



Le Vingt-deux

RESTAURANT

MENU

BRASSERIE

Sur place

Du lundi au vendredi **12h-14h30**

Jeudi et vendredi soir **19h-22h**

CARTE DES BOISSONS



NOS BIERES

PRESSIONS :

Demi 25 cl Pinte 50 cl

Affligem blonde 6,7 °	4 €	7 €
Affligem Ambrée 6,7 °	4 €	7 €
La Bière du Moment	4,5 €	8 €
Monaco, Panaché	4,3 €	8 €
Picon	4,3 €	8 €

BOUTEILLES :

Nepo POHAZY IPA 6,5 °- 33 cl	6,5 €
Bière Les Ursulines :	
LA DOREE - 5, 2°- 33 cl	6,5 €

NOS SOFTS

Evian - 100 cl	5 €
Perrier - 33 cl	3,2 €
Perrier - 100 cl	5 €
Jus de fruit Pampryl - 25 cl	3,2 €
<i>Orange, Pomme, Ananas, Abricot, Tomate)</i>	
Sirop à l'eau - 33 cl	2 €
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro - 33 cl	3,5 €
Schweppes Tonic - 25 cl	3,5 €
Oasis, Fuzz Tea, Limonade - 25 cl	3,5 €
Red Bull - 25 cl	5 €



NOS BOISSONS CHAUDES

Expresso	1,8 €
Double Expresso	1,9 €
Café long	1,8 €
Décaféiné	1,8 €
Capuccino	2,5 €
Chocolat chaud	3,5 €
Thé ou infusion	2,8 €



NOS LIQUEURS ET DIGESTIFS

APERITIFS

Pastis - 2 cl	3,5 €
Ricard - 2 cl	3,5 €
Kir - <i>Cassis, mûre, pêche,</i> <i>framboise, châtaigne</i> - 12,5 cl	3,5 €
Martini (blanc, rouge) - 7 cl	4 €
Kir royal - 12,5 cl	4 €
Coupe de champagne - 12,5 cl	9 €
Malibu - 4 cl (supp soft 2 €)	5 €
Jaegermeister - 4 cl (supp soft 2 €)	5 €

DIGESTIFS - 4 cl

Bailey's	6 €
Limoncello	7 €
Poire	7 €
Amaretto	7 €
Cognac	8 €
Chartreuse	8 €
Get 27 ou 31	7 €



NOS CHAMPAGNES

Vincent Perseval - 75 cl	45 €
Moët Brut Imperial - 75 cl	75 €

Prix net - service compris

4 cl - (Supplément soft 2 €)



NOS SPIRITUEUX

Whisky Ballantine's	5 €	Rhum Captain Morgan	5 €
Whisky Jack Daniels	8 €	Rhum Kraken Black Spiced	10 €
Whisky Aberlour 10 ans	10 €	Rhum Diplomatico	12 €
Vodka Wyborowa	5 €	Rhum Don Papa Baroko	12 €
Vodka Grey Goose	8 €	Rhum Bumbu 40°	9 €
Gin Beefeater Dry	5 €	Rhum Bumbu XO	10 €
Gin Bombay	8 €	Tequila Olmega Blanco	5 €

16 CL



NOS COCKTAILS

	Alcool	Sans Alcool
Sex on the Beach Vodka, crème de pêche, cranberry, jus d'ananas	10 €	6 €
Tequila Sunrise Tequila, jus d'orange, grenadine	10 €	6 €
Mojito Base Rhum, citron frais, menthe fraîche, sucre de canne, eau gazeuse Déclinaison classique, Fraise, Passion ou Royal	10 €	6 €
Paradisio – 16 cl Rhum brun, multifruit, vanille	10 €	6 €
Spritz – 16 cl Prosecco, Apérol, eau gazeuse, rondelle d'orange	10 €	6 €
Spritz « Saint Germain » Prosecco, Saint Germain, eau gazeuse, citron	11 €	6 €
Le « 22 » Vodka, kiwi, menthe fraîche, citron frais, sucre de canne et eau gazeuse	10 €	6 €
Pina Colada Rhum blanc, jus d'ananas, lait de coco, sucre de canne	10 €	6 €
Porn star Martini Vodka, liqueur de passion, sirop de vanille, crème de passion, maracuja, Shooter de prosecco	10 €	
Caïpirinha Cachaça, citron frais, sucre de canne	10 €	
Cosmopolitan Vodka, Cointreau, citron vert frais, cranberry, sucre de canne	10 €	6 €

BLANCS :

Viognier IGP
Tariquet lère Grives
Saint Véran

ROUGES :

Côte du Rhône
Saint Joseph
Puech Haut Prestige Rouge Côteau du Languedoc

ROSES :

Château du Rouët « Teres Antique » - IGP Méditerranée
Bandol Restanque du Moulin
Puech Haut Rosé Argali – IGP Pays d'Oc – 75 cl
Puech Haut Rosé Argali – IGP Pays d'Oc – Magnum 150 cl

Pichet 46 cl (Blanc / Rouge / Rosé)



NOS VINS



12 cl

5 €
6 €
7 €



25 €
27 €
36 €

5 €
7 €
7 €

20 €
39 €
39 €

5 €
26 €
32 €
60 €
16 €

Prix net – service compris

MENU

Beignets de calamars frits et sauce cocktail – 10 pièces	8 €
Croque-monsieur au jambon blanc truffé	9 €
Bol de frites – 250 gr	6 €
Assortiment de charcuteries – 300 gr	12 €
Assortiment de fromages – 300 gr	12 €
Camembert pané et confiture de fruits rouges - 250 g – 8 pièces	11 €
Assortiment de wraps – 10 pièces	8 €
Guacamole et ses tortillas épicées - 250 gr	8 €



NOS ENTREES

	<i>Petite</i>	<i>Grande</i>
Raviole de crevettes au curry et lait de coco Carottes, chou blanc, pousse de soja	8 €	14,50 €
Œuf cocotte aux légumes de saison Et crème au parmesan	6,50 €	12 €
Lomo fumé et sauce chimichurri Filet mignon de porc fumé maison	7 €	13 €
Bouillon asiatique et poulet aux épices Vermicelles de riz, filet de volaille, gingembre, citronnelle, coriandre, shiitaké	7,50 €	12,50 €
Salade lyonnaise « la tradition » Mélange de jeunes pousses, tranches de lard grillées, tomates cerises, Croûtons à l'ail et œuf poché	7 €	13 €



NOS PLATS

Burger du 22 Jambon aux herbes grillé, crudités de saison, comté, jus au porto Galette de pomme de terre	16,50 €
Filet de canette, Jus au kalamansi	17 €
Carré d'agneau en croûte d'herbe et moutarde savora	23 €
Dos de cabillaud skrei « de Norvège » rôti, crème safranée	20 €
La pièce du carnivore « 250 gr » (selon arrivage)	22 €
Risotto de fregola sarda aux morilles et légumes de saison	16 €

SUGGESTION DU 22

Inspiration du chef du moment !
Voir ardoise

MENU ENFANT (jusqu'à 12 ans)

Jambon aux herbes grillé et frites maison	9,50 €
ou	
Aiguillettes de poulet pané et frites maison	
Boule de glace aux Smarties ou Un mini dessert à la carte	

NOS DESSERTS (Faits maison)

Tiramisu au litchi et coulis de fruits rouges à l'eau de rose	7 €
Brownies maison caramel beurre salé et chantilly maison	7 €
Nougat glacé maison et son coulis de fruits rouges	8 €
Crème brûlée à la vanille de Madagascar	6,50 €
Café gourmand, et ses 4 mini pièces gourmandes	9 €
Champagne gourmand Coupe de champagne et ses 4 mini pièces gourmandes	12 €
Café shooter café, 3 shots à définir et 2 mini pièces gourmandes	10 €

FORMULES DU MIDI

Entrée du jour	5 €
Plat du jour	12 €
Dessert du jour	5 €
Entrée + Plat du jour	13,50 €
Plat + Dessert du jour	13,50 €
Entrée + Plat + Dessert du jour + Café	17,50 €
Entrée + Plat + Dessert du jour (inclus un verre de vin ou une bière ou un soft)	20 €



Le Vingt-deux

RESTAURANT

MENU

A EMPORTER

A EMPORTER

NOS PLATS BRASSERIE Du mardi au vendredi midi pendant le service du restaurant le 22

Burger du 22 12 €
Jambon aux herbes grillé, crudité de saison, comté, jus au porto
Galette de pomme de terre

Le Plat du jour (communiqué sur nos réseaux) 12 €

SNACKING

Du lundi au vendredi de 8h30 à 14h et 17h à 19h30
dans le kiosque

Nos sandwichs Diffusé au quotidien sur nos réseaux sociaux 4 €

Nos Salades Diffusé au quotidien sur nos réseaux sociaux 5,50 €

Desserts

Muffin citron 2,80 €

Muffin chocolat 2,80 €

Salade de fruits 2,50 €

Nos formules

Salade + dessert + boisson 8 €

Sandwich + dessert + boisson 6,50 €

NOS BOISSONS

Eau minérale 50 cl 1 €

Perrier 33 cl 1 €

Jus de fruit (Orange, Pomme) 33 cl 1 €

Coca-Cola/Coca-Cola Zéro – 33 cl 1 €

Schweppes Tonic/Fuzz Tea - 33 cl 1 €

Prix net – service compris

A EMPORTER : Comment ça fonctionne ?

Nos menus du jour, sandwiches et salades de la semaine sont publiés quotidiennement sur nos réseaux sociaux.

**suivez-nous sur le Facebook ou Instagram
du restaurant Le Vingt-Deux !**

Réservez vos commandes à l'avance

au 09.74.04.35.27

ou par mail à restaurantle22@hall22.fr

Récupérez vos commandes au bar d'accueil du Hall22



Le Vingt-deux

RESTAURANT

200, Avenue de Bretagne

38230 Charvieu-Chavagneux

Tél : 09.74.04.35.28 – Mail : restaurantle22@hall22.fr

www.hall22.fr

POINT CHAUD

Dans le kiosque
Du lundi au vendredi de 8h30 à 14h et 17h à 19h30
Le samedi de 9h à 17h30

Viennoiseries

Croissant 1 €

Pain au chocolat 1 €

Tresse noix de pécan 1,50 €

Pains

Pain pochon céréales (prix au kg) 13 €

Baguette Solène 280 g 1,80 €

Tourte sel de Guérande (prix au Kg) 11,50 €

Bâtard maïs 3,50 €

Muffins

Muffin citron 2,80 €

Muffin chocolat 2,80 €

Sac antigaspi

Produits de la veille (prix selon contenu)

Autour de 5 €