

BURGERS & BAGELS BIO ET LOCAUX

1 Je choisis mon burger ou mon bagel 2 Je choisis un accompagnement + Une sauce 3 J'opte pour une option végétarienne ou végétalienne si je le souhaite 4 Gourmande ? J'ajoute des extras !

NOS BURGERS

CE RÊVE (DE) BLEU / 12.90

Bun, steak haché de boeuf français, bleu de Sassenage, moutarde, ketchup, salade, betteraves, oignons rouges

AH LÀ LARD / 13.50

Bun, steak haché de boeuf français, confit d'oignons fait maison, lard mariné au sirop d'érable, sauce barbecue, sauce pimpy, salade, betteraves, oignons rouges

MANGE, FOREST / 14.90

Bun, steak haché de boeuf français, champignons snackés, tomme de vache, morbier, crème de champignons maison, salade, betteraves, oignons rouges

TOMME SAWYER / 13.60

Bun, steak haché de boeuf français, tomme de vache « la Bournette », confit d'oignons fait maison, moutarde, ketchup, salade, betteraves, oignons rouges

CHAUFFE MARCELL' / 13.90

Bun, steak haché de boeuf français, Saint-Marcellin IGP, mayonnaise faite maison au sirop d'érable, sauce pimpy, salade, betteraves, oignons rouges

NOS ACCOMPAGNEMENTS

FRITES maison

+ Une sauce au choix

SALADE VERTE

Sauce vinaigre balsamique

SOUPE DU MOMENT

NOS BAGELS

VÉGÉ DREAM / 13.20

Bagel, fromage frais, betteraves, champignons snackés, bleu de Sassenage, crème de champignons maison, salade, oignons rouges

TÊTE D'ŒUF LARD / 14.00

Bagel, fromage frais, lard mariné au sirop d'érable, œuf au plat, betteraves, oignons rouges, salade

COPPA CABANA / 13.20

Bagel, fromage frais, coppa, tomme de vache « la Bournette », betteraves, 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 faite maison, salade, betteraves, oignons rouges

NOS SAUCES

CLASSIQUES

Ketchup, Mayonnaise, Moutarde, Barbecue, Véganaise

FAITES-MAISON

- Sauce blanche ail et fines herbes
- Mayonnaise au sirop d'érable
- Crème de champignons

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

NOS EXTRAS

PLUS DE PROTÉINES

Steak de boeuf / 3
Œuf au plat / 1.30
Lard mariné au sirop d'érable / 1.60
Coppa / 1.50

PLUS DE FROMAGE

Tomme de vache / 1.30
Bleu de Sassenage / 1.20
Saint-Marcellin IGP / 1.30
Morbier / 1.50

PLUS DE CONDIMENTS

Confit d'oignons maison / 0.90
Sauce supplémentaire / 0.50

PLUS DE VÉGÉ

Champignons snackés / 0.90
Galette de pois-chiche / 3

NOS OPTIONS

• VÉGÉTARIENNE

Nos steaks de boeuf peuvent être remplacés par une galette de pois-chiche

• VÉGÉTALIENNE

Nos fromages peuvent être remplacés par du « faux-mage » végétal

• SANS GLUTEN

Nos pains peuvent être remplacés par des pains sans gluten



Prix nets, service compris

MENU ENFANT / 10.90

BURGER CLASSIQUE

Bun, steak haché de boeuf VBF*, ketchup, mayonnaise, salade, betteraves, oignons rouges

- + FRITES maison
- + une SAUCE au choix
- + un SIROP à l'eau au choix OU un COOKIE maison

NOTRE GRANDE SALADE

LA VIE EN BLEU / 15

Salade verte, betteraves, champignons snackés, coppa, bleu de Sassenage, sauce blanche ail et fines herbes, pignons de pin

LES PETITES FAIMS

FRITES MAISON / 3

- + une sauce au choix

SALADE VERTE / 2.50

Sauce au vinaigre balsamique

SOUPE DU MOMENT / 3.80

NOS DESSERTS

faits maison !

COOKIE / 2.10

Pur beurre, éclats de chocolat noir et fleur de sel

FONDANT AU CHOCOLAT / 5.90

CAFÉ GOURMAND / 7.40

FRAPPÉ GLACÉ / 4.80

Fraise, mangue ou café

DESSERT(S) DU MOMENT

Voir ardoise

NOTRE DÉMARCHÉ



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 !



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 !



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 !



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