

## **MENU DU JOUR (UNIQUEMENT LE MIDI)**

**Entrée + Plat + Dessert..... 27.00€**

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

**Plat du jour..... 15.00€**

Salade Grecque (tomate, concombre, feta, huile d'olive et olives noires)

**OU**

Tartine d'aubergine et chèvre cendrée au miel, petite salade

Longe de cochon farcie de tapenade puis rôtie,  
jus réduit, haricots plats et tomate provençale

**OU**

Rigatoni, sauce marinère tomatée et crevettes sautées

Bûchette de chèvre cendrée, chutney abricot et romarin

**OU**

Soupe de melon et pastèque, sorbet citron et sacristain

**OU**

Tiramisu aux fruits rouges

**OU**

Clafoutis aux abricots et glace bulgare

### **- NOS ENTRÉES**

Salade Grecque.....**9.00€**

(tomate, concombre, feta, huile d'olive et olives noires)

Tartine d'aubergine et chèvre cendré au miel, petite salade.....**9.00€**

### **- NOS PLATS DU MOMENT**

**Longe de cochon farcie de tapenade puis rôtie.....15.00€**

Jus réduit, haricots plats et tomate provençale

**Rigatoni.....15.00€**

Sauce marinère tomatée et crevettes sautées

**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€**

Salade de crozets aux poivrons rouges et concombres,

Vinaigrette gingembre, soja 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 melon et pastèque, sorbet citron et sacristain..... **8.50€**

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

Tiramisu aux fruits rouges..... **8.00€**


Clafoutis aux abricots et glace bulgare.....**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, haricots verts 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** 24.50€

**Filet de dorade royale snacké sur la peau,  
tian de courgettes et tomates, vierge de légumes**

## - 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

**Burger poulet 21.00€**

Bun maison, volaille au saté, caviar d'aubergine, feta, oignons frits,  
frites maison, mayonnaise au curry 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.

