



CÔTÉ RESTAURANT

SALADES

LYONNAISE

Lardons, croûtons, œuf poché

CÉSAR

Poulet pané, parmesan, tomates, oignons, sauce césar

ITALIENNE

Antipasti, olives noires, parmesan, jambon cru

FOIES DE VOLAILLE

Foies de volaille déglacés au vinaigre de framboise, tomates, croûtons

FROMAGÈRE

Camembert pané, aumônière de chèvre et de St Marcellin, tomates, sauce fromagère

PÉRIGOURDINE

Tomates, magret de canard fumé, foie gras

Normale XL

10.00 13.00

10.00 13.00

10.00 13.00

10.00 13.00

10.00 13.00

12.00 15.00

BRUSCHETTAS

10.00

ITALIENNE

Tomate, poivrons et aubergines marinés, mozzarella
Servie avec salade, burrata et jambon cru

TARTIFLETTE

Crème, pommes de terre, lardons, reblochon, oignons
Servie avec salade, œuf poché et lardons

4 FROMAGES

Crème, bleu, chèvre, St Marcellin, mozzarella
Servie avec salade, dés de comté, sauce fromagère

SAUMON

Crème, mozzarella, saumon frais
Servie avec salade, petites crevettes, brindille d'aneth

PLANCHES & ENTRÉES

PLANCHE CHARCUTIÈRE

Assortiment de charcuterie

10.00

PLANCHES DE BEIGNETS FRITS

Beignets de camembert, beignets d'oignon, poulet pané, jalapenos

12.00

SAUMON EN DEUX FAÇONS (carpaccio et tartare)

14.00

FOIE GRAS MAISON et son chutney de figues

15.00

FORMULES DU JOUR

les midis en semaine

PLAT DU JOUR

10.00

PLAT + ENTRÉE OU DESSERT DU JOUR

13.00

ENTRÉE + PLAT + DESSERT OU CAFÉ

15.50

1/2 PIZZA SALADE AU CHOIX + DESSERT OU CAFÉ

15.00

VIANDES

TARTARE DE BŒUF au couteau (180g env), préparé ou non, servi avec salade

15.00

FONDANT DE POULET à la crème de gorgonzola et jambon cru

15.00

ESCALOPE DE VEAU à la milanaise

17.00

ENTRECÔTE MATURÉE VBF

18.00

ESCALOPE DE VEAU à la parmigiana (aubergines, jambon, tomate, mozzarella)

19.00

FILET DE BŒUF SIMENTAL

20.00

MAGRET DE CANARD ROSSINI

24.00

SAUCES AU CHOIX : échalotes, roquefort, poivre ou morilles (+ 4 € pour la sauce morilles)

POISSONS

PAVÉ DE SAUMON

17.00

GAMBAS POÊLÉES, DÉGLACÉES AU COGNAC

18.00

FILET DE LOUP meunière

18.00

GRENOUILLES PERSILLÉES

20.00

ACCOMPAGNEMENTS : frites, pâtes, légumes, gratin dauphinois, risotto

BURGERS

VEGGIE

Cheddar, galette de pommes de terre, galette de légumes bio, salade, tomate, sauce burger

12.00

CHEDDAR

Steak du boucher, cheddar, salade, tomates, oignons, sauce burger

14.00

FISH

Dos de colin pané, cheddar, salade, tomates, oignons, sauce tartare

14.00

ST MARCELLIN

Steak du boucher, St Marcellin, galette de pommes de terre, salade, tomate, oignons, sauce fromagère

15.00

PÂTES & GRATINS

LASAGNES à la bolognaise

14.00

PÂTES

à la carbonara, bolognaise, forestières ou façon wok (poulet ou crevettes)

14.00

GRATIN DE RAVIOLES AU SAUMON

15.00

GRATIN DE RAVIOLES AUX ST JACQUES

17.00

sauce homardine

RISOTTO AU POULET ET MORILLES

18.00

RISOTTO AUX FRUITS DE MER

18.00

DESSERTS

FROMAGE BLANC coulis au choix (fruits rouges, caramel ou chocolat)

4.50

CRÈME BRÛLÉE

5.00

FONDANT AU CHOCOLAT et sa crème anglaise

5.00

MOUSSE AU CHOCOLAT

5.00

TIRAMISU traditionnel ou caramel

5.00

PANNA COTTA aux fruits rouges

5.00

PROFITEROLES

5.00

CAFÉ GOURMAND (tiramisu, panna cotta aux fruits rouges, mousse au chocolat)

7.00

PIZZA RAINBOW (fruits de saison, nutella)

9.00

MENU ENFANT

SIROP AU CHOIX

+

STEAK HACHÉ FRITES OU NUGGETS FRITES OU PIZZA KIDS

OU LASAGNES OU PÂTES À LA CARBONARA

OU FISH ANDS CHIPS

+

GLACE KIDS

10.00

CÔTÉ PIZZERIA

■ À LA SAUCE TOMATE MAISON

MARGARITA : emmental, mozzarella di buffala, filet d'huile d'olive, basilic frais	10.50
JAMBON : emmental, mozzarella, jambon blanc	11.50
RÉGINA : emmental, mozzarella, jambon blanc, champignons frais	12.00
NAPOLITAINE : emmental, mozzarella, anchois, câpres, origan	11.50
4 FROMAGES : emmental, mozzarella, bleu, chèvre	12.00
6 FROMAGES : emmental, mozzarella, bleu, chèvre, gorgonzola, reblochon	13.50
4 SAISONS : emmental, mozzarella, aubergines et poivrons marinés, champignons et oignons frais	12.50
ANTICA : emmental, mozzarella, jambon cru, parmesan, roquette	12.00
LEGERA : emmental, mozzarella di buffala, tomates cerise, poivrons marinés, basilic frais	12.00
ORIENTALE : emmental, mozzarella, merguez, poivrons marinés	13.00
CHORIZO : emmental, mozzarella, chorizo, poivrons marinés	13.00
BOLOGNAISE : emmental, mozzarella, viande hachée, oignons frais	13.00
TURQUE : emmental, mozzarella, viande de kebab, oignons frais, sauce blanche	13.00
GRECQUE : emmental, mozzarella, viande hachée, aubergines marinées, féta	13.50
HAWAÏENNE : emmental, mozzarella, jambon blanc, ananas	12.50
CAMPAGNARDE : emmental, mozzarella, crème, jambon blanc, lardons, champignons et oignons frais	14.50
CARNIVORE : emmental, mozzarella, viande hachée, poulet, merguez	15.00
BASQUAISE : emmental, mozzarella, poulet, poivrons, oignons, olives	12.00
ADRIANA : emmental, mozzarella, tomates cerise, jambon blanc, crème pesto	13.50
FRUITS DE MER : emmental, mozzarella, fruits de mer, crème, persillade	13.00
NEPTUNE : emmental, mozzarella, saumon, thon, basilic frais	13.50

■ À LA CRÈME FRAÎCHE

CHÈVRE : emmental, mozzarella, chèvre, miel, pignons de pin	12.50
MARCELLINE : emmental, mozzarella, St Marcellin, roquette, pignons de pin	13.00
TARTIFLETTE : emmental, mozzarella, lardons, reblochon, pommes de terre, oignons frais	14.00
BRESSANE : emmental, mozzarella, Bleu, poulet, champignons et oignons frais	14.00
ROMAN : emmental, mozzarella, ravioles du Dauphiné	14.00
TOSCANE : pesto crémé, emmental, mozzarella, tuiles de parmesan, tomates séchées, jambon cru	14.50

FORMULE MIDI «DEMIE PIZZA»

1/2 PIZZA AU CHOIX + SALADE AU CHOIX
+ DESSERT DU JOUR OU CAFÉ

15.00

Tous nos légumes (sauf les artichauts) sont frais et proviennent de nos producteurs locaux.
nos suppléments ou changement de base sur les pizzas sont à 1€
www.otemps-suspendu.fr

LES BOISSONS

APÉRITIFS & BIÈRES

PASTIS, RICARD (2CL)	3.00
SUZE, KIR, VIN CUIT	3.00
TEQUILA, VODKA, GIN	5.00
POIRE, MANZANA, MIRABELLE (4CL)	5.00
BALLANTINE'S, GET 27 OU 31 (4CL)	5.00
ABERLOUR, ARMAGNAC, COGNAC (4CL)	6.00
HEINEKEN	2.80
ST STEPHANUS BLANCHE, DESPERADOS	4.00
PERONI PRESSION 25 CL /50 CL	3.00/5.60
ST STEPHANUS PRESSION 25 CL /50 CL	3.00/5.60

BOISSONS FRAÎCHES & EAUX

COCA-COLA, COCA-COLA ZÉRO	3.00
ORANGINA	3.00
SCHWEPPE AGRUM OU TONIC	3.00
FUZZ TEA	3.00
JUS DE FRUITS PAGO	3.50
Ananas, tomates, fraises, oranges, abricot, pomme	
SIROP	2.00
DIABOLO	3.00
VITTEL (50CL)	3.50
VITTEL (1L)	5.00
SAN PELLEGRINO (50CL)	4.00
SAN PELLEGRINO (1L)	6.00

COCKTAILS

VIRGIN MOJITO	5.00
PEACE & LOVE (orange, jasmin, violette, hibiscus)	5.00
JUNGLE GREEN (orange, kiwi, banane, pomme verte, aloe vera)	5.00
SPRITZ	7.00
PINA COLADA (rhum, jus d'ananas, crème, coco)	7.00
69 (rhum, jus d'ananas, fruit du dragon, gingembre, goyave)	7.00
MOJITO, TEQUILA SUNRISE, VODKA SUNRISE	8.00

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ	1.50
DÉCAFEINÉ	2.00
CAFÉ CRÈME	2.00
DOUBLE EXPRESSO	3.00
THÉS & INFUSIONS	2.50
CHOCOLAT CHAUD	3.00

VINS ROUGES

	Verre	75cl
ST JOSEPH LES MARINIERS AOP	7.00	29.00
GIVRY PREMIER CRU DOMAINE VOARICK AOP		48.00
PIC ST LOUP LA COQUINE AOP	6.00	23.00
CROZES HERMITAGE AOC	7.00	27.00
CÔTE DU RHÔNE DOMAINE FOND CROZE AOP VIN BIO		26.00
HAUTE COTE DE NUIT AOC		39.00

VINS BLANCS

	Verre	75cl
PETIT CHABLIS DOMAINE HAMELIN	7.00	28.00
ST VERAN LES PRELUDES AOC	7.00	29.00
VIOGNIER CAPRICES D'IGNIERES IGP		19.00
MOELLEUX PAJOT NOISETTE IGP VIN BIO	6.50	25.00

VINS ROSÉS

	Verre	75cl
PUECH HAUT ARGALI		35.00
CHÂTEAU DE PAMPOLONNE AOP		37.00
HARES IGP MED		19.00
VOILE ROSE COTE DE PROVENCE IGP	5.00	21.00
FARAMBERT COTE DE PROVENCE VIN BIO		26.00

WHISKYS, RHUM & DIGESTIFS

BALLANTINE'S	5.00
JACK DANIEL'S	7.00
TOKINOKA	8.00
HAVANA BLANC OU BRUN	5.00
BUMBU	5.00
DIPLOMATICO	8.00
DON PAPA	8.00
GET 27 OU 31	5.00
LIMONCELLO	5.00
MANZANA, BAILEY'S	5.00
POIRE, COGNAC	6.00
CHARTREUSE, GÉNÉPI	7.00

CHAMPAGNES

	Coupe	Bouteille
MUMM	7.00	49.00
PAUL ROMAIN	9.00	70.00

LES GLACES

■ LES CLASSIQUES

MARRONIÈRE	7.50
Marron et vanille, crème de marrons, chantilly	
BANANA SPLIT	7.50
Vanille, chocolat et fraise, banane (fruit), sauce chocolat, chantilly	
BOUNTY	7.50
Chocolat, sorbet coco, sauce chocolat, chantilly, coco râpée	
EXOTIQUE	7.50
Mangue, coco et citron, coulis de mangue, chantilly	
FRUITS ROUGES	7.50
glace fraise, sorbets framboise et cassis, coulis de fruits rouges, chantilly	
CARAMEL	7.50
Caramel au beurre salé et vanille, sauce caramel, chantilly	
DAME BLANCHE	7.50
Vanille et chocolat, sauce chocolat, chantilly	
COUPE 2 BOULES & CHANTILLY	4.50
COUPE 3 BOULES & CHANTILLY	6.00
Parfums au choix : vanille, chocolat, fraise, citron, cassis, coco, mangue, marrons, caramel au beurre salé, menthe/chocolat	

■ LES ALCOOLISÉES

ICEBERG	8.50
Menthe/chocolat, get 27, chantilly	
COLONEL	8.00
Citron, vodka	
MANZANA	8.00
Pomme, manzana, chantilly	
POIRE	8.50
Poire, alcool de poire, chantilly	
Ô TEMPS SUSPENDU	8.50
Fraise, citron, coulis de fruits rouges, vodka, chantilly	
CHAMPENOISE	9.00
Poire, citron, champagne, chantilly	