


## 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 de filet de canard fumé aux lentilles vertes

**OU**

Velouté d'asperges blanches, stracciatella à l'ail des ours 

---

Cuisse de pintade rôtie,  
étuvée de carottes et petits pois, jus réduit

**OU**

Calamarata, crème de poireaux et saumon fumé maison

---

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

**OU**

Salade de fruits frais, sacristain

**OU**

Crème brûlée vanille

**OU**

Tarte aux poires façon bourdaloue, glace bulgare

### - NOS ENTRÉES

Salade de filet de canard fumé aux lentilles vertes.....**9.00€**

Velouté d'asperges blanches, stracciatella à l'ail des ours  .....**9.00€**

### - NOS PLATS DU MOMENT

**Cuisse de pintade rôtie**.....**15.00€**

Étuvée de carottes et petits pois, jus réduit

**Calamarata**.....**15.00€**

Crème de chou-fleur et saumon fumé maison

**Poke bowl aux crevettes**.....**22.50€**

Riz vinaigré, légumes croquants et avocats

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

Jus aux échalotes et porto, purée de pommes de terre

### - NOS FROMAGES ET DESSERTS

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

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

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

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

Eclair au chocolat noir, sauce marron-rhum.....**9.00€**

Crème brûlée vanille.....**8.00€**

Tarte aux poires façon bourdaloue, glace bulgare..... **8.50€**

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 mariné,  
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

**Faux-filet français cuit à la plancha (250g).....** 26.50€

Sauce Béarnaise, frites maison

**Ravioles du Dauphiné version végétarienne** 🌿 17.50€

Crème de parmesan gratinée, salade verte

**Tartare de bœuf français façon Thaï (170 g) .....** 22.50€

(Gingembre, soja, huile de sésame, coriandre, cébette),  
potatoes et salade verte

**Fish and chips.....** 22.50€

Cabillaud cuit dans une pâte à beignet à la bière et au sarrasin,  
sucrine, potatoes et sauce tartare

## - SUGGESTION DU MOMENT

**Pastilla d'agneau confit aux fruits secs.....** 23.50€

Semoule aux petits légumes et jus aux épices douces

## - NOS BURGERS

**Classique 20.00€ ou Bacon 21.00€**

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

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

Soft, steak haché ou poisson et potatoes, 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 Gros maseng IGP 2024 5.50€

### ROUGE

- Côtes-du-Rhône Garriguès BIO AOP 2024 5.50€
- Crozes-Hermitage Revol AOP 2024 7.50€

### ROSÉ

- Aurélia Méditerranée IGP 4.00€
- 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.

Tous nos produits sont faits « maison » sauf les glaces, ravioles et potatoes.

Élaborés sur place à base de produits bruts.

Toutes nos viandes sont d'origine France.

