

✱ LES ENTRÉES ✱

- **Os à moelle** *Salade verte, croûtons et fleur de sel* 12 €
- **Pinsa Romana aux légumes** *Pâte à pinsa, sauce tomate, courgettes, aubergines, mozzarella, salade verte*..... 11 €
- **Quésadillas du moment** *Selon l'humeur du chef, salade verte* 11 €
- **Tartare de saumon** *Roquette* 13 €
- **Gaspacho maison & petite burrata** 15 €
- **Carpaccio de bœuf** *70 gr, parmesan, roquette* 12 €
- **Petites salades** voir Salades

✱ LES SALADES ✱

- **Salade César** *Salade iceberg, aiguillettes de poulet panées, parmesan, sauce césar, croûtons*
- Petite** 12 €
- Grande** 17 €
- **Salade chèvre chaud et miel** *Salade verte, fromage de chèvre en feuille de brick, miel, noix*
- Petite** 11 €
- Grande** 16 €
- **Salade Fraicheur** *Salade verte, poulpe et crevettes marinés au piment d'Espelette, courgettes, aubergines et piquillos*
- Petite** 11 €
- Grande** 16 €
- **Bacchus Bowl** *Avocat, lentilles beluga, tomate cœur de bœuf, concombre, salade iceberg, sauce poke bowl*
- avec aiguillettes de poulet panées** 16 €
- avec tartare de saumon** 18 €
- végan sans poulet ni saumon** 15 €

✱ LES PLANCHES À PARTAGER ✱ LE SOIR UNIQUEMENT

- **Planche de charcuterie et fromage** *Coppa corse, jambon blanc truffé, speck, chorizo et rosette, brie, taleggio, tête de moine (que sur la grande)*
- Petite** 12 €
- Grande** (3/4 personnes) 30 €
- **Planche Bacchus**
- Petite :** *Croq' monsieur gratiné au jambon truffé, frites maison, pinsa romana aux légumes et mozzarella* 16 €
- Grande :** *Croq' monsieur gratiné au jambon truffé, pinsa romana aux légumes et mozzarella, quésadillas du moment, poulet et crevettes façon Thai, frites maison* (3/4 personnes) 40 €
- **Planche du moment**
- Petite :** *Poulpe, crevettes et légumes marinés* 18 €
- Grande :** *Poulpe, crevettes et légumes marinés, tartare de saumon, gaspacho, tataki de veau et pesto rosso, potatoes au paprika fumé* (3/4 personnes) 45 €
- **Planche carnivore** *Avec + de 1kg de viande : tartare de bœuf italien, os à moelle, ribs de porc, cordon bleu maison au beaufort, pièce du boucher du moment, potatoes au paprika fumé* 70 €
- **Planche sucrée** *sur commande uniquement* 35 €



✱ LES PLATS ✱

NOS VIANDES

- **Cordon bleu maison au beaufort et jambon truffé** Frites maison et salade.. 22 €
- **Tartare italien** Tartare de boeuf coupé aux couteaux 250 gr, tomates confites, basilic, parmesan, pignons de pin, huile d'olive, persil, tabasco, ail, ½ burrata, frites maison et salade iceberg (poêlé + 1€).....24 €
- **Tartare lyonnais à l'os à moelle** Tartare de boeuf coupé aux couteaux 250 gr, mélange à l'os à moelle, jaune d'œuf, sauce anglaise, tabasco, oignons, câpres, ciboulette, cornichons 25 €
- **Tartaccio** Carpaccio de bœuf 70 gr, parmesan et tartare italien coupé aux couteaux 170gr mélange avec tomates confites, basilic, parmesan, pignons de pin, huile d'olive, persil, tabasco, ail, ½ burrata, frites maison et roquette (poêlé + 1€) 26 €
- **Ribs de porc et sauce barbecue** Potatoes au paprika fumé et épis de maïs 21 €
- **Souris d'agneau** 450gr, tian de légumes nappé de velouté de tomate au piment d'Espelette... 30 €
- **Tataki de veau** Façon Vitello tonnato (sauce onctueuse au thon), polenta poêlée, roquette .. 24 €

NOS POISSONS

- **Poulpe persillé** Tian de légumes nappé de velouté de tomate au piment d'Espelette.. 25 €
- **Cabillaud en croûte d'herbes** Crème de pois chiches, chips de chorizo, polenta poêlée ..23 €
- **Tartare de saumon** Frites maison, salade iceberg 22 €

NOS BURGERS

- **Burger Bacchus** 1 steak haché de 180 gr, tomate, salade, pickles d'oignons, cornichons aigre doux, crème parmesane, frites maison (fromage au choix : chèvre, emmental, reblochon, fourme d'Ambert, cheddar) 18 €
- **Burger végétarien** Mélange pané et battu d'avocat, de maïs et de jalapeños, tomate, salade, pickles d'oignons, cornichons aigre doux, frites maison (fromage au choix : chèvre, emmental, reblochon, fourme d'Ambert, cheddar) 18 €
- **Burger Cocorico** Cuisse de poulet désossée et marinée façon tex-mex, avocat, cheddar piquant, sauce cocktail maison, salade, tomate, pickles d'oignons, frites maison 21 €
- **Big Burger Bacchus** 2 Steaks hachés de 180 gr, 1 œuf au plat, tomate, salade, pickles d'oignons, coppa corse, cornichons aigre doux, crème parmesane, frites maison (fromage au choix : chèvre, emmental, reblochon, fourme d'Ambert, cheddar) 25 €
- **Burger Pulled pork** Salade, tomate, pickles d'oignons, cheddar, frites maison..... 21 €
- **Lobster Burger** Miettes de homard et de colin, mayonnaise citronnée, avocat, sauce sriracha, chiffonnade d'iceberg, perle de poivrons, frites maison 25 €

NOS PÉCHÉS MIGNONS

- **Arancini** Riz, crème, chapelure, tomates confites, mozza, coppa, velouté de tomates au piment d'Espelette et roquette 17 €
- **Raviole ouverte** Crème d'ail, cuisses de grenouilles désossées, brunoise de carottes et de courgettes et jus de persil 23 €
- **Gratin de ravioles de Royans** Crème, parmesan, salade iceberg 16 €
- **Pad Thaï aux crevettes et poulet** Cacahuètes, coriandre, pousses de soja, sauce teriyaki, sauce sriracha, oignons fanes, sauce liée à l'œuf, nouilles de riz, quartier de citron vert 21 €
option vegan : sans crevettes, sans poulet, sans œuf, avec courgette, aubergine, piquillos 19 €
- **Croq'monsieur gratiné Bacchus** Jambon truffé, salade verte, frites maison..... 16 €
- **Croq'madame gratiné Bacchus** 1 Œuf jambon truffé, salade verte, frites maison..... 17 €
- **Frites maison** 6 €
- **Frites au cheddar maison** Oignons frits 8 €

QUAND LE MOMENT EST LÀ

- **Suggestion du moment** : Prix selon la suggestion (voir ardoise)
- **Pièce du boucher du moment** Frites maison, sauce au choix : barbecue, poivre, fourme d'Ambert, prix selon la pièce (voir ardoise)



✱ **LES FROMAGES** ✱

- Assiette de fromages secs 1/2 Saint-Marcellin, Taleggio, fourme d'Ambert, reblochon 11 €
- Faisselle Mère Richard 4,5 €
- 1/2 Saint-Marcellin Mère Richard 4 €
- Saint-Marcellin entier Mère Richard 8 €

✱ **LES DESSERTS tous faits maison** ✱

- Mousse au chocolat 7 €
- Tiramisu du moment 8 €
- Crème brûlée du moment 8 €
- Marron swiss Éclats de meringue et marrons au sirop 8 €
- Pain perdu brioché Glace vanille et éclats de choucho 8 €
- Fondant au chocolat blanc et cœur coulant framboise 8 €
- PacMan Entremet et cœur crémeux au citron, éclats de meringue, feuillantine au chocolat blanc 8 €
- Soupe de fraises Glace yaourt 9 €
- Café gourmand 9 €
- Thé gourmand 10 €
- Get gourmand 13 €
- Espresso Martini gourmand 17 €
- Champagne / Chartreuse gourmand 17 €
- Glaces et sorbets
 - 1 boule 3 €
 - 2 boules 5 €
 - Supp. chantilly maison, chocolat ou caramel 1 €

✱ **Le menu des enfants** ✱

Moins de 12 ans

- Aiguillettes de poulet maison panées ou steack haché
avec frites maison, un sirop à l'eau et 1 boule glace 10 €

La liste des allergènes est disponible sur demande.

