

## **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 melanoporum

**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 sarrazin, 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 « Garrigùès » 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.