



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, 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

Jambon aux herbes grillé, crudité de saison, comté, jus au porto
Galette de pomme de terre

12 €

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 sandwiches

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, sandwichs 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 €

Prix net – service compris