

MENU DU JOUR (UNIQUEMENT LE MIDI)

Entrée + Plat + Dessert.....	27.00€
Entrée + Plat + OU Plat + Dessert.....	22.00€
Plat du jour.....	15.00€

Terrine de cochon et foies de volailles, petite salade

OU

Œufs mimosa au thon, salade verte

Roti de cochon, haricots plats

sauce moutarde à l'ancienne

OU

Pâtes Calamarata, sauce tomate au basilic,
copeaux de jambon serrano 18 mois et burratina

Camembert de Normandie AOP au lait cru, compotée de pommes vinaigrées

OU

Soupe de fraises, sorbet fraise et sacristain

OU

Millefeuille déstructuré aux fruits rouges

OU

Panna-cotta, coulis de mangue

- NOS ENTRÉES

Terrine de cochon et foies de volaille, petite salade.....**9.00€**

Œufs mimosa au thon, salade verte.....**9.00€**

- NOS PLATS DU MOMENT

Roti de cochon.....15.00€

Haricots plats, sauce moutarde à l'ancienne

Pâtes Calamarata.....15.00€

Sauce tomate au basilic,
copeaux de jambon Serrano 18 mois et burratina

Salade de magret fumé.....19.50€

Haricots verts, pommes de terre, vinaigrette à l'huile de noix

Mijoté de veau printanier.....24.00€

Navets, carotte, petits pois, haricots plats

Filet de rascasse snacké.....22.00€

Ratatouille fine et vierge de légumes

- NOS FROMAGES ET DESSERTS

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

Camembert AOP au lait cru, compotée de pommes vinaigrées **7.50€**

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

Soupe de fraises et rhubarbes, sorbet fraise et sacristain..... **8.50€**

Brownie, glace caramel..... **9.00€**

Millefeuille déstructuré aux fruits rouges..... **8.50€**


Riz au lait, coulis de mangue.....**8.00€**

Café gourmand..... **9.50€**

Thé (vert-noir) ou infusion (verveine-tilleul) gourmande..... **10.50€**

(Cookie, mini-moelleux, madeleine, cannelé, panna-cotta coulis de fruits rouges)

- NOS CLASSIQUES

Assiette végétarienne  17.50€

Assortiment de légumes du moment

Salade César 18.50€

Salade romaine, filets de poulet marinés,
Sauce aux anchois, parmesan, croûtons à l'ail

Ravioles du Dauphiné 19.50€

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

Pavé de cœur de rumsteck (200g)..... 26.50€

Sauce poivre, frites maison

Ravioles du Dauphiné version végétarienne  17.50€

Crème de parmesan gratinée, salade verte

Tartare de bœuf français façon thaï (170g) 22.50€

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

Fish and chips..... 22.50€

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

- **SUGGESTION DU MOMENT** 24.50€

Tartare de saumon, (échalotes, ciboulettes et huile d'olive)

Salade de crozets aux concombres, poivrons et avocats
Crème fouettée au citron

- NOS BURGERS

Classique 20.00€ ou Bacon 21.00€

Bœuf français cuit à point (180g), bun maison, véritable cheddar,
oignons, confit de tomates, frites maison, cervelle de canut, salade verte

- **MENU ENFANT** (Jusqu'à 14 ans)14.50€

Soft, steak haché ou poisson et frites maison, glace deux boules
(Chocolat, vanille, fraise, framboise, citron, bulgare, coco, caramel, mangue, passion)

LES VINS AU VERRE (12cl)

BLANC

- Viognier Saint-Benezet IGP 2024 5.50€
- Petit Chablis Domaine Hamelin AOC 2023 7.50€
- Côtes de Gascogne Gros maseng IGP 2024 5.50€

ROUGE

- Côtes-du-Rhône Garriguès BIO AOP 2024 5.50€
- Crozes-Hermitage Revol AOP 2024 7.50€

ROSÉ

- Méditerranée Harès Prestige IGP 5.00€
- Côte de Provence Cuvée Marie-Christine AOP 2024 7.50€

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. À consommer avec modération.

Prix nets en Euros, Taxes et service compris. Toutes nos viandes sont d'origine France.

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

Élaborés sur place à base de produits bruts.

