


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, duxelles de champignons et oignons frits 

OU

Asperges blanches, sauce dijonnaise (Supp 2.00€) 

OU

Pressé de bœuf et légumes en gelée, sauce ravigote

Échine de cochon rôtie, piperade et riz basmati

OU

Rigatoni, crème d'asperges et petits pois, stracciatella à l'ail des ours

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

OU

Soupe de fraises, sorbet framboise et sacristain

OU

Crème brûlée vanille

OU

Tarte feuilletée aux pommes, glace vanille

- NOS ENTRÉES

Œuf parfait, duxelles de champignons et oignons frits 9.00€

Pressé de bœuf et légumes en gelée, sauce ravigote.....9.00€

Asperges blanches, sauce dijonnaise 11.00€

- NOS PLATS DU MOMENT

Échine de cochon rôtie.....15.00€

Piperade et riz basmati

Rigatoni.....15.00€

Crème d'asperges et petits pois, stracciatella à l'ail des ours

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

Pâtes soba aux légumes croquants, vinaigrette au gingembre, soja et sésame

Pavé de saumon cuit rosé.....23.50€

Wok de légumes, sauce vierge au citron vert

- 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€

Soupe de fraises, sorbet framboise et sacristain.....8.50€

Mousse chocolat noir, madeleine.....9.00€

Crème brûlée vanille.....8.00€

Tarte feuilletée aux pommes, glace vanille..... 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 marinés,
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

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

Sauce poivre, frites maison

Ravioles du Dauphiné version végétarienne  17.50€

Crème de parmesan gratinée, salade verte

Tartare de bœuf français façon thaï (170g) 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

Osso bucco à la milanaise..... 24.50€

Risotto crémeux au parmesan

- 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

Burger poulet 21.00€

Cuisse de poulet aux épices « Cajun », guacamole maison, oignons rouges
tomates fraîches, mayonnaise au curry, potatoes, 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. Toutes nos viandes sont d'origine France.

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

Élaborés sur place à base de produits bruts.

