

MENU DU JOUR (UNIQUEMENT LE MIDI)

Entrée + Plat + Dessert..... 27.00€

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

Plat du jour..... 15.00€

Œuf parfait, purée de petits pois et oignons frits

OU

Gaspacho Andalou, croutons aillés et dés de féta

Parmentier de canard,
sauce piperade, petite salade

OU

Rigatoni au pesto rosso, chiffonnade de jambon blanc à la truffe d'été

Bûchette de chèvre cendrée, chutney abricot romarin

OU

Soupe de nectarine et verveine, sorbet citron et sacristain

OU

Panna cotta, coulis d'abricots

OU

Clafoutis aux cerises et glace bulgare

- NOS ENTRÉES

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

Gaspacho Andalou, croutons aillés et dés de féta.....**9.00€**

- NOS PLATS DU MOMENT

Parmentier de canard.....15.00€

Sauce piperade, petite salade

Rigatoni au pesto rosso.....15.00€

Chiffonnade de jambon blanc à la truffe d'été

Burrata au lait de bufflonne.....19.50€

Légumes d'été confits et vinaigrette poivrons et piment d'Espelette

Pluma de cochon snacké.....23.50€

Purée de pommes de terre, réduction vin rouge, miel et poivre timut

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

Pâte soba aux légumes croquants,
vinaigrette gingembre, soja, sésame et coriandre

- NOS FROMAGES ET DESSERTS

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

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

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

Soupe de nectarine et verveine, sorbet citron et sacristain..... **8.50€**

Mousse au chocolat noir et madeleine..... **9.00€**

Panna cotta, coulis d'abricots..... **8.00€**


Clafoutis aux cerises et glace bulgare.....**8.50€**

Café gourmand.....**9.50€**

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

(Cookie, 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 servies froides  17.50€

Dans un velouté de courgettes et basilic, stracciatella

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

Sauce chimichurri, harissa de poivrons doux 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** 22.50€

**Poke bowl au saumon fumé maison, riz vinaigré,
légumes croquants, avocats, vinaigrette à l'huile de sésame, wasabi**

- 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€
- 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 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.

