

BAR • PUB • RESTAURANT

**LE DOCKIER**

**CARTE DU MIDI**

FORMULE DU MIDI

SAUF LE SAMEDI

PLAT DU JOUR + DESSERT + CAFÉ : 19€

PLAT DU JOUR : 14€

ENTRÉES

FOIE GRAS DE CANARD MAISON AU STINGER 80GR

Brioche toastée, confit d'oignons

14

SAINT-MARCELLIN RÔTI AU MIEL ET THYM, SALADE, TOMATES, OIGNONS

8

PÂTE EN CROÛTE AUX CHAMPIGNONS ET SALADE

8

VELOUTÉ DU CHEF

7,5

PLANCHE DE CHARCUTERIE

12

PLATS

DEMANDEZ LES SUGGESTIONS DU JOUR

SALADE SAVOYARDE

Diots, tomme de Savoie, oignons, tomates, croûtons

16

TARTARE DE BŒUF

Frites maison et salade

19

CORDON BLEU MAISON

Jambon aux herbes, raclette, frites maison, salade

18

FISH AND CHIPS DE CABILLAUD

Sauce tartare, frites maison, salade

18

DIOTS DE SAVOIE CONFITS AU VIN BLANC

Frites maison et salade

16

BAVETTE ALOYAU

Sauce au choix : vin rouge, bleu, forestière

20

PALERON DE BŒUF CONFIT

Purée de butternut, pommes de terre grenaille

20

DEMI COQUELET RÔTI

Frites maison et salade

16

POULET CURRY COCO

Poêlée de légumes

16

- Possibilité de remplacer les frites par une poêlée de légumes -

BURGERS

CHEESE BURGER

► Classic

18

► Le XXL double steak

23

Steak haché boucher 150gr, bacon, cheddar sauce barbecue, oignons rouges, frites maison et salade

LE MONTAGNARD

18

Steak haché boucher 150gr, confit d'oignons, poitrine fumée, fromage à raclette, salade

LE SUD-OUEST

20

Steak haché boucher 150gr, confit d'oignons, tranche de foie gras maison, magret de canard fumé, salade

LE CROQUE DOCKERS

16

Jambon, cheddar

- Accompagnement frites maison et salade -

# FONDUE DU CHEF

DE « FROMAGES ET BREUVAGES » À CHAMBÉRY

BEAUFORT, COMTÉ, KALTBACH (FROMAGE SUISSE) ..... 20 / PERS

Environ 250gr par personne,

2 personnes minimum, accompagnement salade

Supp : Charcuteries : 5€ / pers • Cèpes : 1€ / pers • Morilles : 2€ / pers

- À partir du jeudi ou sur commande -

# FROMAGES & DESSERTS

TRIO DE FROMAGES ..... 6

PLANCHE DE DESSERTS ..... 10

CRÈME BRÛLÉE DU CHEF ..... 8

FONDANT CHOCOLAT, GLACE VANILLE ET CHANTILLY ..... 8

BRIOCHE PERDUE CARAMEL BEURRE SALÉ, GLACE CHOUCOU ..... 8

DESSERT DU JOUR ..... 6

# MENU ENFANT

AIGUILLETES PANÉES DE POULETS • FRITES MAISON

ou STEAK HACHÉ BOUCHER • FRITES MAISON

1 SIROP • DESSERT

11€

# SODA - SOFT - CHAUD

JUS DE FRUITS GRANINI 25cl ..... 4 RED BULL ..... 5,5

Abricot • Ananas Mangue  
Pomme • Fraise

BADOIT ROUGE 33cl ..... 4

JUS DE FRUITS GRANINI 25cl ..... 4,5

Tomate, orange

SAN BENEDETTO 75cl ..... 6

COCA COLA / ZERO ..... 4

GAZEUSE / PLATE

ORANGINA, ICE TEA, LIMONADE ..... 4

SAN BENEDETTO 25cl ..... 3

SCHWEPPEs Tonic / Agrumes ..... 4

Plate

GINGER ALE / BEER ..... 5

CAFÉ ..... 2

TOURTEL TWIST Citron ..... 4,5

THÉ Vert / Vert à la menthe ..... 4

VERVEINE ..... 4

# BIÈRE PRESSION

	COULEUR	STYLE	DEGRÉ	25CL	50CL	1,5L
TIGRE BOCK	blonde	French Lager	5,5°	3,6	7	17,5
ÉLÉPHANT «CARLSBERG»	blonde	Strong Ale	7,2°	4,8	9	23
BROOKLYN DEFENDER IPA	blonde	IPA	4,5°	5	9,5	24,5
NUAGE «BRASSERIE GALIBIER»	blonde	DDH NEIPA	5,4°	5	9,5	24,5
ANOSTEKE	blonde	Flandre	8°	4,8	9	23
GRIMBERGEN	blonde / saison	Abbaye		4,8	9	23
GRIMBERGEN BLANCHE	blanche	Abbaye	6°	4,8	9	23
LA BÊTE	ambrée	Strong Ale	8°	4,8	9	23
LA BÊTE ROUGE	rouge	Fruit beer	8°	5	9,5	24,5
GUINNESS	noire	Stout	4,2°	4,8	9	23
PANACHE/ MONACO				3,8	7,5	

Picon +1€ • Sirop +0,20€

DEMANDEZ NOTRE BIÈRE DU MOMENT

# APÉRITIFS


MARTINI BLANC OU ROUGE .....	5	KIR .....	5,5
SUZE .....	5	APEROL SPRITZ .....	8,5
RICARD .....	4	CAMPARI .....	5

# NOTRE CAVE

## BLANC

	12,5CL	BOUTEILLE
APREMONT « LES JUMELLES » Julie Portaz .....	5,5	30
CÔTES DE GASCogne « ODE À LA JOIE » Domaine de Joÿ .....	6	34
PAYS D'OC « CHARDONNAY » Domaine Altugnac .....	7,5	42
SANCERRE Domaine Pierre Martin .....		60
PULIGNY MONTRACHET « LES LEVRONS » Domaine Génot-Bou langer .....		75
MEURSAULT « CLOS DU CROMIN » Domaine Génot-Bou langer .....		75

## ROUGE

	12,5CL	BOUTEILLE
LE MAS DE VESSIÈRE « PAYS D'OC » Château de Vessière .....	6	34
CÔTES-DU-RHÔNE « LA PART DES VIVANTS » Domaine Garon .....	6	34
LANGUEDOC « TERRASSES DU LARZAC »  Domaine de Coston .....	7,5	42
SAINT-JOSEPH « MÉRIBETS » Domaine Vallet .....		42
CÔTE-RÔTIE « LES TRIOTES » Domaine Garon .....		75

## ROSÉ

	12,5CL	BOUTEILLE
LA NUIT TOUS LES CHATS SONT GRIS IGP du Gard .....	6	34
Domaine Cellier des Chartreux		
CÔTES DE PROVENCE « FLEUR » Domaine de l'Amaurigue .....	5,5	30

## NOS BULLES

	12,5CL	BOUTEILLE
DRAPPIER Brut .....	11	65
PROSECCO TURA VINO SPUMANTE DRY .....	7,5	45

La carte des vins est réalisée par notre sommelier

Prix et service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



# -10 % À EMPORTER

Location de tireuse à bière et vente de fût  
Plus d'info sur [www.ledocker.fr](http://www.ledocker.fr)

