


MENU DU JOUR (UNIQUEMENT LE MIDI)

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

Gaspacho andalou, burratina 

OU

Œuf parfait, purée de petits pois, oignons frits 

Araignée de cochon braisée façon thaï, riz basmati

OU

Rigatoni, sauce tomate et straciatella au lait de vache,
copeaux de serrano 18 mois

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

OU

Soupe de fraises et rhubarbe, sorbet fraise et sacristain

OU

Millefeuille déstructuré aux fruits rouges

OU

Riz au lait, coulis de mangue

- NOS ENTRÉES

Gaspacho andalou, burratina  **9.00€**

Œuf parfait, purée de petits pois, oignons frits  **9.00€**

- NOS PLATS DU MOMENT

Araignée de cochon braisée façon thaï..... **15.00€**

Riz basmati

Rigatoni..... **15.00€**

Sauce tomate et straciatella au lait de vache, copeaux de serrano 18 mois

Salade de magret fumé..... **19.50€**

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

Pluma de cochon snackée..... **23.50€**

Réduction miel, vin rouge et poivre timut, purée de pommes de terre

Lamelles d'encornets snackées..... **22.00€**

Semoule aux petits légumes et coulis de poivrons rouges

- 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 rhubarbe, 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

Côte de bœuf Française pour 2 personnes (500g) **50.00€**

Frites maison, sauce béarnaise

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** **22.50€**

Poke bowl aux crevettes (riz vinaigré, légumes croquants et avocats)

- 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 Charmes 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.

