



LA CHARPINIÈRE

HÔTEL RESORT • SAINT-GALMIER

Le 1933

RESTAURANT BISTRONOMIQUE

Par Antoine Bergeron



LA CHARPINIÈRE

HÔTEL RESORT · SAINT-GALMIER



Ouvert tous les jours
Le 1933 vous accueille
de 12h à 14h et de 19h à 22h

Pour vos rendez-vous d'affaires ou vos repas de famille,
retrouvez chaque semaine un menu préparé au gré des
saisons par notre chef Marc Bartolomeu.

*Open every day
Le 1933 welcomes you from 12 p.m. to 2 p.m.
and from 7 p.m. to 10 p.m.*

*For your business meetings or family meals, every week,
find a menu prepared according to the seasons
by our chef Marc Bartolomeu*



Le 1933

ENTRÉES À PARTAGER | Starter to share

Planche de fromages Cheese plate	19.50 €
Planche de charcuteries Deli plate	19.50 €
Planche mixte Deli and cheese plate	19.50 €
Camembert rôti toast grillés Roast Camembert with toast	14.00 €

ENTRÉES | Starter

Salade César Cesar salad	12.00 €
Romaine, croustillant poulet, bacon, œufs, croutons, parmesan	en plat 19.00 €
Romaine, crispy chicken, bacon, eggs, croutons, parmesan cheese	
Salade forézienne Forez salad	11.00 €
Râpée gratinée à la fourme, lardon, œufs	en plat 18.00 €
Rapee with fourme cheese, bacon and eggs	
Bavarois d'artichaut Artichoke Bavarian	11.00 €
Foie gras, magret fumé et truffe	en plat 18.00 €
Foie gras, smoked duck breast and truffle	
Tataki de bœuf, coriandre, wakame et bonite	12.00 €
Beef tataki with coriander, wakame and bonito	en plat 19.00 €
Foie gras mi cuit chutney pommes poires vanille	13.00 €
Semi-cooked foie gras with apples pears vanilla chutney	en plat 21.00 €
Tartare de bœuf	12.50 €
Beef tartare	en plat 20.50 €*
Tartare de saumon aneth citron	12.00 €
Salmon tartare with dill and lemon	en plat 20.00 €*

*Accompagné de frites et salade *Served with fries and salad

Le 1933

PLATS | Dish

Conchiglioni maison Cornand | « Cornand » Conchiglioni 20.00 €
Carbonara, guanciale, jaune d'œuf | Carbonara, guanciale, egg yolk

Poisson du marché, risotto, thym citron et légumes racines 22.00 €
Market fish, risotto, lemon thyme and root vegetables

Burger Le poivre | Pepper burger 20.00 € | double 26.00 €
Sauce poivre maison, fourme, roquette | Homemade pepper sauce, fourme cheese, rocket

Burger classique Le 1933 20.00 € | double 26.00 €
Bœuf, bacon, cheddar, roquette et sauce barbecue
Beef, bacon, cheddar, arugula and barbecue sauce

Pièce du boucher | Butcher's cut  25.50€
Gratin de pommes de terre | Potato gratin

Filet de bœuf | Beef tenderloin  28.00€
Gratin de pommes de terre | Potato gratin

Côte de veau | Veal chop 26.00€

Filet de bœuf façon Rossini | Rossini beef tenderloin 34.00€

Cuisse de canard confite | Duck leg confit 21.00€

Pour plus de gourmandise supplément viande gratinée Fourme de Montbrison ou Saint Marcelin 2.50€ | For even more gourmet delights, add a Fourme de Montbrison or Saint Marcelin meat au gratin.

Sauce au choix : Jus de viande maison, sauce morilles, sauce Fourme de Montbrison, sauce béarnaise maison, sauce au poivre | Choice of sauces : Homemade gravy, morel sauce, Fourme de Montbrison sauce, homemade bearnaise sauce, pepper sauce

Accompagnements supplémentaires | Side dish 4.00€
Frites, salade, gratin légumes racine, risotto
Fries, salad, root vegetable gratin, risotto

 **Nos plats incontournables** | The must have

Assortiment de fromages 9.00 €
Cheese plate

Fourme de Montbrison, comté et Saint-Marcelin

DOUCEURS | Dessert

Le caramel, esprit d'un millefeuilles 8.00 €
Caramel, the spirit of a millefeuille

L'éclair tout chocolat 8.00 €
All-chocolate éclair

La crème brûlée vanille 8.00 €
Vanillia creme brulee

Dessert du moment 8.00 €
Dessert of the day

Glaces artisanales d'Anthony Pailleux 2.50 € une boule
Artisan ice cream Anthony Pailleux 2.50 € the scoop

Citron vert basilic, Abricot, Passion, Framboise, Cassis violette,
Yaourt miel, Vanille, Chocolat, Pistache, Caramel, Lait d'amande 4.50 € les deux
4.50 € for two

Basil lime, Apricot, Passion fruit, Raspberry, Violet blackcurrant,
Honey yogurt, Vanilla, Chocolate, Pistachio, Caramel, Almond milk 6.50 € les trois
6.50 € for three

Le 1933

SOFT DRINK

Eau minérale Evian | Still water
1L 4.90 €
50cl 3.90 €

Eau gazeuse Badoit | Sparkling water
1L 4.90 €
50cl 3.90 €

Eau gazeuse Badoit rouge 33cl 4.00 €

Sirop à l'eau
Syrup water 2.00 €

Citron, fraise, menthe, grenadine,
orgeat, pêche, passion, cassis
Lemon, strawberry, mint, grenadine,
orgeat, peach, passion, cassis

Limonade 4.00 €

Jus de fruits 5.30 €
artisanaux Patrick Font
Fruit juice

Orange, ananas, pomme, pomme yuzu,
raisin, tomate, abricot
Orange, pineapple, apple, yuzu apple, grape,
tomato, apricot

Ice Tea 4.00 €

Coca-Cola / Zéro 4.00 €

Fanta 4.00 €

Schweppes Tonic 4.00 €

Citron pressé ou orange pressée
Squeezed Lemon - Orange 7.00 €

Supplément sirop 0.50 €
Syrop add 0.50 €

COCKTAILS SANS ALCOOL

Cocktails without alcohol

Le Rio 7.50 €
Jus d'orange, jus d'ananas,
sirop de grenadine, citron vert
Orange juice, pineapple, grenadine syrup, lime

L'Exotique 7.50 €
Jus de litchi, jus de mangue,
sirop de fraise
Lychee juice, mango juice,
strawberry syrup

Le Verger 7.50 €
Jus de pomme, sirop de cannelle, tonic
Apple juice, cinnamon syrup, tonic

Le 1933

COCKTAILS

Gin Tonic 9.50 €

Bombay, citron, Schweppes
Bombay, lemon, Schweppes

Negroni 9.50 €

Bombay, Vermouth rouge,
bitter italien
Bombay, red Vermouth, bitter italian

Pina Colada 9.50 €

Saison Rhum, Malibu, jus d'ananas,
crème
Saison Rum, Malibu, pineapple juice, cream

L'Aloha 9.50 €

Rhum ambré, Malibu, jus d'orange,
jus d'ananas, citron vert
Amber rum, Malibu, orange juice, pineapple
juice, lime juice

Cocktail du moment 9.50 €

Cocktail of the moment

SPRITZ

Original 9.50 €

Apérol, Prosecco, orange

St Germain 9.50 €

Prosecco, eau gazeuse

Français 9.50 €

Belharra, Prosecco, fruits rouges

BIÈRES | Beers

PRESSION | DRAFT

Tripel Karmeliet 25cl 6.50 €

33cl | 8.50 € 50cl | 12.50 €

Budweiser 25cl 4.50 €

33cl | 5.70 € 50cl | 8.50 €

Monaco 25cl / **Picon** 25cl 5.00 €

50cl 9.00 €

Kwak Ambrée 25cl 6.00 €

33cl | 7.80 € 50cl | 11.50 €

BOUTEILLE | BOTTLE 33cl

Brasserie artisanale 5.50 €

Blonde, Blanche, Ambrée, IPA

Brooklyn Special (sans alcool) 5.50 €

Beer without alcohol

APÉRITIFS | Aperitive

Ricard 4cl 4.00 €

Muscat 4cl 4.00 €

Avèze 4cl 4.00 €

Porto 5cl 4.00 €

Rouge, Blanc

Martini 5cl 4.00 €

Rouge, Blanc

Kir vin blanc 12cl 6.00 €

Kir royal 12cl 11.00 €

CARTE DES VINS | Wine List

ROUGE | RED WINE

VALLÉE DU RHONE	Bouteille	50 cl	Verre
AOP Rasteau «Terre Des Bertrand»	35.00 €	24.00 €	6.00 €
Domaine Grand Nicolet			
AOP Crozes Hermitage	57.00 €		
Domaine Villard			
AOP Cornas	60.00 €	40.00 €	10.00 €
Domaine R. Nodin			
AOP Côte-Rôtie	80.00 €	54.00 €	13.50 €
Domaine Rosier			
AOP Saint-Joseph «Côte Granits»	51.00 €	34.00 €	8.50 €
Domaine Grangier			
AOP Saint-Joseph	63.00 €		
Domaine Gaillard			
AOP Côtes Du Rhône	30.00 €		
Domaine Xavier Vignon			
AOP Crozes Hermitage	48.00 €	32.00 €	8.00 €
«Cuvée Particulière»			
Domaine Les Remizières			
AOP Vacqueyras «Guarrigues»	54.00 €		
Domaine Montirus			
BOURGOGNE	Bouteille	50 cl	Verre
AOP Givry	57.00 €	38.00 €	9.50 €
Domaine Ragot			
AOP Pommard	86.00 €		
Domaine Maréchal			

CARTE DES VINS | Wine List

ROUGE | RED WINE

	Bouteille	50 cl	Verre
BORDEAUX			
AOP Saint-Émilion	56.00 €		
Grand Cru			
AOP Graves	32.00 €	22.00 €	5.50 €
Château de Rieufret			
SUD OUEST			
AOP Madiran «Torus»	30.00 €	20.00 €	5.00 €
Domaine Brumont			
LANGUEDOC ROUSSILLON			
AOP Terrasse du Larzac	36.00 €		
Domaine Coston			
AOC Pic Saint Loup	38.00 €	26.00 €	6.50 €
Mas d'Auzières			
VAL DE LOIRE			
AOP Saint Nicolas de Bourgueil	38.00 €	26.00 €	6.50 €
Domaine Gérald Vallée			
AOP Menetou Salon	45.00 €		
Domaine Philippe Gilbert			
AOC Côte Roannaise	29.00 €		
«La Gouleyante» Thierry Bonneton			
AOP Côte du Forez	29.00 €	20.00 €	5.00 €
«Opéra» Stéphanie Guillot			

CARTE DES VINS | Wine List

BLANC | WHITE WINE

VALLÉE DU RHÔNE

	Bouteille	50 cl	Verre
AOP Saint Péray Domaine Gaillard	55.00 €		
AOP Crozes Hermitage Domaine Robin	51.00 €	34.00 €	8.50 €
AOP Condrieu Domaine Faury	66.00 €	44.00 €	11.00 €
IGP Viognier «Les Cadets» Domaine Gournier	30.00 €	20.00 €	5.00 €

BOURGOGNE

Mercurey Cave Buxy	48.00 €	32.00 €	8.00 €
AOP Saint-Véran «Les Chailloux» Domaine des Poncety	51.00 €	34.00 €	8.50 €
AOP Chitry «Constance» Domaine Olivier Morin	42.00 €	28.00 €	7.00 €
AOC Montagny 1 ^{er} cru Cave Buxy	59.00 €	40.00 €	10.00 €

VALLÉE DE LOIRE

AOP Pouilly Fumé «Les deux Cailloux» Domaine Fournier	51.00 €	34.00 €	8.50 €
AOP Menetou Salon Domaine Philippe Gilbert	45.00 €		
AOP Sancerre Domaine de la Gemière	48.00 €	32.00 €	8.00 €

CARTE DES VINS | Wine List

BLANC | WHITE WINE

LANGUEDOC ROUSSILLON

	Bouteille	50 cl	Verre
IGP Côtes-de-Gascogne	32.00 €	22.00 €	5.50 €
Haut Marin Elisabeth Prativiera			

ALSACE

AOP Gewurtztraminer	40.00 €	27.00 €	6.80 €
Domaine Banwarth			

ROSÉ | ROSE WINE

AOP Côtes de Provence	38.00 €	26.00 €	6.50 €
«By Ott»			
AOP Côtes de Provence	43.00 €		
Sainte Marguerite			

CHAMPAGNES ET PÉTILLANTS

Coupe de champagne		10.00 €
Glass of champagne		
Notre sélection de champagne	60.00 €	
Our selection of champagne		
Champagne Ruinart	110.00 €	

Le 1933

DIGESTIFS | DIGESTIVE 4cl

Baileys	5.50 €
Génépi	5.50 €
Liqueur Menthe glaciale	6.00 €
Verveine du Forez	6.00 €
Liqueur eau de grenouille	6.00 €
Calvados Le Louvier	7.00 €
Cognac Fanny Fougerat	9.00 €
Armagnac	9.40 €
Cognac XO	14.00 €

RHUMS & WHISKY 4cl

Saison Rum	
Rhum français	5.00 €
Season Rum Sherry Cask	7.00 €
Gold of Mauritius	9.00 €
Season Rum XO	10.00 €
Ballantine's	5.00 €
Jack Daniel's	6.00 €
Aberlour	9.00 €
Arlett	9.00 €
Single Malt français	
Togouchi	9.00 €

BOISSONS CHAUDES | HOT DRINKS

Café Coffee	2.50 €
Infusion & thé Infusion & tea	3.20 €
Double espresso Double coffee	4.20 €
Cappuccino	4.60 €
Café frappé Ice coffee	5.00 €
Irish coffee	10.00 €