



Depuis 2017, nos équipes vous proposent une cuisine traditionnelle à partir de produits locaux ou régionaux. Notre carte change deux fois par an et nos chefs l'animent chaque semaine par des suggestions selon la saisonnalité et leurs inspirations. Nous choisissons nos fournisseurs avec la plus grande attention, de l'élevage à la fabrication, afin de vous garantir des plats les plus responsables et sains possibles. Nos actions, nous incitent également à réduire nos dépenses d'énergie, nos déchets et d'utiliser au maximum des consommables écoresponsables.

Le partage, la convivialité, et la bonne humeur sont nos principales motivations afin de rendre chaque expérience la plus réussie possible.

Quelques fournisseurs qui nous accompagnent tout au long de l'année ou occasionnellement :

Ferme du Terroir, Maison Carrel, Maison Valeyre, le Saloir de St Rémy, Maison Laborie, domaine De Limagne, Fruiteleg, Tapfruits, gaec Thomas, gaec des Epilobes, Maison Robert, Glaces artisanales, La Mère Richard, Quai n°20, Maison Pioteyry, Lassablière, Souchon Boisson, Verveine du Forez, BIM Brasserie et biens d'autres encore.....

NOS ENGAGEMENTS

**Des produits de qualité et responsables
Pour redécouvrir le vrai goût du terroir**



NOS BOISSONS...

COCKTAILS AVEC ALCOOL – 20 cl

Mojito classique, fraise ou passion 8.00 €

Rhum blanc, sucre de canne, citron vert,
Menthe fraîche, eau gazeuse

Pina colada 8.00 €

Rhum ambré, lait de coco, jus d'ananas

Téquila Sunrise 8.00 €

Téquila, jus d'orange, grenadine

Sex on the beach 8.00 €

Vodka, crème de pêche, jus d'ananas et orange,
Jus de cranberry

Cuba libre 8.00 €

Rhum ambré, jus de citron vert, coca

Spritz Apérol ou Lémon 8.00 €

Avec vin pétillant, eau gazeuse, orange ou citron

COCKTAILS SANS ALCOOL – 20 cl

Virgin mojito 6.00 €

Classique, fraise ou passion, sucre roux, citron vert, menthe fraîche,
sirop de rhum, eau gazeuse

Virgin Pina colada 6.00 €

Sirop de rhum, lait de coco, jus d'ananas

Sweet cranberry 6.00 €

Jus d'orange, ananas et cranberry, sirop grenadine

APERITIFS

Kir au vin blanc - 10 cl 3,50 €

Apéritif maison – 10 cl 5,00 €

Méthode traditionnelle et cerise griotte

Rosé pamplemousse - 10 cl 4,00 €

Ricard/ Pastis PLS - 2 cl 3,00 €

Porto/ Martini/ Suze - 6 cl 4,00 €

Coupe de Champagne – 10 cl 9,00 €

Kir royal – 10 cl Champagne et crème de fruits 9,00 €

EAUX & SODAS

Évian – 50 cl 4,00 €

Badoit – 50 cl 4,00 €

Évian – 100 cl 5,00 €

Badoit – 100 cl 5,00 €

Parot - 100 cl 5,00 €

Perrier – 33 cl 4,00 €

Coca et Coca zéro – 33 cl 4,00 €

Orangina – 25 cl 4,00 €

Oasis - 33cl 4,00 €

Fuzetea - 33cl 4,00 €

Sirop à l'eau - 25cl 2,50 €

Limonade ou Diabolo - 25 cl 3,00 €

Jus et Nectar de fruits - 25 cl 5,00 €

« L'Arbre à jus » BISSARDON

Abricot, pommes, pêche de vigne, tomate
Pommes-framboise

ALCOOLS – 4 cl

Vodka, Téquila, Rhum-blanc, Gin 5,50 €

Malibu 5,50 €

Clan Campbell 5,50 €

Jack Daniels 6,50 €

Aberlour 10 ans 7,00 €

Bellevoye triple ou tourbé 8,00 €

Jameson 7,00 €

Liste des allergènes disponible sur demande. le roux le fond brun et coulis de fruits ne sont pas fait maison

Prix nets par personne TVA à 10 % et 20 % - Service Compris – L'Abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération –

Pour nos viandes et poissons : Les poids sont indiqués avant cuisson et peuvent varier de +/- 10% - * Viande origine France - ** Viande origine Europe

BIERES A LA PRESSION

	25 cl	33 cl	50 cl	1,5 l
BAL artisanale blonde	4.00 €	5.50 €	7.50 €	20.00 €
Bière du moment	5.00 €	6.90 €	9.00 €	25.00 €

**1 DEMI
OFFERT !!**
POUR CHAQUE PICHET
(Inclus dans les 1,5 l)

BIERES BOUTEILLES – 33 cl

Pinky (framboises) brasserie BIM	7,00 €
Grihète ambrée brasserie du sud	7,00 €
Malt'o'crane blonde triple brasserie 7 collines	7,00 €



NOS VINS AU VERRE – 12,5 cl

BLANC	CHAMBRE D'AMOUR VIN MOELLEUX L. OSMIN IGP COTES DE GASCOGNE	6,00 €
	VIIGNIER BARRAL X. MOURIER IGP COLLINES RHODANIENNES	6,00 €
	MACON-FUISSE LES GRANDES BRUYERES CHEVEAU AOC MACON-FUISSE	7,00 €
	CROZES HERMITAGE DOM.REMIZIERES AOC CROZES HERMITAGE	7,00 €
ROSE	LA ROSE DES VENTS G. BAUDE AOP CÔTEAUX VAROIS EN PROVENCE	6,00 €
ROUGE	LA DANSE DU LOUP MILL SUD AOP PIC ST LOUP	6.50 €
	PARRALLÈLE 45 P. JABOULET AOP CÔTES DU RHÔNE	6,00 €
	CROZES HERMITAGES DOM. REMIZIERES AOC CROZES HERMITAGE	7,00 €



Planche "Apéro" charcuterie 2/3 pers **15,00 €**

A PARTAGER !

Ailerons de poulet marinés teriyaki

Crousti poulet sauce tartare

Le mix !! Ailerons + Crousti poulet

4 pièces **6,00 €** | 6 pièces **8,00 €** | 10 pièces **12,00 €**

Liste des allergènes disponible sur demande. le roux le fond brun et coulis de fruits ne sont pas fait maison

Prix nets par personne TVA à 10 % et 20 % - Service Compris – L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération –

Pour nos viandes et poissons : Les poids sont indiqués avant cuisson et peuvent varier de +/- 10% - * Viande origine France - ** Viande origine Europe

POUR COMMENCER

NOS ENTRÉES A PARTAGER ... OU PAS !

Rillettes de canard à l'ancienne 9.00 €

Feuilles de saisons, condiments et pain grillé

L'œuf fermier poché du gaec Thomas 9.00 €

En velouté de champignons et parmesan

L'os à moëlle gratiné 11,00 €

"un régal pour les amateurs !!!"

En persillade, tartines de pain grillé

Ailerons de poulet marinés Teriyaki 8,00 €

Feuilles de saison, ailerons poulet x 6 pièces

Crousti poulet maison 8,00 €

Feuilles de saison, filet de poulet "panure secrète"

Sauce tartare, x 6 pièces

Foie gras de canard poêlé de la Limagne 15.00 €

Brioche toastée et chutney d'hiver



NOS PLATS ET SALADES

Tartine Montagnarde 18,00 €

Pain de campagne, crème de champignons, poulet
Jambon cru et comté, servi de salade et pommes rôti

Carpaccio de bœuf* 21,00 €

Env 180g rond de gîte tranché minute, Condiments
au citron Kalamansi, Servi avec des frites

Tartare de saumon exotique 19,00 €

Env. 160g. Saumon coupé au couteau, mangue, pistache,
Coriandre, marinade citron vert, servi avec salade et frites

Salade campagnarde 16,00 €

Feuilles de saison, œuf poché, jambon cru, pommes de terre
Noix, poires et vinaigrette de cidre

Salade César, la vraie ... 16,00 €

Salade croquante, émincé de volaille, copeaux de parmesan,
Œuf dur, croûtons, oignons frits et sauce césar (aux anchois)

NOS PLANCHES

La Charcutière 19,00 €

Assortiment de charcuteries régionales, pickles maison
Beurre AOP et pommes rôti, salade

La Mixte 19,00 €

Assortiment de charcuteries et fromages régionaux,
Pickles maison, beurre AOP et pommes rôti, salade

La Rôtie 22,00 €

Assortiment de charcuteries régionales et
St Marcellin rôti, beurre AOP,
Pickles de légumes et pommes rôti, salade

Liste des allergènes disponible sur demande. le roux le fond brun et coulis de fruits ne sont pas fait maison

Prix nets par personne TVA à 10 % et 20 % - Service Compris – L'Abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération –

Pour nos viandes et poissons : Les poids sont indiqués avant cuisson et peuvent varier de +/- 10% - * Viande origine France - ** Viande origine Europe

NOS SPECIALITÉS

A LA BROCHE ...

Quart de Poulet fermier* "Vert Forez" 17,00 €
(Élevé en plein air), jus de volaille

Demi Poulet fermier*"Vert Forez" 24,00 €
(Élevé en plein air), jus de volaille

Jambon de Cochon* rôti à la broche 17,00 €
Env. 180g Porcs de nos montagnes sauce madère

Trilogie du Rôtisseur* 24,00 €
Env. 500g. poulet fermier, jambon rôti
Et saucisse forézienne, sauce BBQ

Belle côte de cochon* de l'Aveyron 20,00 €
Env. 300g. Cuit au crochet, jus de viande aux épices

Demi magret de canard* de la Limagne 21,00 €
Env 250g. Cuit au crochet, sauce aigre douce

SUR LE GRILL ...

Burger Forézien 19,00 €
Pain artisanal aux graines, haché de bœuf*150g, fourme et crème de fourme de Montbrison, compotée d'oignons, cornichons Cheddar. Servi avec frites

Double Burger Forézien 25,00 €
2 Hachés de bœuf* !! (Soit 300grs de viande...)

Burger "Géant du Forez" 31,00 €
3 Hachés de bœuf*, une dinguerie !! (Soit 450grs de viande...)

L'incontournable "Saucisse* Purée" 17,00 €
Env. 180g. Saucisse de la ferme du terroir

Pièce du Boucher*/ grillée** 23,00 €
Env. 200g. sauce vigneronne

Le p'tit truc en plus : Façon Rossini
Avec foie gras poêlé* et brioche toastée +9€

Pavé de saumon grillé à l'unilatéral 21,00 €
Beurre blanc aux agrumes et poivre Timut

Tous nos plats sont accompagnés de pommes de terre cuisinées et garniture de saison



Garnitures supplémentaires 3,50€

Pommes rôtières, salade, légumes de saisons, purée, frites

Sauces supplémentaires 1.00€

Tartare, BBQ, vigneronne, madère, poissons, jus de viande, aigre douce, jus de volaille,



Liste des allergènes disponible sur demande. le roux le fond brun et coulis de fruits ne sont pas fait maison

Prix nets par personne TVA à 10 % et 20 % - Service Compris – L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération –

Pour nos viandes et poissons : Les poids sont indiqués avant cuisson et peuvent varier de +/- 10% - * Viande origine France - ** Viande origine Europe

NOS FORMULES

Formules valables uniquement les midis, sauf jours fériés et non modifiables !!!

DESSERT A COMMANDER EN DEBUT DE REPAS...

CHRONO

(hors boissons)

17,90 €

Du mardi au vendredi

Plat du jour (Fr ou UE)

ou

Saucisse Forézienne

Au jus, purée maison

+++++++

Dessert du jour

ou

Glace 2 boules

ou

Fromage blanc ou sec

ou

Café/Thé gourmand

Supplément 3€

PLAT DU JOUR

Du mardi au vendredi

13,00 €

(Fr ou UE, hors boissons)

LA BROCHE

(hors boissons)

20,00 €

Du mardi au samedi

Quart de Poulet fermier "Vert Forez"

Servi avec frites fraîches

ou

Jambon rôti à la broche

Servi avec frites fraîches

+++++++

Dessert du jour

ou

Glace 2 boules

ou

Fromage blanc ou sec

ou

Café /Thé gourmand

Supplément 3€

Liste des allergènes disponible sur demande. le roux le fond brun et coulis de fruits ne sont pas fait maison

Prix nets par personne TVA à 10 % et 20 % - Service Compris – L'Abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération –

Pour nos viandes et poissons : Les poids sont indiqués avant cuisson et peuvent varier de +/- 10% - * Viande origine France - ** Viande origine Europe

MENU DU RÔTISSEUR

29 €

(hors boissons)

1 entrée + 1 plat + 1 dessert

ENTREES

Rillettes de canard à l'ancienne

ou

L'œuf poché et velouté de champignons

ou

L'os à moëlle gratiné

PLATS

1/4 de Poulet fermier Vert Forez

ou

Jambon rôti à la broche

ou

Demi magret de canard au crochet

ou

Pavé de saumon grillé

FROMAGE ou DESSERT

... au choix sur la carte à commander en début de repas...

Suppl 3€ St Marcellin,

Café/thé gourmand ou coupe alcoolisée

Suppl. 2€ coupes glacées composées

NOS MENUS

Valable tous les jours, midi et soir.

MENU

P'tit Rôtisseur

10 €

(Enfant de moins de 8 ans, hors boissons)

Saucisse purée

ou

Crousti'poulet

Faiselle

ou

Brownie Chocolat

ou

1 boule de glace

Liste des allergènes disponible sur demande. le roux le fond brun et coulis de fruits ne sont pas fait maison

Prix nets par personne TVA à 10 % et 20 % - Service Compris – L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération –

Pour nos viandes et poissons : Les poids sont indiqués avant cuisson et peuvent varier de +/- 10% - * Viande origine France - ** Viande origine Europe

POUR TERMINER

NOS FROMAGES ET DESSERTS

**Assortiment de fromages
de nos belles régions** 7,00 €

St Marcellin affiné 9,50 €
de la "Mère Richard" entier : irrésistible !
Feuilles de saison et pain aux céréales

Faisselle au lait cru de vache ferme Bory 4,00 €
Nature, sucre, crème, coulis, miel ou fines herbes

Vacherin glacé maison 7,00 €
Parfum selon l'inspiration de nos chefs

Tartelette chocolat Weiss et cacahuètes 7,00 €
Cacahuètes grillées et glace à la vanille

Poire rôtie et caramel d'épices 7,00 €
Crumble de fruits secs et glace caramel

Les œufs à la neige de Mamie Rose 7,00 €
Crème anglaise à la vanille et éclats de pralines

Dessert du jour 6,00 €
Suivant disponibilité

Café ou Thé gourmand 8,00 €

Assortiment de desserts + boisson chaude

Digestif gourmand 10,00 €

Assortiment de desserts + digestif (2,5 cl)

Desserts à commander en début de repas, pour la préparation...merci

NOS GLACES ARTISANALES

Sorbets et Glaces

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

2 boules 4,90 €

3 boules 6,90 €

Suppléments " Fait Maison" :

Sauce chocolat, Caramel ou Chantilly 1,00 €

Supplément alcool (2 cl) 3.00 €

Coupe Tournebroche 9,00 €

Vanille, chocolat noisette, caramel, chantilly, sauce caramel

Coupe Fruits Rouges 9,00 €

Fraise, cassis, framboise, coulis fruits rouges, chantilly et meringues

Coupe Liégeoise café ou chocolat 9,00 €

1 vanille, 2 café, chantilly, vrai café

1 vanille, 2 chocolat, chantilly, sauce chocolat

Coupe Martiniquaise 7,90 €

1 vanille, 1 rhum raisin + rhum ambré 2cl

Coupe Vert de Vert 7,90 €

2 boules menthe chocolat + Get stéphanois 2cl

Coupe Zeste qui sauve 7,90 €

2 boules sorbet citron + liqueur de citron du forez 2cl

Liste des allergènes disponible sur demande. le roux le fond brun et coulis de fruits ne sont pas fait maison

Prix nets par personne TVA à 10 % et 20 % - Service Compris – L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération –

Pour nos viandes et poissons : Les poids sont indiqués avant cuisson et peuvent varier de +/- 10% - * Viande origine France - ** Viande origine Europe

BOISSONS CHAUDES

Café	1.90 €
Décaféiné	1.90 €
Grand café	3.60 €
Café allongé	2,20 €
Café noisette	2,20 €
Café crème	2,20 €
Café viennois	4,00 €
Café caramel	5,00 €
Cappuccino	5,00 €
Irish coffee	8,00 €
Chocolat chaud	4,00 €
Chocolat viennois	5,00 €
Chocolat caramel	6,00 €
Thé vert ou noir	3,50 €
Infusion	3,50 €

Tilleul-menthe, verveine

DIGESTIFS – 4 cl

Cognac	6,00 €
Armagnac	6,00 €
Calvados	6,00 €
Poire williams	6,00 €
Baileys	5,50 €
Vert de vert ou Get 31	5,50 €
Rhum Diplomatico	6,50 €
Rhum Embargo	6,50 €
Rhum Passion	6,50 €
Rhum El Pasador de oro xo	7,50 €
Liqueur de citron zeste qui sauve	7,50 €
Verveine artisanale locale	6,00 €



CARTE DES VINS FRANÇAIS

VOTRE BOUTEILLE N'EST PAS TERMINÉE ... EMPORTEZ LA !

BLANC – 75 cl

CHAMBRE D'AMOUR VIN MOELLEUX L. OSMIN IGP CÔTES DE GASCOGNE	25,00 €
SAUVIGNON-GROS MANSENG TATTOO IGP CÔTES DE GASCOGNE	24,00 €
VOUVRAY 'SEC' DOM DE LA GRANDE TAILLE AOC VOUVRAY	27,00 €
VIOGNIER BARRAL X. MOURIER IGP COLLINES RHODANIÈNNES	25,00 €
VIOGNIER PEYSS X. MOURIER IGP COLLINES RHODANIÈNNES	30,00 €
PETIT CHABLIS HAUTERIVIEN D. POMMIER AOC PETIT CHABLIS	37,00 €
MACON-FUISSÉ LES GRANDES BRUYERES CHEVEAU AOC MACON FUISSE	34,00 €
CROZES HERMITAGE DOM.REMIZIERES AOC CROZES HERMITAGE	36,00 €

ROSÉ – 75 cl

SELECTION TOURNEBROCHE SELON ARRIVAGE	24,00 €
LA ROSE DES VENTS G. BAUDE AOP CÔTEAUX VAROIS EN PROVENCE	26,00 €
ESQUISSE DES MARQUETS AOP CÔTES DE PROVENCE	32,00 €

ROUGE – 75 cl

CUVEE DES GOURMETS VERDIER LOGEL AOP CÔTES DU FOREZ	22,00 €
LA VOLCANIQUE VERDIER LOGEL AOP CÔTES DU FOREZ	24,00 €
LA COLLINE EN FLAMME R. PAIRE AOP CÔTE ROANNAISE	28,00 €
CUVÉE DECHAINÉE DOMAINES DES CHESNAIES AOP BOURGUEUIL	26,00 €
SELECTION TOURNEBROCHE SELON ARRIVAGE	24,00 €
LA DANSE DU LOUP MILL SUD AOP PIC ST LOUP	29,00 €
FAUGERES 'LA CLOSERAIÉ' SYLVA PLANA AOC FAUGERES	29,00 €
SYRAH ROCHE PARADIS Y. MÉNAGER IGP COLLINES RHÔDANIÈNNE	25,00 €
PARRALLÈLE 45 P. JABOULET AOP CÔTES DU RHÔNE	26,00 €
CROZES HERMITAGE DOM. REMIZIERES AOC CROZES HERMITAGE	36,00 €
LIRAC DOMAINE DE LA MORDORÉE DELORME AOP LIRAC	39,00 €
ST-JOSEPH LES LARMES DU PÈRE A. PARET AOP ST JOSEPH	45,00 €
CÔTES RÔTIE GIROFLARIE JASMIN AOP CÔTES RÔTIE	75,00 €
BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE NUITS 'COLOMBIERES' AOC HTS COTES DE NUITS	36,00 €
GIVRY 1ER CRU EN CHOUÉ MASSE AOP GIVRY	50,00 €
GRAVES CHT ST HILAIRE H. GUÉRIN AOP GRAVES	40,00 €
ST-ÉMILION GRAND CRU CHATEAU MANGOT AOP ST ÉMILION GRAND CRU	60,00 €



Liste des allergènes disponible sur demande. le roux le fond brun et coulis de fruits ne sont pas fait maison

Prix nets par personne TVA à 10 % et 20 % - Service Compris – L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération –

Pour nos viandes et poissons : Les poids sont indiqués avant cuisson et peuvent varier de +/- 10% - * Viande origine France - ** Viande origine Europe

CHAMPAGNE & BULLES – 75 cl

VOUVRAY BRUT LA GRANDE TAILLE METHODE TRADITIONNELLE AOC VOUVRAY	30,00 €
PAUL DANGIN BRUT CARTE OR AOP CHAMPAGNE	54,00 €
MUMM CORDON ROUGE BRUT AOP CHAMPAGNE	70,00 €

AU VERRE OU EN PICHET 12.5 CL 25 CL 50 CL

BLANC

SAUVIGNON MAYAT AOP MONTRAVEL	- €	8,00 €	15,00 €
CHAMBRE D'AMOUR L. OSMIN IGP COTES DE GASCOGNE	6,00 €	11,00 €	18,00 €
VIOGNIER BARRAL X. MOURIER IGP COLLINES RHODANIENNES	6,00 €	11,00 €	18,00 €
MACON-FUISSE LES GRANDES BRUYERES Cheveau AOC MACON-FUISSE	7,00 €	13,00 €	22,00 €
CROZES HERMITAGE DOM.REMIZIERES AOC CROZES HERMITAGE	7,00 €	13,00 €	24,00 €

ROSE

ROSÉ COTEAUX D'AIX ROY RENE AOP COTEAUX D'AIX EN PROVENCE	- €	8,00 €	15,00 €
LA ROSE DES VENTS G. BAUDE AOP CÔTEAUX VAROIS EN PROVENCE	6,00 €	11,00 €	18,00 €

ROUGE

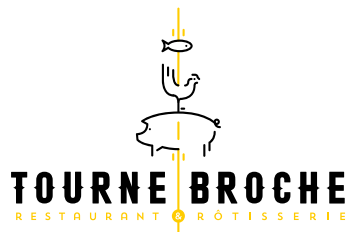
ROUGE LOU GAELOU X. MOURIER AOP CÔTES DU RHÔNE	- €	8,00 €	15,00 €
PARRALLÈLE 45 P. JABOULET AOP CÔTES DU RHÔNE	6,00 €	11,00 €	18,00 €
LA DANSE DU LOUP MILL SUD AOP PIC ST LOUP	6,50 €	12,00 €	20,00 €
CROZES HERMITAGE DOM. REMIZIERES AOC CROZES HERMITAGE	7,00 €	13,00 €	24,00 €



Liste des allergènes disponible sur demande. le roux le fond brun et coulis de fruits ne sont pas fait maison

Prix nets par personne TVA à 10 % et 20 % - Service Compris – L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération –

Pour nos viandes et poissons : Les poids sont indiqués avant cuisson et peuvent varier de +/- 10% - * Viande origine France - ** Viande origine Europe



04 77 76 26 30

www.restaurant-tournebroche.fr

Groupes sur réservation
Menu en fonction du budget

Fermé le dimanche et le lundi



**DÉCOUVREZ LA CARTE À EMPORTER DE
NOS SPÉCIALITÉS À LA RÔTISSOIRE**

ainsi que nos formules, uniquement sur commande



CLICK & COLLECT SUR
www.restaurant-tournebroche.fr

