50€
	<b>Le Mr Seguin :</b> Pain artisanal, steak haché 180g, chèvre et miel, oignons confits tomate séchée, salade.	16,50€	19,50€
EW <	L'ITALIEN : Pain artisanal, steak haché 180g, Coppa, Mozzarella, sauce pesto, salade, tomates.	16,50€	19,50€
IEW <	Le O'Saint Paul : Pain artisanal, steak haché 180g, sauce au St Marcellin, noix, ravioles frits, oignons confits, tomates, salade.	17,00€	20,00€
IEW <b>《</b>	Le Norway: Pain artisanal, pavé de saumon, sauce mayonnaise citronnée, tomates séchées, oignons rouges, salade. Elaboré en partenariat avec la salle de sport Elancia	17,00€	20,00€

DIIDCEDC

Servi avec des Frites 'Brasserie' (à volonté)

Supplément double Steak 3€

PLAT VEGETARIEN : Demandez au chef!



## **TARTARES** (préparés 'Maison' ~180gr, servi avec frites 'Brasserie' à volonté)

	(pp (pp	Simple	Double
	<b>L' Original :</b> Tartare de Bœuf, recette originale.	17,00€	20,00€
	<b>Le Japonais :</b> Tartare de Bœuf, gingembre et oignons frais, cacahuètes, sésame, sauce soja.	18,00€	21,00€
NEW <b>(</b>	<b>Italien :</b> Tartare de Bœuf, parmesan, coppa, pesto rouge.	18,00€	21,00€
		Simple	Double
NEW <	<b>Tartare de saumon</b> 'tradition' : Huile d'olives, citron, piment d'Espelette ciboulette, échalotes.	20,00€	23,00€
	Tartare de Thon 'façon japonais' (~180g)	20,00€	23,00€
NEW	Tartare de saumon 'façon japonais' (~180g)	20,00€	23,00€

## **POISSONS**



Fish & Chips (160g) sauce tartare, citron	15,50€
Tataki de thon snacké (~180g)	17,50€

#### **ACCOMPAGNEMENTS**

Nos plats chauds (hors ravioles) sont accompagnés de FRITES à VOLONTÉ et de salade verte ou **Accompagnements au choix** : Ratatouille ou **ravioles pochées sup +2€.** 

• Sauces froides: Barbecue, tartare, Crème ciboulette • Sauces chaudes: Poivre, bleu du Vercors, Echalotte. (La deuxième sauce chaude ou froide à 1€)





	Salade Chèvre Chaud : Salade , tomates, tartine chèvre miel, œuf dur, jambon speck, oignons rouges, sauce vinaigrette.	15,00€
	Cesar Salade :	15,00€
NEW <	<b>Salade O'Saint Paul :</b>	15,90€
NEW <	Salade Italienne: Salade, trio de tomates, ravioles aux basilics, jambon cru, burrata, oignons rouges.	16,50€
NEW	Salade Océane: Salade, tomates, tataki de thon, pomme granny Smith, œuf dur, oignons rouges, croûtons à l'ail, sauce épicée-sucrée.  (en partenariat avec la salle de sport Elancia au Parc Saint Paul)	15,90€ ■ ************************************

#### **POKE BOWL**

Poisson cru (saumon) + Crudités, féculents, fruit ......

Bœuf haché au couteau + Crudités, féculents, fruit .. 18,00€

Viandes crues ou poissons crus, féculents, crudités...

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



# RAVIOLES 💮

	Tradition:	12,00€
	Ravioles pochées, Filet d'huile d'olive, emmental râpé	•
NEW (	À l'Italienne :	15,00€
	Ravioles pochées au Basilic, coppa, emmental râpé	<b>.</b>

### **DESSERTS / Fromages**

Trio de fromages : ...... 5,90€

Desserts 'Fait Maison' 6,50€

Fondant au chocolat

Tiramisu du moment

Salade de fruits frais

Pogne façon pain perdu, glace caramel beurre salé Crème brulée

**Tarte au citron meringuée** 

Café ou Thé gourmand :	8,00€
Dessert du Jour	5,50€
Glaces/Sorbets voir la	acarte

Coupe glacée Fruitée 3 boules de glace Chantilly, coulis de fruits sur un lit de fruits frais. 8,00€

Coupe glacée O'SaintPaul 8,00€ Nougat, caramel, vanille Chantilly, coulis de caramel Meringue

#### 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)

