

Restaurant Bar 'Chez Germaine'

Les plats "faits maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Nous souhaitons respecter la cuisine traditionnelle, c'est pourquoi tous nos plats et desserts sont élaborés par nos soins.

Nous n'utilisons aucun « plat cuisiné ».

Nos steak hachés sont fait de viande fraîche et nos frites sont faites maison.

Comme nous préparons beaucoup de plats à la demande, il y a parfois un peu d'attente.

Merci de votre compréhension et bon appétit

L'équipe 'Chez Germaine'



Apéritif

Martini, Suze, Porto, Muscat, Ambassadeur	4 cl	3,00
Ricard, Pastis, Cristal	2 cl	3,00
Kir	10 cl	3,00
<i>Cassis, Mûre, Framboise, Pêche, Châtaigne, Fraise des Bois, Myrtille</i>		
Vin et Fruits	8 cl	3,50
<i>Châtaigne, Myrtille, Pêche, Griotte, Framboise, Noix</i>		
Américano Maison		8,00
<i>Gin, Martini rouge et blanc, Campari, Eau Gazeuse</i>		
Verre de Vin ardéchois <i>blanc, rosé, rouge</i>	12 cl	2,00
Verre de Viognier	12 cl	4,00
Verre de Crozes Hermitage rouge (Cave de Tain)	12 cl	5,00

Bières à la Pression

Demi Kronenbourg	25 cl	2,90
Demi Grimbergen	25 cl	4,20

Bière Ardéchoise (bouteille)

Brasserie L'Agrivoise (St. Agrève):	33 cl	5,00
<i>Commun' Ale, Humulupucienne, ou Casse Burle (ambré)</i>		
Brasserie Kokine (Desaignes):	50 cl	7,50
<i>Blanche Châtaigne, Cashmere IPA ou Motucka Pale Ale</i>		

Sirop à l'Eau	25 cl	1,50
Jus de fruits artisanal (Ardèche)	20 cl	3,50
<i>Orange, Pomme, Pêche, Abricot, Myrtille, Tomate, Fraise, Poire, Cerise, Raisin</i>		
Limonade, Diabolo, Ice Tea	25 cl	2,00
Orangina, Tonic,	25 cl	3,50
Perrier, Coca, Coca Zero	33 cl	3,50
Vals	33 cl	3,00
Vals	75 cl	4,50
½ Eau (Vittel, Badoit)	50 cl	3,50
1/1 Eau (Reine des Basaltes, Vittel)	100 cl	5,00

Prix nets