

MENU DU JOUR (UNIQUEMENT LE MIDI)

Entrée + Plat + Dessert..... 27.00€

Entrée + Plat + OU Plat + Dessert..... 22.00€

Plat du jour..... 15.00€

Antipasti (Poivrons marinés et caviar d'aubergine)

OU

Croque-monsieur au jambon à la truffe d'été, petite salade

Poitrine de cochon confite puis snackée,
sauce barbecue, riz basmati

OU

Calamarata, pesto rosso et stracciatella

Bûchette de chèvre cendrée, chutney abricot et romarin

OU

Soupe de nectarine à la verveine, sorbet fraise et sacristain

OU

Nougat glacé maison, coulis de fruits rouges

- NOS ENTRÉES

Antipasti (Poivrons marinés et caviar d'aubergine).....**9.00€**

Croque-monsieur au jambon blanc à la truffe d'été, petite salade.....**9.00€**

- NOS PLATS DU MOMENT

Poitrine de cochon confite puis snackée..... 15.00€

Sauce barbecue, riz basmati

Calamarata..... 15.00€

Pesto rosso et stracciatella

Burrata au lait de bufflonne (120g)..... 19.50€

Sur une focaccia à la tomate, salade verte et copeaux de Serrano 18 mois

Tataki de thon rouge albacore au nori..... 24.50€

Pâte soba aux légumes croquants,

vinaigrette soja, gingembre, coriandre et sésame

- NOS FROMAGES ET DESSERTS

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

Bûchette de chèvre cendrée, chutney abricot et romarin.....**7.50€**

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

Soupe de nectarine à la verveine, sorbet fraise et sacristain.....**8.50€**

Mi-cuit au chocolat noir, glace vanille.....**9.00€**

Nougat glacé maison, coulis de fruits rouges.....**8.50€**

Café gourmand.....**9.50€**

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

(Cookie, moelleux, madeleine, cannelé, soupe melon et pastèque)

- 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 servies froides  17.50€

Dans un velouté de courgettes et basilic, burratina (50g)

Pavé de cœur de rumsteck (200g)..... 24.50€

Sauce chimichurri et frites maison

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,
Salade verte, frites maison et sauce tartare

- SUGGESTION DU MOMENT 23.50€

Pluma de cochon snackée, purée de pommes de terre, sauce à la moutarde

- NOS BURGERS

Classique 20.00€ ou Bacon 21.00€

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

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

Soft, steak haché cuit à cœur 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€	
- Peyrassol Lou Côtes de Provence AOC BIO 2025	6.00€	

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 Pays d'oc 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.

