



LA CHARPINIÈRE

HÔTEL RESORT • SAINT-GALMIER

# Le 1933

RESTAURANT BISTRONOMIQUE



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*



Par Antoine Bergeron

## ENTRÉES À PARTAGER | Starter to share

<b>Planche de fromages</b>   Cheese plate	23.90 €
Petit modèle   Small model	14.50 €
<b>Planche de charcuteries</b>   Deli plate	23.90 €
Petit modèle   Small model	14.50 €
<b>Planche mixte</b>   Deli and cheese plate	23.90 €
Petit modèle   Small model	14.50 €
<b>Nems Saint-Marcellin 8 pièces</b>	24.00 €
4 pièces	12.00 €
<b>Brochettes poulet teriyaki 8 pièces</b>	24.00 €
4 pièces	12.00 €

## ENTRÉES | Starter

<b>Salade César</b>   Cesar salad	13.00 €
Romaine, croustillant poulet, bacon, œufs, croutons, parmesan	en plat 20.00 €
Romaine, crispy chicken, bacon, eggs, croutons, parmesan cheese	
<b>Salade printanière**</b>   Spring salad	14.00 €
Mesclun, petits pois, fèves, asperges, féta, crevettes	en plat 22.00 €
Mesclun, peas, broad beans, asparagus, feta cheese, prawns	
<b>Pinsa Romana</b>   Romana pinsa	19.00 €
Mascarpone, tomates séchées, jambon cru, olives	demi 10.00 €
Mascarpone, sun-dried tomatoes, cured ham, olives	
<b>Tartare de bœuf*</b>	14.00 €
Beef tartare	en plat 22.00 €*
<b>Tartare de saumon aneth citron*</b>	14.50 €
Salmon tartare with dill and lemon	en plat 22.50 €*
<b>Foie gras mi cuit chutney pomme/rhubarbe</b>	17.00 €
Semi-cooked foie gras with apple and rhubarb chutney	en plat 25.00 €

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

\*\* Disponible en version «végétarienne» \*\*Available in a vegetarian version

## PLATS | Dish

**Pâtes maison Cornand\*\*** | « Cornand » pasta 25.50 €  
Saumon fumé, épinards, parmesan, ricotta, crème à l'oseille  
Smoked salmon, spinach, Parmesan, ricotta, sorrel cream

**Poisson du marché, compotée de fenouil, safran** 26.50 €  
Fresh fish from the market, fennel compote, saffron

**Burger classique** 20.00 € | double 26.00 €  
Bœuf, bacon, cheddar, roquette et sauce barbecue. Servi avec frites et salade  
Beef, bacon, cheddar, arugula and barbecue sauce. Served with fries and salad

**Burger le 1933** | Le 1933 burger 22.00 € | double 28.00 €  
Pulled pork, sauce paprika, oignons frits et Comté. Servi avec frites et salade  
Pulled pork, paprika sauce, fried onions and Comté cheese. Served with fries and salad

**Magret de canard entier** | Whole duck breast 25.00 €  
Gratin de pommes de terre | Potato gratin

**Entrecôte** | Rib steak  25.00 €  
Gratin de pommes de terre | Potato gratin

**Andouillette sauce moutarde** | Andouillette sausage with mustard 22.00 €  
Servi avec frites et salade | Served with chips and salad

**Filet de bœuf** | Beef tenderloin  30.00 €  
Gratin de pommes de terre | Potato gratin

**Tomahawk de Veau** | Veal Tomahawk 31.00 €  
Gratin de pommes de terre | Potato gratin

**Homard entier** | Whole lobster 39.00 €  
Risotto au poivre de Timut | Risotto with Timut pepper

**Côte de bœuf, à partager ou pas !** 59.90 €  
A rib of beef, to share or not to share!  
Gratin de pommes de terre | Potato gratin

**Pour plus de gourmandise supplément viande gratinée Fourme de Montbrison ou Saint Marcellin 3 €** | For even more gourmet delights, add a Fourme de Montbrison or Saint Marcellin meat au gratin

 Nos plats incontournables | The must have

\*\* Disponible en version «végétarienne» \*\*Available in a vegetarian version

Sauce au choix : Jus de viande maison, sauce morilles, sauce Fourme de Montbrison, sauce barbecue, sauce moutarde, sauce poivre

Choice of sauces : Homemade gravy, morel sauce, Fourme de Montbrison sauce, barbecue sauce, mustard, pepper sauce

**Accompagnements supplémentaires | Side dish** **5.00€**

Frites, salade, compoté de fenouil, gratin de pommes de terre, risotto bouquet de légumes du moment

French fries, salad, fennel compote, potato gratin, risotto, bouquet of seasonal vegetables

## **FROMAGE | Cheese**

**Assortiment de fromages** **9.00 €**

Cheese plate

## **DOUCEURS | Dessert**

**Chou à la vanille** **9.00 €**

Vanilla choux pastry

**Fleur de fraises** **9.00 €**

Strawberry blossom

**Tarte chocolat, noix de pécan et cookie** **9.00 €**

Chocolate, pecan and cookie tart

**Dessert du moment** **9.00 €**

Dessert of the day

**Glaces artisanales** **2.50 € une boule**

Artisan ice cream

**2.50 € the scoop**

Chocolat, vanille bourbon, café, caramel au beurre salé, lait d'amande, pistache, praliné amande noisette, abricot, ananas, cassis, citron vert, fraise, framboise, mangue

**4.50 € les deux**

**4.50 € for two**

Chocolate, bourbon vanilla, coffee, salted butter caramel, almond milk, pistachio, almond and hazelnut praline, apricot, pineapple, blackcurrant, lime, strawberry, raspberry, mango

**6.50 € les trois**

**6.50 € for three**

## LE MENU DU JOUR

Voir sur les ardoises

**26,90€**

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

**20,90€**

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT

Du lundi au vendredi midi

Sélection de fromages secs de notre région ou fromage blanc +5,00€

Selection of dry cheeses from our région or soft cheese +€5,00

Prix net service compris - Boissons non comprises



**MENU ENFANT** (jusqu'à 12 ans) | **JUNIOR MENU** (under 12 years old)

**13,00€**

**Au choix le poisson du marché ou nuggets de poulet  
avec légumes ou frites**

Choice of fish of the markets with vegetables or french fries

**Boule de glace au choix ou brownie**

Scoop of ice cream of your choice or brownie

Prix net service compris - Boissons non comprises

## SOFT DRINK

Eau minérale Evian | Still water  
1L 5.50 € 50cl 3.90 €

Eau gazeuse Badoit | Sparkling water  
1L 5.50 € 50cl 3.90 €

Eau gazeuse Badoit rouge  
33cl 4.50 €

Sirop à l'eau 20cl 2.50 €  
Syrop water  
Citron, fraise, menthe, grenadine,  
orgeat, pêche, passion, cassis  
Lemon, strawberry, mint, grenadine,  
orgeat, peach, passion, cassis

Limonade 25cl 4.50 €

Jus de fruits artisanaux 6.40 €  
artisanaux Patrick Font 25cl  
Fruit juice  
Orange, ananas, pomme, pomme  
yuzu, raisin, tomate, abricot  
Orange, pineapple, apple, yuzu apple,  
grape, tomato, apricot

Citronnade menthe  
poivrée 25cl 6.40 €

Fuzetea 25cl 4.50 €

Coca-Cola / Zéro 33cl 4.50 €

Fanta 25cl 4.50 €

Schweppes Tonic 25cl 4.50 €

Citron pressé  
ou orange pressée 7.50 €  
Squeezed Lemon - Orange

Supplément sirop 0.50 €  
Syrop add 0.50 €

## COCKTAILS SANS ALCOOL 25cl

### Cocktails without alcohol

Le Rio 8.00 €

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

L'Exotique 8.00 €

Jus de litchi, jus de mangue,  
sirop de fraise  
Lychee juice, mango juice,  
strawberry syrup

Le Verger 8.00 €

Jus de poire, jus d'orange  
et sirop de cassis  
Pear juice, orange juice  
and blackcurrant syrup

Le Bora Bora 8.00 €

Jus de pamplemousse,  
jus d'ananas et sirop de grenadine  
Grapefruit juice, pineapple juice and  
grenadine syrup

## COCKTAILS

### SPRITZ 20cl

Original 11.00 €

Apérol, Prosecco, orange

St Germain 12.00 €

Prosecco, eau gazeuse

Français 11.50 €

Belharra, Prosecco, fruits rouges

Spritz façon vin orange 12.00 €

Vin orange gold, liqueur  
de bergamote et tonic

## COCKTAILS 25cl

**Gin Tonic** 11.00 €

Bombay, citron, Schweppes  
Bombay, lemon, Schweppes

**Sweet and Soul** 10.00 €

Verveine du Forez, Ginger Beer,  
sucre de canne et citron vert  
Verbena from Forez, Ginger Beer,  
cane sugar and lime

**Pina Colada** 12.00 €

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

**L'Aloha** 12.00 €

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

**El Diablo** 12.00 €

Téquila, liqueur de cassis, citron vert et  
ginger beer  
Tequila, blackcurrant liqueur, lime and  
ginger beer

**Cocktail du moment** 10.00 €

Cocktail of the moment

## 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 5.50 €

50cl 9.50 €

**Kwak Ambrée** 25cl 6.50 €

33cl | 7.90 € 50cl | 12.00 €

### BOUTEILLE | BOTTLE 33cl

**Brasserie artisanale** 6.50 €

Blonde, Blanche, Ambrée, IPA

**Brooklyn Special** (sans alcool)

Beer without alcohol 6.00 €

## APÉRITIFS | Aperitive

**Ricard** 4cl 6.00 €

**Muscat** 4cl 5.00 €

**Avèze** 4cl 5.00 €

**Porto** 5cl 5.00 €

Rouge, Blanc

**Martini** 5cl 5.00 €

Rouge, Blanc

**Kir vin blanc** 12cl 6.00 €

**Kir royal** 12cl 12.50 €

**Kir Crémant** 12cl 8.00 €

**Kir « La Charpinière »** 12cl 12.00 €

(Crémant de Loire et liqueur La Potion)

## CARTE DES VINS | Wine List

### ROUGE | RED WINE

#### VALLÉE DU RHONE

	Bouteille	50 cl	Verre
<b>AOP Rasteau «Terre Des Bertrand»</b> Domaine Grand Nicolet	36.00 €	24.00 €	6.00 €
<b>AOP Crozes Hermitage</b> Domaine Villard	59.00 €		
<b>AOP Cornas</b> Domaine R. Nodin	72.00 €	48.00 €	12.00 €
<b>AOP Côte-Rôtie</b> Domaine Cuilleron	87.00 €	58.00 €	14.50 €
<b>AOP Saint-Joseph «Côte Granits»</b> Domaine Grangier	60.00 €	40.00 €	10.00 €
<b>AOP Saint-Joseph</b> Domaine Gaillard	70.00 €		
<b>AOP Côtes Du Rhône</b> Domaine Xavier Vignon	30.00 €		
<b>AOP Crozes Hermitage</b> «Cuvée Particulière» Domaine Les Remizières	51.00 €	34.00 €	8.50 €
<b>AOP Vacqueyras Montvac</b> Domaine Montirus	48.00 €		

#### BOURGOGNE

	Bouteille	50 cl	Verre
<b>AOP Givry</b> Domaine Ragot	63.00 €	42.00 €	10.50 €
<b>AOP Pommard</b> Domaine Maréchal	90.00 €	60.00 €	15.00 €
<b>AOP Auxey Duresses</b> Domaine Régnard	68.00 €		

## CARTE DES VINS | Wine List

### ROUGE | RED WINE

	Bouteille	50 cl	Verre
<b>BORDEAUX</b>			
<b>AOP Saint-Émilion Les Hautes de Labrie</b> Grand Cru	66.00 €		
<b>AOP Graves</b> Château de Rieufret	32.00 €	22.00 €	5.50 €
<b>SUD OUEST</b>			
<b>AOP Madiran «Torus»</b> Domaine Brumont	33.00 €	22.00 €	5.50 €
<b>LANGUEDOC ROUSSILLON</b>			
<b>AOP Terrasse du Larzac</b> Domaine Coston	36.00 €		
<b>AOC Pic Saint Loup</b> Mas d'Auzières	39.00 €	26.00 €	6.50 €
<b>VAL DE LOIRE</b>			
<b>AOP Saint Nicolas de Bourgueil</b> Domaine Gérald Vallée	39.00 €	26.00 €	6.50 €
<b>AOP Menetou Salon</b> Domaine Philippe Gilbert	55.00 €		
<b>AOC Côte Roannaise</b> «La Gouleyante» Thierry Bonneton	29.00 €		
<b>AOP Côte du Forez</b> «Dacite» G.Bonnefoy	33.00 €	22.00 €	5.50 €

## CARTE DES VINS | Wine List

### BLANC | WHITE WINE

	Bouteille	50 cl	Verre
<b>VALLÉE DU RHÔNE</b>			
<b>AOP Saint Péray</b> Domaine Gaillard	60.00 €		
<b>AOP Crozes Hermitage</b> Domaine Robin	57.00 €	36.00 €	9.00 €
<b>AOP Condrieu</b> Domaine Faury	72.00 €	48.00 €	12.00 €
<b>IGP Viognier</b> «Les Cadets» Domaine Gournier	30.00 €	20.00 €	5.00 €
<b>BOURGOGNE</b>			
<b>Mercurey</b> Cave Buxy	51.00 €	34.00 €	8.50 €
<b>AOP Saint-Véran «Les Chailloux»</b> Domaine des Poncetys	54.00 €	36.00 €	9.00 €
<b>AOC Chablis</b> Domaine Pommier	66.00 €	44.00 €	11.00 €
<b>AOC Pouilly-Fuissé</b> Domaine Vaupré	60.00 €	38.00 €	9.50 €
<b>VALLÉE DE LOIRE</b>			
<b>AOP Pouilly Fumé «Les deux Cailloux»</b> Domaine Villebois	57.00 €	36.00 €	9.00 €
<b>AOP Menetou Salon</b> Domaine Philippe Gilbert	52.00 €		
<b>AOP Sancerre</b> Domaine de la Gemière	54.00 €	36.00 €	9.00 €
<b>AOC Vouvray « Vendange tardive »</b> Domaine Brédif		48.00 €	12.00 €

## CARTE DES VINS | Wine List

### BLANC | WHITE WINE

<b>LANGUEDOC ROUSSILLON</b>	Bouteille	50 cl	Verre
<b>IGP Côtes-de-Gascogne</b> Haut Marin Elisabeth Prativiera	32.00 €	22.00 €	5.50 €

### ALSACE

<b>AOP Gewurtztraminer</b> Domaine Banwarth	40.00 €	27.00 €	6.80 €
--	---------	---------	--------

### VIN DE FRANCE

<b>Vin de France Orange Gold</b> Domaine Gérard Bertrand	34.50 €	23.00 €	5.80 €
---	---------	---------	--------

### ROSÉ | ROSE WINE

<b>AOP Côtes de Provence</b> «By Ott»	41.00 €		
<b>AOP Côtes de Provence</b> Sainte Marguerite	48.00 €	32.00 €	8.00 €

### CHAMPAGNES ET PÉTILLANTS

<b>Coupe de champagne</b> Glass of champagne			12.00 €
<b>Notre sélection de champagne</b> Our selection of champagne	72.00 €		
<b>Champagne Ruinart</b>	115.00 €		
<b>Crémant de Loire</b>	45.00 €		7.50 €

## DIGESTIFS | Digestive 4cl

Baileys	7.00 €
Génépi	7.00 €
Liqueur Menthe glaciale	7.00 €
Verveine du Forez	7.00 €
Liqueur Eau de Grenouille	7.00 €
Calvados Le Louvier	7.00 €
Armagnac	9.40 €
Cognac Fanny Fougerat	11.00 €
Cognac XO	16.00 €

## RHUMS 4cl

Saison Rhum	7.00 €
Rhum français	
Season Rhum Sherry Cask	8.00 €
Rhum au safran	8.50 €
Gold of Mauritius	10.00 €
Season Rhum XO	12.00 €

## WHISKY 4cl

Arlett Blended	6.00 €
Jack Daniel's	6.00 €
Arlett	8.50 €
Single Malt français	
Arlett tourbé	9.00 €
Togouchi	10.00 €
Aberlour	10.00 €

---

## BOISSONS CHAUDES | Hot drinks

Café   Coffee	3.00 €
Infusion & thé   Infusion & tea	4.50 €
Double espresso   Double coffee	4.70 €
Cappuccino	5.00 €
Irish coffee	10.00 €