



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

Planche de fromages Cheese plate	23.90 €
Petit modèle Small model	14.50 €
Planche de charcuteries Deli plate	23.90 €
Petit modèle Small model	14.50 €
Planche mixte Deli and cheese plate	23.90 €
Petit modèle Small model	14.50 €
Tempuras d'encornet à l'aïoli 10 pièces	19.00 €
5 pièces	11.00 €
Filo de crevettes crème citron et aigre-doux 8 pièces	19.00 €
4 pièces	11.00 €


ENTRÉES | Starter

Bagel saumon fumé Smoked salmon bagel	13.00 €
Avocat, burrata	en plat 21.00 €
Avocado, burrata	
Salade César Cesar salad	13.00 €
Romaine, croustillant poulet, bacon, œufs, croutons, parmesan	en plat 21.00 €
Romaine, crispy chicken, bacon, eggs, croutons, parmesan cheese	
Tataki de bœuf, coriandre, soja	13.00 €
Beef tataki, coriander, soy sauce	en plat 21.00 €
Salade italienne** Italian salad	14.00 €
Mesclun, mozzarella, tomate, pesto, jambon cru	en plat 22.00 €
Mixed salad leaves, mozzarella, tomato, pesto, cured ham	
Tartare de bœuf*	14.00 €
Beef tartare	en plat 22.00 €*
Tartare de saumon aneth citron*	14.50 €
Salmon tartare with dill and lemon	en plat 22.50 €*
Foie gras mi-cuit, brioche, chutney pomme/abricot	17.00 €
Semi-cooked foie gras, brioche, apple and apricot 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  21.50 €
Sauce Alfredo, roquette et pecorino
Alfredo sauce, rocket salad and pecorino

Pâtes maison Cornand** | « Cornand » pasta 25.50 €
Thon mariné, roquette, pecorino, tomate
Marinated tuna, rocket salad, pecorino, tomato

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

Burger le 1933 | Le 1933 burger 22.00 € | double 28.00 €
Bœuf, chèvre, piperade, courgette. Servi avec frites et salade
Beef, goat's cheese, piperade, courgette. Served with chips 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

Poisson du marché, caponata aubergines, safran 26.50 €
Fresh fish from the market, aubergine caponata, saffron



Tentacule de poulpe, pommes de terre persillées 28.00 €
Octopus tentacles, potatoes with parsley

Brochette de langouste, risotto au safran 28.00 €
Lobster skewers, saffron risotto

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

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
 **Plat végétarien** | Vegetarian dish

** 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, gratin de pommes de terre, caponata, risotto, légumes du moment

French fries, salad, potato gratin, caponata, risotto, seasonal vegetables

FROMAGE | Cheese

Assortiment de fromages 9.00 €

Cheese plate

DOUCEURS | Dessert

Clafoutis abricot, crème légère au miel 9.00 €

Apricot clafoutis with light honey cream

Sablé citron, basilic, meringue croustillante 9.00 €

Lemon shortbread with basil and crispy meringue

Financier chocolat et mûres 9.00 €

Chocolate and blackberry financier

Dessert du moment 9.00 €

Dessert of the day

Glaces artisanales

Artisan ice cream

2.50 € une boule

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
Squeezed Lemon - Orange 7.50 €

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

Virgin mojito 8.00 €

Sucre de canne, menthe, citron vert,
limonade

Cane sugar, mint, lime, lemonade

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

Mojito 10.00 €

Rhum blanc, sucre de canne, menthe
fraîche et citron vert
White rum, cane sugar, fresh mint and
lime

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 | 6.50 € 50cl | 8.50 €

Hoegaarden blanche 25cl | 5.80 €

33cl | 7.80 € 50cl | 11.80 €

Monaco 25cl / Picon 25cl 5.50 €

50cl 9.50 €

Kwak Ambrée 25cl 6.50 €

33cl | 8.50 € 50cl | 12.50 €

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

BEAUJOLAIS

	Bouteille	50 cl	Verre
AOP Chenas Domaine Boischampt	42.00 €	28.00 €	7.00 €
AOP Morgon «Côte du Py» Domaine Piron	59.00 €		

CARTE DES VINS | Wine List

ROUGE | RED WINE

BOURGOGNE

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

BORDEAUX

	Bouteille	50 cl	Verre
AOP Saint-Émilion Les Hautes de Labrie Grand Cru	66.00 €		
AOP Graves Château de Rieufret	32.00 €	22.00 €	5.50 €

SUD OUEST

AOP Madiran «Torus» Domaine Brumont	33.00 €	22.00 €	5.50 €
---	---------	---------	--------

LANGUEDOC ROUSSILLON

AOP Terrasse du Larzac Domaine Coston	36.00 €		
AOC Pic Saint Loup Mas d'Auzières	39.00 €	26.00 €	6.50 €

VAL DE LOIRE

AOP Saint Nicolas de Bourgueil Domaine Gérald Vallée	39.00 €	26.00 €	6.50 €
AOP Menetou Salon Domaine Philippe Gilbert	55.00 €		
AOC Côte Roannaise «La Gouleyante» Thierry Bonneton	29.00 €		
AOP Côte du Forez «Dacite» G.Bonnefoy	33.00 €	22.00 €	5.50 €

CARTE DES VINS | Wine List

BLANC | WHITE WINE

	Bouteille	50 cl	Verre
VALLÉE DU RHÔNE			
AOP Saint Péray Domaine Gaillard	60.00 €		
AOP Crozes Hermitage Domaine Robin	57.00 €	36.00 €	9.00 €
AOP Condrieu Domaine Faury	72.00 €	48.00 €	12.00 €
IGP Viognier «Les Cadets» Domaine Gournier	30.00 €	20.00 €	5.00 €
BOURGOGNE			
Mercurey Cave Buxy	51.00 €	34.00 €	8.50 €
AOP Saint-Véran «Les Chailloux» Domaine des Poncetys	54.00 €	36.00 €	9.00 €
AOC Chablis Domaine Pommier	66.00 €	44.00 €	11.00 €
AOC Pouilly-Fuissé Domaine Vaupré	60.00 €	38.00 €	9.50 €
VALLÉE DE LOIRE			
AOP Pouilly Fumé «Les deux Cailloux» Domaine Villebois	57.00 €	36.00 €	9.00 €
AOP Menetou Salon Domaine Philippe Gilbert	52.00 €		
AOP Sancerre Domaine de la Gemière	54.00 €	36.00 €	9.00 €
AOC Vouvray Domaine Vincent Carême	36.00 €	24.00 €	6.00 €
AOC Vouvray « Vendange tardive » Domaine Brédif		48.00 €	12.00 €

CARTE DES VINS | Wine List

BLANC | WHITE WINE

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

ALSACE

AOP Gewurtztraminer Domaine Banwarth	40.00 €	27.00 €	6.80 €
--	---------	---------	--------

VIN DE FRANCE

Vin de France Orange Gold Domaine Gérard Bertrand	34.50 €	23.00 €	5.80 €
---	---------	---------	--------

ROSÉ | ROSE WINE

AOP Côtes de Provence «By Ott»	41.00 €		
AOP Rosé du Roussillon Domaine Jonquères d'Oriola	36.00 €		
AOP Côtes de Provence Sainte Marguerite	48.00 €	32.00 €	8.00 €

CHAMPAGNES ET PÉTILLANTS

Coupe de champagne Glass of champagne			12.00 €
Notre sélection de champagne Our selection of champagne	72.00 €		
Champagne Ruinart	115.00 €		
Crémant de Loire	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 €