



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*



ENTRÉES A PARTAGER | Starter to share

Planche de fromages Cheese plate	18.50 €
Planche de charcuterie Deli plate	18.50 €
Planche mixte Deli and cheese plate	18.50 €

ENTRÉES | Starter

Salade des sous-bois Undergrowth salad Roquette, champignons de Paris bruns, céleri, noix et truffes Arugula, brown button mushrooms, celery, walnuts and truffles	10.00 € en plat 17.00 €
Crème de betterave chaude, œuf parfait et raifort Hot beetroot cream, parfait egg and horseradish	10.00 € en plat 17.00 €
Saumon fumé maison, pain de seigle et aigrette à l'aneth House smoked salmon, rye bread and dill sour	11.50 € en plat 19.50 €
Tartare de bœuf Beef tartare *Accompagné de frites et salade Served with fries and salad	11.50 € en plat 19.50 €*
Tartare de poisson blanc (selon arrivage) White fish tartare (depending on availability) *Accompagné de frites et salade Served with fries and salad	11.00 € en plat 19.00 €*

Le 1933

PLAT | Dish

Conchiglioni Maison Cornand | « Cornand » conchiglioni 16.00 €
Sauce alfredo et jambon de pays
Alfredo sauce and country ham

Burger «Le 1933» 19.00 € | double 25.00 €
Bœuf, fourme, roquette, bacon, crème paprika
Beef, fourme, arugula, bacon, paprika cream

Poisson du marché à la grenobloise | Market fish « à la grenobloise » 21.00 €
Artichaut barigoule
Barigoule artichoke

Pièce du boucher frites et salade  24.50€
Butcher's cut, fries and salad

Filet de bœuf | Beef fillet  27.00€
Gratin de chou-fleur
Cauliflower Gratin

Filet de bœuf Rossini | Rossini beef fillet  33.00€
Crèmeux de carottes et carottes jaunes croquantes
Creamy carrots and crunchy yellow carrots

Côte de veau frites et salade 26.00€
Veal chop, fries and salad

**Sauce au choix : Jus de viande maison, sauce poivre vert,
sauce fourme de Montbrison, sauce morilles, sauce moutarde de Meaux**
Sauce of your choice : Homemade meat juice, green pepper sauce,
Fourme de Montbrison sauce, morel sauce, Meaux mustard sauce

Accompagnement | Side dish 3.80€
Frites, salade, gratin de chou fleur, embeurré de légumes racines
Fries, salad, cauliflower gratin, buttered root vegetables

 **Nos plats incontournables** | The must have

Assortiment de fromages

Cheese plate

8.00 €

Fourme de Montbrison, comté et Saint-Marcelin

DOUCEURS | Dessert

Saveurs exotiques, comme un œuf au plat

Exotic flavors, like a fried egg

8.00 €

Le chocolat et le caramel en plusieurs textures

Chocolate and caramel in various texture

8.00 €

La poire et le sirop d'érable

Pear and maple syrup

8.00 €

Dessert du moment

Dessert of the day

8.00 €

Glaces artisanales d'Anthony Pailleux

Artisan ice cream Anthony Pailleux

2.50 € une boule

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 4.50 €
50cl 3.50 €

Eau gazeuse Badoit | Sparkling water
1L 4.50 €
50cl 3.50 €

Eau gazeuse Badoit rouge 33cl 3.00 €

Sirop à l'eau
Syrup water 2.00 €

Citron, Fraise, Menthe, Grenadine,
Orgeat, Pêche, Passion
Lemon, Strawberry, Mint, Grenadine,
Orgeat, Peach, Passion

Limonade 3.00 €

Jus de fruits
Fruit juice 4.00 €

Orange, Pomme, Ananas, Abricot,
Tomate, Fraise, Pamplemousse
Orange, Apple, Pineapple, Apricot,
Tomatoes, Strawberry, Grapefruit

Ice Tea 4.00 €

Coca-Cola / Zéro 4.50 €

Orangina 4.50 €

Schweppes Tonic 4.50 €

Citron pressé ou orange pressée
Squeezed Lemon - Orange 7.00 €

Supplément sirop 0.50 €
Syrup add 0.50 €

COCKTAIL SANS ALCOOL

Cocktails without alcohol

Le Fruit Punch 7.50 €

Jus de citron, jus d'ananas,
jus d'orange, sirop de grenadine
Lemon, pineapple and orange juice,
grenadine syrup

Le Rio 7.50 €

Jus d'orange, limonade,
sirop de grenadine, citron vert
Orange juice, limonade, grenadine syrup, lime

Le Virgin Mojito 8.00 €

Menthe, cassonade, citron vert,
eau pétillante
Mint, brown sugar, lime, sparkling water

Le 1933

COCKTAILS

Mojito 9.50 €

Rhum, menthe, cassonade,
citron vert, eau pétillante

Rhum, mint, brown sugar, lime,
sparkling water

Gin Tonic 9.50 €

Bombay, citron, schweppes
Bombay, lemon, schweppes

Negroni 10.00 €

Gin, vermouth rouge, bitter italien
Gin, red vermouth, bitter italien

SPRITZ

Original 9.50 €

Apérol, Prosecco, orange

St Germain 9.50 €

Prosecco, menthe

Français 10.50 €

Belhaua, Prosecco, fruits rouges

Italien 12 €

Italicus, olives vertes, thym, Prosecco

BIÈRES | Beers

PRESSION | DRAFT

Tripel Karmeliet 25cl 6.50 €
50cl 12.50 €

Budweiser 25cl 4.50 €
50cl 8.50 €

Monaco 25cl / **Picon** 25cl 5.00 €
50cl 9.00 €

BOUTEILLE | BOTTLE 33cl

Brasserie artisanale 5.50 €
Blonde, Blanche, Ambré, IPA

Brooklyn Special (sans alcool)
Beer without alcohol 5.50 €

APÉRITIFS | Aperitive

Ricard 4cl 4.00 €

Muscat 4cl 4.00 €

Avèze 4cl 4.00 €

Porto 5cl 5.00 €
Rouge, Blanc

Martini 5cl 5.00 €
Rouge, Blanc

Kir vin blanc 12cl 6.00 €

Kir royal 12cl 11.00 €

CARTE DES VINS | Wine List

ROUGE | RED WINE

VALLÉE DU RHÔNE

AOP Crozes-Hermitage 37,5 cl
2020 25.00 €

Cave de Clairmont

AOP La Gouleyante 2021 26.00 €

Côte Roannaise

AOP Rasteau
«Terre des Bertrand» 2020 30.00 €

Domaine Grand Nicolet

AOP Côtes du Rhône
«La gloire de mon Père»
2022 33.00 €

Domaine de la Bastide

AOP Crozes-Hermitage
2022 36.00 €

Cave de Clairmont

AOP Crozes-Hermitage
«Papillon» 2022 47.00 €

Domaine Gilles Robin

AOP Saint-Joseph
«Côte Granits» 2022 48.00 €

Domaine Grangier

AOP Saint-Joseph 2021 52.00 €

Domaine Gaillard

AOP Saint-Joseph
«Pierre d'Iserand» 2020 60.00 €

Domaine Jean François Jacouton

AOP Côte Rôtie
«Prélude» 2018 75.00 €

Domaine Lafoy

BOURGOGNE

AOP Givry «Clos du Cellier
aux Moines - 1^{er} cru» 2018 48.00 €

Domaine Thénard

AOP Hautes-Côtes
de Nuits 2021 58.00 €

Domaine Remoriquet

AOP Nuits-Saint-Georges
2020 95.00 €

Domaine Remoriquet

Hautes Côtes de Beaune
2020 «Les Servottes» 55.00 €

Domaine Regnard

CARTE DES VINS | Wine List

ROUGE | RED WINE

BORDEAUX

**AOP Canon Fronsac
«La Croix» 2016** 39.00 €
Château de Lariveau

**AOP Lalande
de Pomerol 2020** 48.00 €
«Clos du Roy»

**AOP Saint Emilion «Les Hauts
de Croix de Labrie» 2015** 65.00 €
Château Haut Croix de Labrie

VAL DE LOIRE

**AOP Saint Nicolas
de Bourgueil 2020** 37,5 cl 21.00 €

**AOP Saint Nicolas de
Bourgueil «Beau Puy» 2019** 31.00 €
Vieilles Vignes

AOP Sancerre 2019 42.00 €
Domaine Paul Cherrier

SUD OUEST

AOP Madiran 2017 50 cl 22.00 €

**AOP Madiran «Taurus»
2017** 28.00 €
Domaine Brumont

LANGUEDOC ROUSSILLON

**AOP Côtes du Roussillon
«La Canaille» 2019** 25.00 €
Domaine Château de Corneilla

**AOP Pezenas
«Le Cœur» 2020** 30.00 €
Domaine de Fabrègues

**AOP Pic Saint Loup
«Tour de Pierre» 2021** 35.00 €
Domaine Ermitage du Pic

**AOP Terrasses du Larzac
«Le Petitou» 2020** 42.00 €
Domaine Mas d'Amile

**IGP D'Oc «Chemin
de Moscou» 2018** 62.00 €
Domaine Gayda

Le 1933

CARTE DES VINS | Wine List

BLANC | WHITE WINE

VALLÉE DU RHONE

IGP Urfé Viognier «De Butte en Blanc» 2022 Domaine Sérol	35.00 €
AOP Saint-Joseph «Cler de lune» 2022 Domaine Grangier	48.00 €
AOP Saint-Péray «Résilience» 2021 Domaine Jean François Jacouton	50.00 €

BOURGOGNE

AOP Saint-Véran 2022 Domaine Les Charmones	41.00 €
AOP Chablis 2022 Domaine Gueguen	43.00 €
AOP Pernand Vergelesses 2020 Domaine Rollin	68.00 €
Saint Aubin 2020 1 ^{er} cru « Les Frionnes » Domaine Marey-Coffinet	97.00 €

VAL DE LOIRE

AOP Sancerre 2020 37,5 cl	27.00 €
AOP Sancerre 2021 Domaine de la Gemière	44.00 €
AOP Pouilly Fumé 2022 Domaine Deschamps	45.00 €

ROSÉ | ROSE WINE

PROVENCE

AOP Côtes de Provence «By Ott» 2021	35.00 €
Magnum	68.00 €

LANGUEDOC-ROUSSILLON

AOP Côtes du Roussillon «Gris-Gris» 2021 Domaine Château de Corneilla	25.00 €
---	---------

CHAMPAGNES ET PÉTILLANTS

Coupe de champagne Glass of champagne	10.00 €
VMQS «Turbulent»	35.00 €
Notre sélection de Champagne Our selection of champagne	60.00 €
Champagne Ruinart	110.00 €



Le 1933

DIGESTIFS | DIGESTIVE 4cl

Get 27	4.50 €
Get 31	4.50 €
Bailey's	5.50 €
Limoncello	5.50 €
Eau de vie	5.50 €
Génépi	5.50 €
Verveine du Forez	6.00 €
Calvados Le Louvier	6.00 €
Chartreuse	7.00 €
Armagnac	9.40 €
Cognac Fanny Fougerat	10.00 €

RHUMS & WHISKY 4cl

Saison Rum	
Rhum français	4.00 €
Diplomatico	6.50 €
Gold of Mauritius	8.00 €
Ballantine's	5.00 €
Jack Daniel's	6.00 €
Aberlour	9.50 €
Bruichladdich	9.50 €
Arlett	
Single Malt français	9.50 €

BOISSONS CHAUDES | HOT DRINKS

Café Coffee	2.30 €
Infusion & thé Infusion & tea	3.00 €
Double espresso Double coffee	4.00 €
Cappuccino	4.50 €
Café frappé Ice coffee	5.00 €