

LES ENTREES

	Moyenne	grande
* Assiette de charcuterie	8,00 €	
* Salade verte et toasts de chèvre chaud au miel	10,50 €	13,50 €
* Trio fondant de fromages et lardons, salade verte (Toast bleu, chèvre et reblochon)	11,50 €	13,50 €
* Brick de chèvre et pesto sur salade	12,00 €	13,50 €
* Tartines de jambon cru, St Marcellin Tomates et basilic, salade	11,50 €	13,50 €
* Salade de dés de caillette et Saint Marcellin	11,50 €	13,50 €
* Salade Milanaise (Tomates séchées, parmesan et jambon cru)	11,50 €	13,50 €
* Salade du chef (salade, tomates séchées, poulet pané, parmesan, pignons de pin)	12,00 €	14,00 €
* Salade Drômoise (Dés de gruyère, noix, ravioles frites)	12,00 €	14,00 €
* Salade de pays (Dés de bleu, noix, jambon cru, ravioles frites)	12,00 €	14,00 €
* Salade de l'Europe (Magrets fumés, noix, ravioles frites)	12,50 €	14,50 €
* Salade au saumon fumé et ravioles frites	12,50 €	14,50 €
* Salade de pétoncles à la persillade, pignons de pin	15,00 €	17,00 €
* Salade de magrets fumés, pommes et giroles	15,00 €	17,00 €

LES POISSONS

* Filet de limande sauce citron/ciboulette	16,00 €
* Rouget aux saveurs du sud	17,50 €
* Noix de saint Jacques flambées Pastis ou Whisky	22,00 €
* Gambas flambées au Pastis ou au Whisky	21,00 €
* Méli-mélo de gambas et Noix de Saint Jacques Flambées au pastis ou au Whisky	24,00 €

Si vous êtes allergique à un aliment, n'hésitez pas à demander le tableau des allergènes.

LES VIANDES

* Tartare de bœuf assaisonné, frites et salade	16,50 €
* Côtes d'agneau grillées aux herbes	17,00 €
* Côtes d'agneau marinées à la moutarde et au miel	17,50 €
* pièce de boeuf grillée au Beurre maître d'hôtel	16,50 €
* pièce de boeuf sauce Roquefort ou sauce Porto	18,00 €
* Pièce de boeuf sauce crémeuse aux cèpes	19,50 €
* Pièce de boeuf sauce crémeuse aux girolles	20,00 €
* pièce de boeuf aux morilles	23,00 €
* Les cuisses de grenouilles persillées	24,00 €

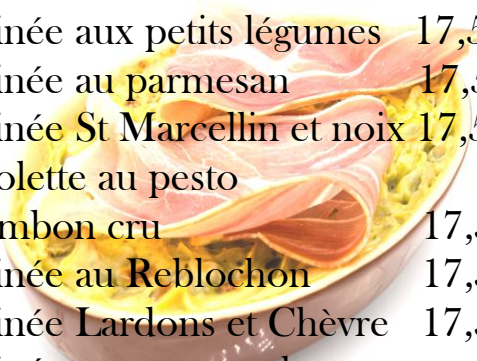


NOTRE SPECIALITE... LA RAVIOLE

(Toutes accompagnées d'une petite salade verte)

En gratinée...

* Gratinée aux petits légumes	17,50€
* Gratinée au parmesan	17,50€
* Gratinée St Marcellin et noix	17,50€
* Cassolette au pesto et jambon cru	17,50€
* Gratinée au Reblochon	17,50€
* Gratinée Lardons et Chèvre	17,50€
* Gratinée au gorgonzola et jambon cru	18,50€
* Gratinée aux magrets de canard fumés, Ciboulette et gruyère	18,50€
* Gratinée au saumon fumé et oseille	18,50€



Ou à l'assiette...

* Ravioles nature	10,00 €
* Ravioles crémees	12,00 €
* Ravioles au basilic	12,50 €
* Ravioles au curry	12,50 €
* Ravioles aux noix	13,00 €
* Ravioles crème/pesto rouge	13,00 €
* Ravioles aux pleurotes	16,00 €
* Ravioles aux cèpes	16,50 €
* Ravioles au saumon fumé, Crème et ciboulette	18,00 €
* Ravioles aux noix de St Jacques	20,00 €
* Ravioles aux morilles	20,00 €



LES FROMAGES

* Assortiment de fromages secs	5,00 €
* Fromage blanc sucre, coulis de fruits rouges ou crème de marrons	4,50 €

Si vous êtes allergique à un aliment, n'hésitez pas à demander le tableau des allergènes.