

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

|                                               |               |
|-----------------------------------------------|---------------|
| <b>Entrée + Plat + Dessert.....</b>           | <b>27.00€</b> |
| <b>Entrée + Plat + OU Plat + Dessert.....</b> | <b>22.00€</b> |
| <b>Plat du jour.....</b>                      | <b>15.00€</b> |

Salade d'émincé d'encornets au citron, taboulé

**OU**

Œuf parfait, purée de butternut, oignons frits

\*\*\*\*\*

Mignon de cochon rôti, sauce diable, polenta gratinée à la tomate

**OU**

Calamarata, crémeux et poêlée de champignons

\*\*\*\*\*

Camembert AOP au lait cru, compotée de pommes vertes

**OU**

Salade de fruits frais, sacristain

**OU**

Tiramisu maison au café

**OU**

Tarte aux prunes et confiture d'abricots

#### **- NOS ENTRÉES**

Salade d'émincé d'encornets au citron, taboulé.....**9.00€**

Œuf parfait, purée de butternut, oignons frits.....**9.00€**

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

**Plats du jour.....15.00€**

**Filet de canard cuit rosé.....23.50€**

Jus acidulé soja gingembre, wok de légumes

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

Sauce au poivre et frites maison

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

Pâtes soba aux légumes croquants,  
vinaigrette soja, gingembre et coriandre

**Filet de veau en médaillon snacké.....28.50€**

Purée de pommes de terre, jus viande aux morilles

#### **- LA SUGGESTION DU CHEF**

**Filet de dorade royale snacké à la plancha.....24.50€**

Flan de courgettes, beurre à l'estragon

#### **- NOS BURGERS**

**Classique 20.00€ ou Bacon 21.00€ - frites maison et salade verte-**

Buns maison, bœuf français cuit à cœur (180g),  
véritable cheddar, oignons, confit de tomates, cervelle de canut

## - 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**  ..... 17.50€

Servies dans un velouté chaud de butternut,  
crème fouettée à la fourme d'Ambert

**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,  
frites maison, salade verte et sauce tartare

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

Soft, steak haché cuit à cœur ou poisson et frites maison, glace 2 boules  
(Chocolat, vanille, fraise, framboise, citron, bulgare, coco, caramel, mangue, passion)

## - NOS FROMAGES ET DESSERTS

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

Camembert AOP au lait cru, compotée de pommes vertes....7.50€

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

Salade de fruits frais, sacristain.....8.50€

Mi-cuit chocolat noir, glace caramel.....9.00€

Tiramisu maison au café.....8.50€

Tarte aux prunes et confiture d'abricots.....8.50€

Café gourmand.....9.50€

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

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

## 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€ |
| - Côtes de Provence Figuière AOP BIO 2025 | 7.00€ |

### 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.

La carte des allergènes est disponible sur demande

