



# La Gryffondine

①

Je choisis mon **burger** ou mon **bagel**



Je peux opter pour une version **végétarienne**  
ou **végane** de mon burger

②

Je choisis mon **accompagnement** :

- pommes de terre rôties au four + une **sauce** au choix
- salade verte
- petit bol de soupe du moment

## Nos Burgers

Ce rêve (de) bleu / 12,90 €  
Bun, steak haché de boeuf VBF\*, bleu de Sassenage\*\*, moutarde, ketchup, salade, betterave, oignons rouges

Ah là lard / 13,50 €  
Bun, steak haché de boeuf VBF\*, confit d'oignons fait maison, lard mariné au sirop d'érable grillé, sauce barbecue, sauce pimpy, salade, betterave

Comté sur moi ! / 13,50 €  
Bun, steak haché de boeuf VBF\*, comté AOC\*\*, moutarde, ketchup, salade, betterave, oignons rouges

Chauffe Marcell' / 13,90 €  
Bun, steak haché de boeuf VBF\*, Saint-Marcellin IGP\*\*, sauce barbecue, sauce pimpy, salade, betterave, oignons rouges

Mange, Forest / 14,90 €  
Bun, steak haché de boeuf VBF\*, tomme de vache\*\*, champignons snackés, moutarde, crème de champignons maison, salade, betterave, oignons rouges

Savoie ou bien ? / 15,00 €  
Bun, steak haché de boeuf VBF\*, fromage à raclette au lait cru\*\*, coppa, pomme de terre, sauce blanche ail et fines herbes, moutarde, salade, betterave, oignons rouges

## Nos Bagels

Végé Dream / 12,90 €   
Bagel, fromage frais\*\*, betterave cuite, sauce blanche ail et fines herbes, champignons snackés, bleu de Sassenage\*\*, oignons rouges, salade

Coppa Cabana / 13,00 €  
Bagel, fromage frais, coppa, tomme de vache, betterave, oignons rouges, salade

Tête d'œuf lard / 14,00 €  
Bagel, fromage frais, lard mariné au sirop d'érable grillé, œuf au plat, betterave, oignons rouges, salade

Pêché mignon / 15,50 €  
Bagel, fromage frais, truite fumée au bois de hêtre, filet de citron, sauce blanche ail et fines herbes maison, salade, betterave, oignons rouges

## Nos Sauces

Les classiques  
Ketchup, Mayonnaise, Moutarde, Barbecue, Véganaise

Les faites-maison  
avec amour  
- Sauce blanche ail et fines herbes  
- Crème de champignons

## Extras

Double steak*	+ 3,00 €
Champignons	+ 0,90 €
Confit d'oignons maison	+ 0,90 €
Tomme de vache	+ 1 €
Bleu de Sassenage	+ 1,20 €
Comté AOC	+ 1,30 €
Fromage à raclette	+ 1,30 €
Saint-Marcellin IGP	+ 1,30 €
Œuf au plat	+ 1,50 €
Coppa	+ 1,50 €
Lard au sirop d'érable	+ 1,60 €

## Végétarien / Végan



\* Nos steaks de boeuf VBF peuvent être remplacés par une galette de pois chiches

\*\* Nos fromages peuvent être remplacés par du faux-mage végétal

Une liste des allergènes présents dans nos plats est à votre disposition. Adressez-vous à un serveur ou une serveuse.

Prix nets, service compris



Pain sans gluten possible sur demande

## Menu Enfant

10,90 €

Un Burger Classique (Boeuf VBF\*,  
ketchup, mayonnaise, salade,  
betterave, oignons rouges)

+

Pommes de terre rôties au four

+

Une sauce au choix

+

Un sirop à l'eau au choix

## Notre démarche



100 % Bio

L'agriculture biologique est un mode de production et de transformation qui exclut l'utilisation d'OGM, de pesticides et autres produits de synthèse. Outre les bénéfices évidents pour notre santé, c'est aussi et surtout un **mode de production durable, respectueux des humains et de l'environnement**. Le bien-être de notre planète ne devrait être l'objet d'aucune concession ! C'est pourquoi La Gryffondine s'engage, et vous propose une restauration **entièrement bio**. Ici, absolument TOUT est issu de l'Agriculture Biologique !



Respect animal

Toutes les viandes proposées par la Gryffondine sont issues d'**élevages français** certifiés agriculture biologique, afin de vous garantir un produit de qualité. Pour chacun de nos plats, nous vous proposons une **alternative végétale** (pour la viande, mais aussi pour les fromages). Manger végétarien ou végétalien, c'est s'engager pour le bien-être animal, mais c'est aussi mieux pour l'environnement ! L'industrie de la viande consomme énormément de ressources naturelles et produit des gaz à effet de serre. En ne mangeant pas ou peu de viande, vous réduisez votre impact écologique !

## Grande salade

La vie en bleu / 15,00 €

Salade verte, betterave, champignons snackés, bleu de Sassenage, coppa, sauce blanche ail et fines herbes maison

## Soupe du moment

Petite / 3,00 €

Grande / 8,90 €

## Les petites faims

Pommes de terre / 3,00 €

Rôties au four

Salade verte / 2,50 €

Sauce au vinaigre balsamique

Duo de tartinades / 11,90 €

Pain grillé, Sauce blanche ail et fines herbes, Crème de champignons

## Nos desserts - faits maison !

Cookie / 2,10 €

Pur beurre, éclats de chocolat noir et fleur de sel

Fondant au chocolat / 5,90 €

Yaourt de soja / 4,70 €

Avec des fruits frais et le coulis du moment



Local

Manger bio et local, c'est l'idéal ! La Gryffondine oeuvre pour vous proposer un maximum de produits de la **région Auvergne-Rhône-Alpes** et mettre en avant les **petits producteurs**. Manger local, c'est permettre la création d'emplois et garantir aux producteurs une rémunération plus juste. C'est aussi protéger l'environnement en limitant le transport des marchandises. C'est encore favoriser la dynamique de nos territoires. Manger bio et local, c'est participer à la construction d'une société humaniste et solidaire !



Eco-responsable

Les engagements de la Gryffondine ne se limitent pas à la nourriture ! Nous pensons qu'il est nécessaire d'**agir à tous les niveaux** pour protéger notre environnement. Pour cela, nous avons opté pour une électricité « verte ». Nous avons aussi fait le choix d'utiliser des **emballages éco-responsables et biodégradables** pour la vente à emporter. Enfin, pour l'environnement et pour la santé de nos salariés, nous utilisons des produits d'entretien et de lavage écologiques.

*Ce menu est imprimé sur du papier recyclé français*