

La Ferme

des monts d'or

Nos Boissons

COCKTAILS

Mojito – Citron vert, menthe fraîche, Rhum, Perrier 33cl	9.50
Piña Colada – Jus d'ananas, Crème de coco, Rhum 33cl	9.50
Spritz – Apérol, Prosecco, Perrier 33cl	9.50
Sex on the Beach – Jus Cranberry & Ananas, Vodka, Crème de pêche 33cl	9.50
Gin Fizz – Gin, Citron, Sucre de canne, Perrier 25cl	9.50
Virgin Mojito – Citron vert, Menthe fraîche, Perrier 33cl	7.50
Virgin colada – Jus d'ananas, Crème de coco 33cl	7.50

alcools

Kir Blanc 12cl	4.50
Kir Crémant de Bourgogne 12cl	6.00
Martini Bianco, Rosso 8cl	5.00
Ricard, Pastis 4cl	4.50
Whisky, Gin, Vodka, Rhum 4cl	7.50
Supplément Soda 15cl	2.50
Digestifs et Grande Réserve 4cl	8.00 à 14.00

bières

<u>En pression</u>	<u>12.5cl</u>	<u>25cl</u>	<u>50cl</u>
Peroni	2.50	4.00	8.00
Stephanus	3.50	4.90	9.50
Monaco / Panaché	-	4.50	8.50
1664 Blanche	2,50	4.00	8.00

VINS

<u>Au pichet</u> (cubi)	<u>Verre*</u>	<u>25cl</u>	<u>50cl</u>
Côte du Rhône Rouge	4.50	7.00	14.00
Chardonnay Blanc	4.50	7.00	14.00
Viognier	5.50	9.00	18.00
Côte de Provence Rosé	4.50	7.00	14.00

Rouge

	<u>Verre*</u>	<u>Bout.</u>
Beaujolais Morgon Passot AOC	6.00	32.00
Côte du Rhône chapoutier AOP	5.50	29.00
Croze Hermitage Martinel AOP	6.50	38.00
Pinot Noir complice Loire VDF	5.50	29.00

Blanc

	<u>Verre*</u>	<u>Bout.</u>
Moelleux domaine Maouries IGP	5,50	29.00
Bourgogne Domaine poste IGP	6.00	32.00
Chardonnay L'Escaud VDF	5.50	29.00

Rosé

	<u>Verre*</u>	<u>Bout.</u>
Pays du Var Estandon IGP	5.00	29.00

*Verre 12.5cl

boissons fraîches

Coca Cola / Cola Zéro 33cl	4.20
Ice Tea Pêche 33cl	3.70
Limonade 33cl	2.80
Diabolo 33cl	3.20
Orangina 25cl	4.20
Schweppes Indian Tonic 25cl	4.20
Schweppes Agrumes 25cl	4.20
Jus et nectars de fruits 25cl	3.90
Ananas, Pomme, Abricot, Orange, Fraise, ACE, Poire, tomate	

eaux minérales

Perrier 33 cl	4.20
Vittel 25 cl	2.20
Supplément tranche de citron	+0.20
Supplément sirop	+0.50
San Pellegrino ½L	3.90
San Pellegrino 1L	5.90
Vittel ½L	3.90
Vittel 1L	5.90

boissons chaudes

Café expresso	2.00
Double expresso	3.50
Grand crème	3.80
Cappuccino	2.80
Chocolat chaud	3.50
Thé, infusion	3.00

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération,
Prix Net en euro service compris

Nos Entrées

veuillez noter que nos entrées avec 🍷 sont servies uniquement en accompagnement de plats principaux

Œufs Mayonnaise — œufs dur Mayonnaise Maison sur nid de Salade	🍷 6.50
Pâté Croute Richelieu — Pâté Croute pistaché avec son cœur de pâté de foie	🍷 6.90
Saumon Fumé — Assiette de Saumon Fumé Beurre Citron	🍷 8.50
Terrine de Sanglier — Terrine de Sanglier selon arrivage	🍷 6.50
Escargots Beurre Persillé — 6 Escargots au beurre Persillé Anisé	9.90
Camembert Rôti — Camembert rôti au miel herbes pains grillés	10.90
Petite Planche Charcutière — Charcuterie selon Arrivage Beurre Cornichon	10.50
Carpaccio de Saumon — Carpaccio de Saumon Mariné citron aneth huile d'olive	11.90
Foie Gras De Canard Maison — Foie Gras de Canard Maison cuit au Sel Parfumé à la Truffe Confit Oignon	14.90
Mozzarella Burrata Pesto — Burrata Crémeuse sauce pesto maison	12.50

Nos Salades

Salade César — Poulet croustillant, Croûtons, Œuf dur, Copeaux de fromage, Sauce Maison, Salade, Tomates, Concombres, Oignons	16.50
Salade Océane — Saumon, Cabillaud pané, Œuf dur, Sauce Maison, Tomates, Concombres, Oignons	16.90
Salade Gourmande — Lardon, Croutons, Gésier, Magret Fumé, Noix, Foie Gras, Tomates, Oignons	18.90

Nos Moules

Toutes nos moules sont accompagnées de frites

Marinières — Moules, Oignons, Persil, Ail, Vin Blanc	🍷 15.90
Roquefort — Moules à la Crème de Roquefort, Oignons, Persil, Ail, Vin Blanc	16.90
Poulette — Moules à la Crème, Oignons, Persil, Ail, Vin Blanc	16.50

Nos Formules Du Jour et Plat Du Jour

Plat du jour — plat du jour selon arrivage Sauf Week end et Jour Fériés	🍷 14.90
--	---------

Formules Du Jour

Entrée Plat ou Plat Dessert 18.90 | Menu Complet 22.90

du Lundi au Vendredi

Nos Entrées Plats Dessert avec 🍷 sont servis en formule et Menu du jour voir Carte

Servie 7/7 Jours

Formules Express

20.90

Brochette de Bœuf Marinée / boisson / Café

Servie avec Frites Salade sauce Tartare Maison sodas ou ½ pression ou ¼ vin

Prix Net en euro service compris

Nos viandes

Steak Haché Tradition – environ 200g de Viande de Rumsteck haché Maison Frites Salade (supp œuf 1.00)	♥ 15.90
Brochette De Bœuf Marinée – environ 200g de Viande de Rumsteck Marinée et Persillade Frites Salade Sauce Tartare Maison	16.90
Burger de la Ferme – Steak haché 150g, Lard, Cheddar, Tomate, Oignons, Frites Salade	17.90
Giant Burger de la Ferme – Tout est doublé Steak haché le Cheddar, le Lard, Tomate, Oignon, Frites Salade	23.90
Suprême volaille aux Morilles – sauce Crème aux Morilles maison écrasé de pomme de terre Tomates Confites	21.50
Bavette d'Aloyau Vigneronne – Bavette de bœuf grillée à la plancha, env. 200g, Frites Salade sauce vigneronne Maison	18.90
Pavé de Rumsteck Roquefort – Rumsteck grillé à la plancha, env. 250g, Frites Salade Sauce Roquefort Maison	21.90
Tartare de Bœuf Tradition – hachée maison, préparée, env. 200g, Frites Salade	18.90
Entrecôte Charolaise Château – Entrecôte Charolaise env.400g, Frites Salade (selon arrivage)	26.90

Nos Poissons

Wok de Saumon – Pavé de Saumon, sur Riz et Légumes sautés, Sauce Soja	19.50
Fish & Chips – Filet de cabillaud pané, Sauce Tartare Maison Frites & Salade	17.50
Fish Burger – Pain burger Filet de cabillaud pané cheddar, Tomate, Oignon, Frites & Salade	18.50
Gambas Flambées – Trio De Gambas Flambées à L'armagnac légumes sautés et riz persillade	19.90
Tartare de Saumon – Saumon Mariné Maison, Aneth, Echalote, Sauce Cocktail, Frites Salade Verte	20.50

Nos Ravioles

Ravioles aux Morilles – Ravioles iséroises, Sauce morilles , Gratinées au four, Salade	19.90
Ravioles Saumon – Ravioles iséroises, Crème Nantua, Saumon, Gratinées au four, Salade	19.50
Ravioles Lyonnaises – Ravioles iséroises, Crème Vigneronne, Lard, Saint-Marcellin, Herbes fraîches, Gratinées au four, Salade	19.90
Ravioles Fromagère – Ravioles iséroises, Crème ,Roquefort, Saint-Marcellin, Herbes fraîches, Gratinées au four, Salade	19.50
Ravioliflette – Ravioles iséroises, Crème, Lardons, Oignons, Reblochon, Vin blanc, Gratinées au four, Salade	20.90

Notre Menu Du Petit Fermier

Menu Enfant – Servi au choix nuggets frites ,hamburger frites, fish frites Avec 1 sirop à l'eau et 1 boule de glace au choix	12.50
--	-------

Prix Net en euro service compris

Nos Fromages

Faisselle à la crème – Nature, Sucre ou Coulis de fruits rouges	🍷 6.00
Assiette de Fromages – Trio de Fromages Selon Arrivage	7.50
Saint-Marcellin entier – Saint Marcellin selon arrivage servi sur lit de salade	🍷 6.50
Cervelle des Canuts – Fromage Blanc Crème Ciboulette Persil Echalote Vinaigre de framboise Huile D'olive Sel Poivre	7.00

Nos Desserts

Tarte Tatin – Tarte Tatin Maison Chantilly Chocolat Chaud	7.50
Crème brûlée Vanillée – Crème Brulée Maison Vanillée	7.00
Crumble poires Amandes – Servi avec chantilly et chocolat	7.50
Profiteroles Amandes Chocolat – Servi avec chantilly chocolat chaud amandes grillées	7.00
Coulant au Chocolat – Nature, Sucre ou Coulis de fruits rouges	🍷 7.00
Café gourmand – Avec son trio de petits desserts (Supp Thé 1.00)	8.90
Dessert du Jour – Selon Arrivage	🍷 6.50

Nos glaces

les parfums

Crèmes glacées – Chocolat, Vanille, Pistache, Rhum-Raisin, Café, Caramel beurre-salé, Coco, Menthe-Chocolat

Sorbets – Citron, Cassis, Fraise, Mandarine

les formats

Coupe 2 boules 🍷 6.50

Suppléments – Chantilly, Caramel, Sauce chocolat, Coulis de fruits rouges, Sauce café +1.50

LES COUPES COMPOSÉES

Dame Blanche – 2 boules Vanille artisanale, Sauce chocolat chaud, Chantilly 8.50

Chocolat Liégeois – 2 boules Chocolat artisanal, Sauce chocolat chaud, Chantilly 8.50

Café Liégeois – 2 boules Café artisanal, Sauce café, Chantilly 8.50

Coupe Limoncello – 2 boules Citron artisanal, liqueur de Limoncello 12.00

Coupe Peppermint – 2 boules Menthe-Chocolat, Get 27, Coulis de Chocolat, Chantilly 13.50

Prix Net en euro service compris