

# DESSERTS

*fait maison by Floriane*

Tarte aux myrtilles <i>Blueberries pie</i>	10€
Mousse au chocolat	8€
Tiramisu	9€
Verrine Pomme Cannelle <i>apple cinnamon verrine</i>	8€
Café ou Thé gourmand <i>Gourmet coffee or tea</i>	12€

# (ЯĒ)CHAUFFE

4CL ALCOOL 10€

Irish Coffee Whisky, café et Chantilly
Jamaïcan Coffee Rhum ambré, café et chantilly
Mexican Coffee Téquila, café et chantilly
Poirot's Coffee Génépi, café et chantilly
Voiron's Coffee Chartreuse verte, café et chantilly
Choco-Rhum Rhum, chocolat et chantilly
Green Chaud Chartreuse verte, chocolat et chantilly
Choco-Bailey's Bailey's, chocolat et chantilly



**BIENVENUE**

# BOISSONS

*chaudes*      *fraîches*

Café expresso	2€	Sirop 25cl	3.00€
Café allongé	2.50€	Diabolo 25cl	3.50€
Double expresso	4€	Soda 33cl	4.50€
Cappucino	4.50€	Pepsi, Pepsi Zero, Orangina, Icetea, Liptonic, Schweppes agrumes, Oasis tropical, 7up, Fever tree Indian tonic	
Chocolat Chaud	4€	Jus de Fruit et Nectar 25cl	4€
Chocolat Viennois	5€	Orange, Pomme, tomate	
Thé	3.50€	Suze Tonic Zéro sans alcool 25cl	4€
Vin Chaud	7€	Redbull 25cl	5€
Le frappé de la Troïka café, sirop d'orgeat	6€	Powerade 50cl	6€
		Eau source 50cl	3€
		Eau gazeuse San Pellegrino 50cl	4€
		Evian 70cl	6€
		Badoit 70cl	6€

# BULLES

Élégance doux de l'Isère domaine du Gueydan	75cl	29€
Pétillant de Savoie Bulle des neiges		32€
CHAMPAGNE Prince de Vénoge		90€
Blanc de noir 100% Pinot Noir		

# COCKTAILS

4CL ALCOOL	10€
Suze Tonic	
Gin Tonic	
Apérol spritz	
GénéSpritz	



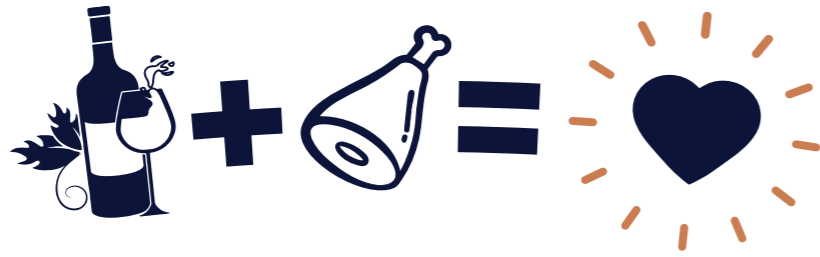
# BIERES

	33cl	50cl
Paulaner	6€	10€
Paulaner Weissbier	6.50€	11€
Bière sans alcool	25cl	4€



RESTONS CONNECTÉS  
LET'S STAY CONNECTED

PRIX NETS - SERVICE COMPRIS -  
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION



TO SHARE  
**A PARTAGER**

<b>Saucisson sec entier</b>	<b>10€</b>
<b>Toast Burrata</b>	<b>15€</b>
<b>Saint Félicien rôti</b> <i>Roasted cow cheese</i>	<b>15€</b>
<b>Assiette de truite fumée</b> blinis & chèvre <i>Smoked trout with blinis and cream cheese</i>	<b>18€</b>
<b>Planche mixte</b> fromages & charcuteries <i>Charcuterie &amp; cheese board</i>	<b>25€</b>

MAIN DISHES  
**LES PLATS**

<b>Potage de légumes</b> et sa tartine gourmande <i>vegetable soup with garnished toast</i>	<b>16€</b>
<b>Salade Troïka</b> salade, crudités, jambon cru, toast à la brousse <i>Salad, vegetables, crudo ham, goat spread cheese on toast</i>	<b>18€</b>
<b>Poke bowl</b> > TRUITE OU POULET CROUSTI boulgour, crudités, truite fumée, sauce soja, sésame <i>Quinoa, vegetables, smoked trout, soy sauce, sesame seeds</i>	<b>19€</b>
<b>Gnocchi à la romaine et buratta</b> <i>gnocchi tomato sauce buratta</i>	<b>19€</b>
<b>Burger bœuf confit</b> buns, effiloché de bœuf confit, raclette, salade, tomate, oignon, sauce barbecue <i>bun, pulled beef, raclette cheese, salad, tomato, onion, barbecue sauce</i>	<b>25€</b>
<b>Burger poulet crousti</b> buns, tenders, salade, tomate, oignon, sauce César maison <i>bun, crispy chicken, salad, tomato, onion, homemade cesar sauce</i>	<b>25€</b>
<b>Tartare de bœuf</b> - au couteau - 100% pur bœuf Recette du chef, servi avec frites et salade <i>beef tartare, french fries and green salad</i>	<b>25€</b>
<b>Côte de Porc</b> gratinée à la montagnarde, gnocchi <i>baked porc rib &amp; gnocchi</i>	<b>26€</b>

**LES VINS**

*au verre* 12.5cl **7€**

BLANC / ROSÉ / ROUGE  
à l'ardoise > demandez la sélection

*Bouteilles*

	75cl	150cl	300cl
<b>ROSÉ</b>			
<b>AOP Côtes de Provence</b>			
Château Lauzade	<b>28€</b>	<b>56€</b>	
M de Minuty	<b>35€</b>	<b>70€</b>	
<b>ROUGE</b>			
<b>IGP Savoie Mondeuse</b>	<b>24€</b>	-	-
Domaine Jacquin & Fils			
<b>AOP Côtes du Rhône</b>	<b>25€</b>	-	-
Château Malijay			
<b>AOP Côtes du Rhône</b> Les Abeilles	<b>25€</b>	-	-
Jean Luc Colombo			
<b>AOP St Joseph</b> Vieilles vignes	<b>46€</b>	-	-
Christophe Semaska			
<b>AOP Ventoux</b>	<b>28€</b>	-	-
Orca			
<b>AOP Côtes Catalanes</b>	<b>24€</b>	-	-
Vieille Mule			
<b>AOP Châteauneuf du Pape</b>	-	<b>130€</b>	-
Domaine de la présidente			
<b>AOP Maranges</b> En Buliet	<b>58€</b>	-	-
Domaine Sylvain Deplesse			
<b>BLANC</b>	75cl		
<b>AOP Savoie Roussette</b>	<b>24€</b>		
Domaine Jacquin & Fils			
<b>AOP Apremont</b>	<b>25€</b>		
Phillipe Bétemps			
<b>AOP Chablis</b> la Chablisienne	<b>32€</b>		
<b>AOP Meursault</b>	<b>97€</b>		
Louis Jadot			

Un **A** de différence 2100M  
 **la\_troika\_2alpes**

**TROÏKA**