

L'Authentique

RESTAURANT

FORMULES DU MIDI

Du mardi au samedi

Plat du jour

10€

Entrée + plat du jour

OU

Plat du jour + dessert

13€

Entrée + plat + dessert

15€

Ouvert du mardi au dimanche

Fermé le lundi

Service le soir vendredi et samedi

*Menu grenouilles et carte le dimanche midi Possibilité de banquets ,
anniversaires ,réunions repas, buffet dînatoire....*

04.74.56.39.82

LES SALADES

Entrée du jour à la carte 5€

Salade végétarienne 10€

(Salade verte, tomate, œufs, avocat, maïs, pousses de soja)

Salade lyonnaise 11€

(Salade verte, tomate, croûtons, lardons et œuf poché)

Salade de chèvre « pélardon » 12€

(Salade verte, tomate, œuf dur, toasts de chèvre)

Salade « César » 13€

(Laitue iceberg, tomate, œuf dur, copeaux parmesan, croûtons et poulet croustillant)

MENUS GRENOUILLES EN PERSILLADE 28€*

(Salade composée, grenouilles accompagnées de gratin dauphinois, fromage et dessert Uniquement le samedi soir et dimanche midi)

Menu enfant 8€

(Steak haché ou poulet pané frites, boule de glace)

LES VIANDES

TOUTES NOS VIANDES SONT ISSUES DE L'ÉLEVAGE FRANÇAIS TRAÇABILITÉS
AFFICHÉES À L'ENTRÉE DU RESTAURANT

Bavette d'ailoyau

15€

Tartare de bœuf au couteau assaisonné

15€

Brochette de rumsteak

17€

Onglet de bœuf

19€

Trio du boucher (selon arrivage)

21€

SAUCES AU CHOIX

Échalote - Forestière - Roquefort - Poivre vert - Beurre maître d'hôtel

LES PRODUITS DE LA MER

Moules marinière ou poulette (crème ail persil)

12€*

Fish and chips sauce tartare

(Filet de cabillaud enrobé d'une pâte à beignet)

14€*

GARNITURES

Frites maison - Gratin dauphinois - Pommes grenailles - Flan de légume

Les plats mentionnant une astérisque * sont surgelés
La liste des allergènes est disponible sur demande

LES FROMAGES ET DESSERTS

La faisselle de fromage blanc

5,00€

L assiette de fromages affinés

5,00€

Les desserts du moment (voir ardoise)

5,50€

Profiteroles

6,50€

Le café gourmand

6,50€

CARTE DES BOISSONS ET VINS

APERITIFS

Kir (*cassis, pêche, châtaigne*) 2,60€

Kir royal 5,00€

Martini (*rouge ou blanc*) 3,50€

Suze 3,50€

Porto (*rouge ou blanc*) 3,50€

Pastis (*51 ou Ricard*) 3,00€

Whisky J&B 5,00€

Whisky Jack Daniels 6,00€

Vodka 5,00€

BIÈRES

Heineken 25cl 3,00€

50cl 6,00€

Bière du moment 25cl 3,20€

50cl 6,00€

BIÈRES BOUTEILLES

Desperados 4,00€

Lefte 4,50€

Pelforth brune 4,50€

BOISSONS

Évian 50cl 2,00€ **ou** 100cl 3,50€

San pellegrino 50cl 2,50€ **ou** 100cl 4,00€

Badoit rouge 33cl 3,00€

Perrier 33cl 3,00€

Coca cola (*classique ou zéro*) 3,50€

Orangina, Fanta, Ice tea 3,50€

Jus de fruits Granini (*Orange, ananas, pomme, poire, ACE, tomate, fraise*) 3,50€

Sirop à l'eau 2,20€

Diabolo 2,50€

LES VINS

VINS AU PICHET

Merlot 1/4 3€ ou 1/2 6€

Cote du Rhône 1/4 4€ ou 1/2 8€

VINS EN BOUTEILLE

Rouge

CDR guigal 2017 19€

La Syrah à papa Montez 2016 22€

Crozes Hermitage AOC « la petite ruche » Chapoutier 2016 25€

St Joseph AOC « Ro-Rée » Cheze 2017 31€

St Joseph AOC « les larmes du père » 2017 33€

Blanc

CDR guigal 2017 19€

Viognier IGP les collines rhodaniennes Cheze 2017 24€

St Joseph AOC « le monteillet » Montez 2017 34€

Rose

Cote du Provence IGP 2016 18€

Golfe de st tropez AOP 2016 22€

Vins au verre sur ardoise