

MENU DU JOUR (UNIQUEMENT LE MIDI)

Entrée du jour - Plat du jour - Dessert du jour 27.00€

Entrée du jour - Plat du jour OU Plat du jour - Dessert du jour 22.00€

Le Plat du jour 15.00€

Salade de haricots verts et foie gras (**Supp 2.00€**)

Ou

Velouté de butternut et noisettes torréfiées

Tartiflette, salade verte

(Pommes de terre, lardons, oignons, vin blanc, morbier et reblochon)

Crottin de Chavignol AOP (60grs), petite salade et noix

Ou

Soupe de mangue et ananas, sorbet mangue et sacristain

Ou

Crème brûlée à la vanille bourbon

Ou

Croustade de banane à la frangipane, glace vanille

NOS ENTRÉES

Velouté de butternut et noisettes torréfiées **9.00€**

Salade de haricots verts et foie gras **11.00€**

NOS PLATS DU MOMENT

Suggestion du chef : Ravioles de volaille, bouillon de légumes **29.50€**
(Carottes, céleri, panais) Copeaux de truffe fraîche melanosporum

Tartiflette, salade verte 15.00€

Pommes de terre, lardons, oignons, vin blanc, morbier et reblochon

Lamelles d'encornets snackées 18.00€

Semoule aux petits légumes, sauce cressonnette

Poké bowl aux crevettes 21.50€

Chou-rouge, betterave, pois gourmand, fenouil, avocat

Petits farcis d'hiver 21.50€

Pommes de terre, oignons, champignons et choux verts

farcis de bœuf, veau et cochon, jus réduit, petite salade

Coquilles Saint-Jacques juste snackées 29.50€

Crozets au sarrasin, sauce homardine

NOS FROMAGES ET DESSERTS

Faisselle (150grs), coulis de fruits rouges **6.50€**

½ Saint-Marcellin affiné, petite salade et noix **6.50€**

Crottin de Chavignol AOP (60grs), petite salade et noix **7.00€**

Soupe de mangue et ananas, sorbet mangue et sacristain **8.50€**

Eclair au chocolat noir et noisettes **9.00€**

Crème brûlée à la vanille bourbon **9.00€**

Croustade de banane à la frangipane, glace vanille **9.00€**

Café gourmand **9.00€**

Infusion ou thé gourmand **10.50€**

NOS CLASSIQUES

Assiette végétarienne **17.50€**

Assortiment de légumes du moment

Salade César **18.50€**

Salade romaine, filets de poulet mariné, sauce anchois, parmesan, croûtons à l'ail

Ravioles du Dauphiné **19.50€**

Crème de parmesan gratinée, jambon blanc à la truffe d'été, salade verte

Pavé de cœur de rumsteck Montbéliard (200 grs) **26.50€**

Sauce au poivre, frites maison

Tartare de bœuf français façon Thai (170 grs) **22.50€**

(Gingembre soja, huile de sésame, coriandre, cébette), potatoes et salade verte

Fish and chips **22.50€**

Cabillaud cuit dans une pâte à beignet à la bière et au sarrasin, sucrine, potatoes et sauce tartare

NOS BURGERS

Classique 20.00€ ou Bacon 21.00€

Bœuf français (180grs), bun's maison, véritable cheddar, oignons, confit de tomates, potatoes, cervelle de canut, salade verte

MENU ENFANT

14.50€

Soft, steak haché ou poisson et potatoes, glace deux boules

LES VINS AU VERRE (12cl)

ROUGE

Côtes du Rhône « Garriguès » BIO AOP 2024 5.50€

Crozes-Hermitage « Les Vins de Vienne » AOC 2023 7.50€

BLANC

Mâcon prissé « Terres secrètes » AOC 2022 7.50€

Viognier « Saint-Bezenet » IGP 2023 5.50€

Côtes de Gascogne « Colombelle-Charmes » Gros Manseng IGP 2024 5.50€

ROSE

« Aurélia » Méditerranée IGP 4.00€

LES POTS

25cl

50cl

Pot de rouge « Côtes du Rhône » AOP 6.50€ 11.00€

Pot de blanc « Chardonnay » AOP 6.50€ 11.00€

Pot de Rosé « Méditerranée » IGP 6.50€ 11.00€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Prix nets en Euros, Taxes et service compris.

Tous nos produits sont faits « maison » sauf les glaces, ravioles et frites.

Elaborés sur place à base de produits bruts.

Toutes nos viandes sont d'origine France.