



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

accompagnement: riz au curcuma et aux petits légumes

Gnocchis sauce St Marcellin	15€
Tartare de Boeuf au couteau, potatoes et salade verte	16€
Gratin d'Andouillette et pomme de terre, sauce moutardée	17€
Queue de Lotte sauce mousseline	18€
Dessus de Palette de Boeuf, beurre maître d'hôtel	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€

Chou chantilly et sauce au chocolat
Gâteau pomme-speculoos
Mousse mangue-passion
Coupe glacée (vanille, poire, chocolat) et chantilly au siphon

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

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