



CARTE DU SOIR

ENTRÉES 8€

Caillette drômoise, salade verte et cornichons
Velouté de Panais et pomme de terre
Salade de lentilles et légumes de saison
Bonbon de fêta en sauce tomate
Petit tartare de boeuf au couteau, salade verte

PLATS accompagnements: tagliatelles et légumes rôtis

Gratin de Ravioles au fromage, crème aux cèpes	15€
Tartare de Boeuf au couteau, potatoes et salade verte	16€
Gratin d'Andouillette et pomme de terre, sauce moutardée	17€
Quenelle de Brochet en sauce tomate gratinée au parmesan	17€
Dos d'Églefin, sauce citronnée à la ciboulette	18€
Pavé de Boeuf, sauce à l'estragon	18€
Grenouilles en persillade maison	19€

FORMULES GRENOUILLES

Plat seul (300g)	19€
Plat + Fromage ou Dessert	25€
Plat + Verre de vin	24€
Plat + Fromage ou Dessert + Verre de vin	29€

FROMAGES

Saint Marcellin	Demi 5€	Entier 7€
Assiette de Fromages		7,50€
Faisselle à la crème		5€

DESSERTS "Faits Maison" * 7€

Moelleux au chocolat
Gâteau aux poires et aux amandes
Crème au café
Coupe glacée (cassis, myrtille, chocolat) et chantilly au siphon

Prix nets, service compris.
Eaux rendues potables par traitements.

* Fait Maison = élaboré sur place à partir de produits bruts