

Pour commencer suivant vos envies

les entrées sont servies uniquement suivies d'un plat

Salade Poséidon: salade, tomates, saumon gravlax, avocat, pomelos, champignons, oignons rouges aneth, vinaigrette mangue passion *petite 9,50€
*grande. 17,00€

Caesar salade : salade romaine aiguillettes de poulet, copeaux de parmesan, croutons dorés, capres, véritable sauce Caesar *petite. 9,00€
*grande 16,50€

Tartine façon « Bruschetta » pain bûcheron, ricotta, légumes marinés a l'huile d'olive et basilic chiffonnade de jambon cru. *petite 10,00€
*grande 18,50€

Planche de charcuterie et fromage : assortiment de cochonnailles du terroir, tome de Savoie reblochon ,abondance, condiments et pickles A partager pour 2 *12€ xxl *19,50€

Cœur de saumon mariné : gravlax de saumon crème a l'aneth, guacamole d'avocat, vinaigrette de mangue, toasts seul 11€ A partager pour 2 * 18€ xxl *26€

Plats

Tartare italien : Viande de bœuf 180g tranchée au couteau par nos soins, olives noires, basilic , tomates confites burratina ,huile d'olive, cebette ,parmesan en copeaux ,frites et roquette * 23€

Tartare traditionnel: viande de bœuf 180g, tranchée au couteau par nos soins, échalotes,cornichons ,câpres et cébette, jaune d'œuf,oignons frits, frites et mesclun *21€

Tartare thaï : viande de bœuf 180g, tranchée au couteau par nos soins ,oignons rouges ,menthe,coriandre, sauce Tom Yam, satéhuile d'olive,citronnelle,frites mesclun * 23€

Piece de bœuf de selection : selon arrivage sauce au poivre pommes grenailles sautées Au beurre demi sel *prix selon arrivage

Supreme de poulet façon Milanaise : escalope panée,linguines ,sauce tartare aux capres *19,50€

Nos burgers peuvent être déclinés en version veggio avec une galette végétale et céréales

Burger des Aravis: Viande de bœuf charolaise 180g,reblochon,sauce tartare, oignons rouges, tomates, jambon cru, cornichons * 22€

Burger du Cejo: Viande de bœuf charolaise 180g,oignons crispys,,lard fumé,cheddar,tomates, mayonnaise, roquette, cornichons et frites * 23€

Dos de cabillaud :Roti, wok de légumes printaniers, sauce aigre douce au sésame * 26€

Menu des pitchounes:(Moins de 10 ans)nuggets de poissons ou steak haché ou escalope de volaille et glace surprise. *12€

Nos notes de douceur :

Desserts :

Pavlova aux fruits de saison : sorbet citron, fruits frais de saison, coulis exotique
meringue * 9€

Brioche pain perdu : Brioche, glace vanille, caramel laitier au beurre salé, crème sucrée * 9€

Fraises melba meringuée : fraises, glace vanille, brisures de meringue, chantilly, coulis de
Fruits rouges * 9€

Assiette de fromages: Reblochon, Abondance, Tome des Bauges, et noix * 9,50€

Mi cuit au chocolat Valrhona : glace vanille * 9€

Profiteroles : Choux, glace vanille, ganache chocolat, chantilly * 9,50€

Fromage blanc : nature ou coulis de framboise ou sucre * 5,50€

Café gourmand : et ses douceurs 10,50€ ou **Thé gourmand :** et ses douceurs 12,50€

Irish coffee : Whisky, café, chantilly * 10€

Nos coupes glacées :

Café, caramel ou chocolat liegeois : 2 boules de glace, nappage, et crème fouettée sucrée * 9€

Dame blanche : 3 boules vanille, ganache chocolat chaud, meringue, chantilly * 9€

Prince William's : 2 boules de sorbet poire, 4cl d'alcool de poire. * 12€

Coupe mon colonel : 2 boules citron et vodka * 12€

Parfums de glaces : Vanille, chocolat, café, caramel salé, rhum raisin

Sorbets: Citron, framboise, mangue, cassis,

2 boules :

- 6,00€.

3Boules:

- * 8,00€

Suppl chantilly:

Brasserie
G
"Le Céjo"

Aperitifs

Martini blanc 5cl *4,80€
Martini rouge. 5cl. *4,80€
Kir vin blanc 12cl. *6,80€
Ricard 5cl. *3,80€
Campari 5cl. *4,80€
JLB(baby) 3cl *3€
JLB 6cl *6€
Campari 5cl. *4,80€
Campari orange *5,30€
Kir a la royale 12cl *14€
Kir vouvray 12cl. *10€
Coupe de champagne 12cl. *15€

Cocktails avec alcool

Americano * 8€ Gin fizz *9€
Gin hibiscus * 8€ Moscow mule * 9€
Tequila sunrise * 8€ Spritz *8€
Mojito * 8,20€

Cocktails sans alcool

Cocktail aux agrumes *7€
Virgin mojito * 8,50€

Softs

Jus d'abricot 25cl *2,80€
Jus de pomme 25cl *2,80€
Jus d'orange 25cl *2,80€
Jus de pamplemousse 25cl *2,80€
Jus de tomate 25cl *2,80€
Coca rouge 33cl * 4
Coca zero 33cl *4€
Fuzztea 25cl *2,80€
Orangina 25cl *2,80€
Schweppes 25cl *2,80€/Hibiscus*2,80€
Limonade 25cl *2,80€
Sirop a l'eau *2,50€
Vittel ¼ sirop *3,20€

Les eaux

Sanpellegrino litre *5€. Sanpellegrino ½ *3€
Vittel litre *5€. Vittel ½ *3€ Vittel ¼ *2,80€
Perrier 33cl *3,80€. Perrier rondelle/sirop *4€

Les boissons chaudes

Café espresso, ristretto, deca, noisette *1,90€
Café allongé *2€
Double espresso *3,80€
Café crème * 3€
Thé nature * 4€
Thé citron ou lait * 4,20€
Chocolat chaud *3,80€

Vins rouges

Cahors gouleyant *32€
*Verre *6,80€*

Pic saint loup de lauret *36€.

Vacqueyras *39€
Verre 7,50€

Gamay cep noir *28€
*pichet 50cl *12€*
*Verre 12cl *5,50€*

Pic saint loup lirou *37€
*Pichet 50cl *15€*
*Verre 12cl * 8€*

Cote du rhone
*Pichet * 12€*
*Verre 12cl * 6€*

Crés ricards * 37,50€

Bieres pression

Grimm blonde 25cl *4,50€
*33cl *5€ 50 cl *9€*

Grimm de printemps 25cl* 4,50€
*33cl *5€ 50cl *9€*

Ipa 25cl *4,80€
*33cl * 5,20€ 50cl *9€*

Biere +sirop 25cl *4,80€
*33cl * 5,20€ 50cl *9*

Panaché 25cl *4,50€33cl *5€. 50cl* 9€

Monaco 25cl * 5€
*33cl * 5,30€ 50cl *9,50€*

Picon biere 25cl *5€
*33cl *5,30€. 50cl * 9,50€*

Vins blancs

Chardonnay * 26€
*pichet 50cl * 13,50€*
*Verre 12cl *6€*

Chignin de bergeron *27€
*Verre * 6,80€*

Viognier *28€
*Pichet *13,50€*
*verre * 6€*

Uby *28€
*Verre *7€*

Sauvignon * 29€
*pichet 50cl *13€*
*Verre * 6,50€*

Vins rosés

Grand classique *38€
Hauts de Masterel * 37,50€
*verre 12cl * 7€*

Elephant rose * 34€

*Pichet 50cl *14€*
*Verre 12cl *5,50€*
La cigale * 36,50€
*Verre 12cl * 7,30€*

Cheval gris *26€
*Pichet 50cl * 13€*
*Verre 12cl *7€*

Château clairesettes * 32€

Digestifs et alcools

Calvados 3cl *8€. ***Cointreau 3cl *8€***
Poire 3cl * 8€. ***Genepi 4cl *5€***
Cognac 3cl *8€. ***Shot genepi 2,50€***
Get 27 6cl * 7€ ***Gin 4cl *6,50€***
Quetsche 3cl *8€. ***Vodka 4cl*6,50€***
Rhum blanc 4cl*5,80€
Rhum brun 4cl* 5,80€
Tequila 4cl *6,50€

