



CUISINE FAITE MAISON,
SIMPLE, SAINE & RESPECTUEUSE DES PRODUITS,
PRINCIPALEMENT FRAIS ET LOCAUX.

POUR COMMENCER

NOS ENTRÉES

ENTRÉE

ENTRÉE

PLAT

17.90€

GRAVLAX DE TRUITE DE RÉGION AUX CINO BAIES

10.00€ 18,00€

PLAT

pickles de carottes et crème acidulée aux agrumes

• en plat servi avec pommes rôtissoire ou salade

L'ŒUF COCOTTE AUX SENTEURS **FORESTIÈRES**

8.50€

assortiments de charcuteries et fromages, pickels maison, beurre AOP et rapée de pommes de terre

PLANCHE DE CHARCUTERIE RÉGIONALE

CHARCUTERIES & FROMAGES DE RÉGIONS

17.90€

assortiments de charcuteries, pickels maison, beurre AOP et rapée de pommes de terre

champigons, crème de parmesan, œuf fermier bio

ST-MARCELLIN DE LA MÈRE RICHARD RÔTI

12.00€

feuille de saison aux fruits secs, pain grillé

L'OS À MOËLLE GRATINÉ "UN RÉGAL POUR LES AMATEURS!!!" 8.50€

BAGUETTES FABRIQUÉES À LA FARINE DE BLÉ DE LA LOIRE.

en persillade, pain grillé

SALADE FORÉZIENNE

9.00 € 16.90 €

feuilles de saisons, dés de fourme de Montbrison et jambon, croûtons, noix, vinaigrette à l'huile de noix

SALADE CÉSAR. LA VRAIE...

9.00 € 16.90 €

salade croquante, émincé de volaille, copeaux de parmesan, croûtons et sauce césar (aux anchois)

GRIGNOTAGE

PLANCHE "MIXTE"

AILERONS DE POULET CARAMÉLISÉS AU SOJA CROUSTI POULET SAUCE TIKKA MASSALA

LE MIX! AILERONS + CROUSTI POULET

4 PIÈCES **5.00 €** 6 PIÈCES 7.00 € 10 PIÈCES 11.00 €

Liste des produits allergènes disponible sur demande.

FORMULES

Formules valables les midis, du mardi au vendredi, sauf jours fériés et non modifiables.

CHRON

valable les midis du mardi au vendredi - Hors boisson -

Plat du jour */**

θU

Saucisse Forézienne au jus, purée maison



Dessert du jour 0U 2 boules de glace **OU** Fromage fourme/blanc OU Café gourmand • suppl. 2,90€ PLAT DU JOUR***

– Seul • Hors boisson -



UNE BOISSON?

PROFITEZ D'UN LARGE CHOIX SUR **NOTRE CARTE**

valable les midis du mardi au samedi - Hors boisson

Servi avec frites fraîches -

1/4 poulet fermier "Label Rouge du Vert forez"

θU

Jambon rôti à la broche



Dessert du jour

OU Glace 2 boules

OU Fromage fourme/blanc

0 U Café gourmand • suppl. 2,90 €







NOS SPÉCIALITÉS!

À LA BROCHE...

1/2 POULET FERMIER "VERT FOREZ"

1/4 POULET FERMIER "VERT FOREZ"

élevé en plein air • jus de volaille

élevé en plein air • jus de volaille

porcs de nos montagnes • sauce porto

15,50€ BURGER FORÉZIEN

17.00€

bun's artisanal aux graines, haché de bœuf* • 150 GRS, forme de Montbrison, crème d'oignon, rapée de pommes

de terre, cornichons

· servi avec pommes rôtissoire ou salade

SUR LE GRILL...

JAMBON DE COCHON RÔTI À LA BROCHE

poulet fermier, jambon rôti et saucisse Forézienne

15.00€

23.00€

DOUBLE BURGER FORÉZIEN*

21.00€

1 haché de bœuf* en plus !!! • soit 300 GRS de viande



TRILOGIE DU RÔTISSEUR

23.00€ 1

CHICKEN BURGER

17.00€

bun's artisanal aux graines, filet de poulet pané • 150 GRS, jambon cru, tomate, sauce fromagère et cheddar

• servi avec pommes rôtissoire ou salade



BELLE CÔTE DE VEAU DU FOREZ

BROCHETTE DE COCHON DE RÉGION

26.00€

PIÈCE DU BOUCHER GRILLÉE

env. 300 GRS • ius forestier

sauce BBQ

"VIANDES DE SÉLECTION" 250 GRS • sauce fourme ou échalotes 24.00€

18.00€

env. 180 GRS • mignon et poitrine fumée, sauce miel-moutarde

BROCHETTE DE POISSON. BEURRE BLANC CITRONNÉ 20.00€

env. 180 GRS • assortiments de poissons frais selon arrivage

NOS ENGAGEMENTS Des produits de qualité et responsables pour redécouvrir le vrai goût du terroir.







TOUS NOS PLATS SONT ACCOMPAGNÉS DE POMMES DE TERRE CUISINÉES & DE LÉGUMES DE SAISONS.

MENUS

Les poids sont indiqués avant cuisson et peuvent varier de +/- 10%.

Hors boisson -



1 entrée + 1 plat + 1 dessert

ENTRÉES

Salade Forézienne L'œuf cocote forestier L'os à moëlle gratiné Gravlax de truite

PLATS

1/4 poulet fermier "Label Rouge du Forez" Jambon rôti à la broche Brochette de cochon de région Brochette de poisson du marché • suppl. 2,00 €

FROMAGES OU DESSERTS

... au choix sur la carte

Enfant de moins de 8 ans -Saucisse purée 0.0 Crousti'poulet **Faisselle** 0.0 **Brownie chocolat** 0.0 1 boule de glace

supplément ST-Marcelin, café, thé gourmand ou coupe alcoolisée 2,90 €

Prix nets par personne. TVA à 10% et 20%. Service compris.

POUR TERMINER

NOS FROMAGES

ASSORTIMENT DE FROMAGES DE NOS BELLES RÉGIONS

feuilles de saison & pain aux céréales

7.00€ LE CHEF VOUS INVITE À CHOISIR VOS DESSERTS

EN DÉBUT DE REPAS.

PARFAIT GLACÉ À LA VERVEINE DU FOREZ

SAINT MARCELIN AFFINÉ DE LA "MÈRE RICHARD"

9.50€

ENTIER. L'IRRÉSISTIBLE!

tuile miel et coulis verveine

TIRAMI-CHOUX!

NOS DESSERTS

FAISSELLE AU LAIT CRU DE VACHE

7.00€

7.00€

"DE LA FERME DES BORNES"

5,00€

choux maison cacao, crème mascarpone à l'amande, glace café

nature, sucre, crème ou coulis

TARTELETTE FINGER CHOCOLAT AU LAIT "WEISS" 7.00 €

23.00€

éclats de nougatine, sauce chocolat

PLANCHE DE FROMAGES DE RÉGIONS "À PARTAGER 2/3 PERS"

CHEESE-CAKE MANDARINE & SABLÉ BRETON

7.00€

assortiments de fromages fermiers AOP, confitures et gressins

crème au fromage frais, sablé breton et gel agrumes

DESSERT DU JOUR

6,00€

7.90€

suivant disponibilité

7.90€ **COUPE MARTINIQUAISE**

vanille, rhum-raisin • rhum ambré

COUPE AFTER EIGHT menthe-chocolat (2 boules) Get 27

7.90€ **COUPE COLONEL**

sorbet citron (2 boules) • vodka

SORBETS & GLACES

G. CABIRON • Artisan Glacier & MOF desserts glacés



2 BOULES 5.50€



3 BOULES 7.50€

vanille, chocolat noir, caramel beurre salé, menthe chocolat, framboise, fraise, citron. cassis, rhum raisin, chocolat noisette, café

• supplément "tout maison" chocolat, caramel, chantilly 1.00€

• supplément alcool • 2 CL

2.90€

CAFÉ/THÉ/DIGESTIF GOURMAND



assortiment de minis desserts

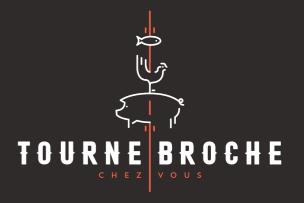
3.00€

boisson chaude ou digestif • 2,5 CL

DÉCOUVREZ LA CARTE À EMPORTER DE NOS SPÉCIALITÉS À LA RÔTISSOIRE

ainsi que nos formules, uniquement sur commande





NOS BOISSONS

COCKTAILS ALCOOLISÉS 20 CL

MOJITO CLASSIQUE OU FRAISE OU PASSION rhum blanc, sucre de canne, citron vert, menthe fraiche, eau gazeuse	7,00€
PINA COLADA rhum ambré, lait de coco, jus d'ananas	7,00€
TÉQUILA SUNRIZE téquila, jus d'orange, grenadine	7,00€
SEX ON THE BEACH vodka, crème de pêche, jus d'ananas, jus d'orange, jus de cranberry	7,00€
CUBA LIBRE	7,00€

COCKTAILS SANS ALCOOL 20 CL

VIRGIN MOJITO CLASSIQUE OU FRAISE OU PASSION		5,50€
	for internal time	,

sucre de canne, citron vert, menthe fraiche, limonade

SWEET CRANBERRY 5,50 €

jus d'orange, ananas et cranberry, grenadine

APÉRITIFS

KIR VIN BLANC & CRÈME DE FRUITS 10 CL	3,50€
ROSÉ PAMPLEMOUSSE 10 CL	3,50€
RICARD / PASTIS 2 CL	3,00€
PORTO / MARTINI / SUZE 6 CL	3,50€
CHAMBRE D'AMOUR VIN BLANC MŒLLEUX 12 CL	4,90€
COUPE DE CHAMPAGNE 10 CL	9,00€
KIR ROYAL CHAMPAGNE & CRÈME DE FRUITS	9,00€

BIÈRES À LA PRESSION

GRIHÈTE ARTISANALE OU GOUDALE

₹ 25 CL	¶ 33 CL	■ 50 CL	1,5 L
4,50€	5,90€	8,80€	22,50€

1 DEMI OFFERT POUR CHAQUE PICHET!!! (inclu dans les 1,5L)

BIÈRES BOUTEILLES

BIÈRES ARTISANALES DU MOMENT 33 CL	5,90€
	-7

(DEMANDEZ AU SERVICE)

EAUX & SODAS

EVIAN 50 CL		8	3,90€
EVIAN 100 CL		0	4,80€
BADOIT 50 CL	6		3,90€
BADOIT 100 CL			4,80€
PAROT 100 CL			4,80€
PERRIER 33 CL	0	\bigcirc	3,90€
COCA / COCA ZÉRO 33 CL		\circ	3,90€
ORANGINA 25 CL			3,90€
FUZETEA 25 CL		0	3,90€
SIROP À L'EAU 25 CL			2,50€
LIMONADE 25 CL	\bigcirc	0	2,80€

JUS & NECTARS DE FRUITS 25 CL

JEAN-LOUIS BISSARDON S¹-PAUL-EN-JAREZ 5,00 €



"Faire des jus qui respectent la nature, sans colorant ni conservateur."

ALCOOLS & DIGESTIFS 4 CL

VODKA / TÉQUILA / RHUM BLANC	5,50€
MALIBU	5,50€
CLAN CAMPBELL	5,50€
JACK DANIEL'S	6,00€
ABERLOUR 10 ANS	6,50€
BELLEVOYE TRIPLE MALT OU TOURBÉ	6,50€
JAMESON	6,00€
COGNAC	6,00€
CALVADOS	6,00€
POIRE WILLIAMS	6,00€
BAILEY'S	5,50€
GET 27 OU 31	5,50€
RHUM DIPLOMATICO / EMBARGO	6,50€
VERVEINE DU FOREZ	6,00€

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ, DÉCAFÉINÉ	1,80€
GRAND CAFÉ	3,50€
CAFÉ ALLONGÉ, NOISETTE	2,00€
THÉS, INFUSIONS	2,50€
IRISH COFFEE	8,00€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

À PARTAGER À L'APÉRO

PLANCHE DE CHARCUTERIE DE RÉGION 2/3 PERS.

15,00€

AILERONS DE POULET MARINÉS AU SOJA CROUSTI POULET SAUCE BBQ LE MIX! AILERONS + CROUSTI

LE MIX : AILERUNS T CRUUSII

4 PIÈCES 5,00€ 6 PIÈCES 7,00€ 10 PIÈCES 11,00€

NOTRE CAVE DES VINS

	BLANC	75 CL	12.5 CL
	CHAMBRE D'AMOUR VIN MŒLLEUX L.OSMIN VDF	23,00€	4,90€
	SAUVIGNON GROS MANSENG FONTAN IGP CÔTES-DE-GASCOGNE	23,00€	_
	VIOGNIER BARRAL X.MOURIER IGP COLLINES RHODANIENNES	23,00€	4,90€
	VIOGNIER PEYSS X.MOURIER IGP COLLINES RHODANIENNES	28,00€	-
ΑĔ	PETIT CHABLIS HAUTERIVIEN D. POMMIER AOC PETIT CHABLIS	35,00€	6,50€
	ROSÉ		
	SÉLECTION TOURNEBROCHE SELON ARRIVAGE	23,00€	-
ΑĔ	LA ROSE DES VENTS G.BAUDE AOP COTEAUX VAROIS EN PROVENCE	26,00€	4,90€
	ULTIMATE PROVENCE AOP CÔTES-DE-PROVENCE	32,00€	-
	ROUGE		
ΑB	LA VOLCANIQUE VERDIER LOGEL AOP CÔTES DU FOREZ	22,00€	-
	CUVÉE DÉCHAINÉE DOMAINES DES CHESNAIES AOP BOURGUEIL	23,00€	-
ΑB	LA COLLINE EN FLAMME R.PAIRE VDF CÔTE ROANNAISE	25,00€	-
	SÉLECTION TOURNEBROCHE SELON ARRIVAGE	23,00€	-
	LA DANSE DU LOUP MILL. SUD AOP PIC S'-LOUP	27,00€	4,90€
	SYRAH ROCHE PARADIS Y.MENAGER IGP COLLINES RHÔDANIENNES	23,00€	-
ΑB	PARALLÈLE 45 PAUL JABOULET AOP CÔTES-DU-RHÔNE	27,00€	4,90€
ΑB	LIRAC DOMAINE DE LA MORDORÉE DELORME AOP LIRAC	33,00€	-
ΑB	S'-JOSEPH LES LARMES DU PÈRE A.PARET AOP S'-JOSEPH	39,00€	-
	CÔTES RÔTIE GIROFLARIE JASMIN AOP CÔTES RÔTIE	65,00€	-
	GIVRY 1 ^{ER} CRU EN CHOUÉ MASS AOP GIVRY	48,00€	-
ΑB	GRAVES CHÂTEAU S'-HILAIRE H.GUÉRIN AOP GRAVES	38,00€	-
	S'-ÉMILION GRD CRU CHT MANGOT AOP S'-ÉMILION	60,00€	-
	CHAMPAGNE	75 CL	COUPE
	PAUL DANGIN BRUT CARTE OR AOP CHAMPAGNE	54,00€	9,00€
	MUMM CORDON ROUGE BRUT AOP CHAMPAGNE	70,00€	
	PICHETS	50 C L	25 CL
	BLANC SAUVIGNON MAYAT AOP MONTRAVEL	11,00€	7,00€
	ROSÉ COTEAUX D'AIX ROY RENÉ AOP COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE	11,00€	7,00€
	ROUGE LOU GÆLOU X.MOURIER AOP CÔTES-DU-RHÔNE	11,00€	7,00€





TOURNEBROCHE

3 04 77 76 26 30









GROUPE SUR RÉSERVATION

Menu en fonction de votre budget. Contactez-nous.

www.restaurant-tournebroche.fr FERMÉ LE DIMANCHE & LE LUNDI.







