



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

<u>Rouge</u>	<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

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

<u>Rosé</u>	<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
<i>Ananas, Pomme, Abricot, Orange, Fraise, ACE, Poire, Tomate</i>	

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

Nos Entrées

Oeufs Mayonnaise – œufs dur Mayonnaise Maison sur nid de Salade	6.90
Pâté Croute Richelieu – Pâté Croute pistaché avec son cœur de pâté de foie	7.90
Gravlax de Saumon – Assiette de Saumon Gravlax	9.50
Terrine du Moment – Terrine selon arrivage	7.50
Os à Moelle Fleur De Sel – Os à Moelle Rôti Fleur de Sel Pain Grillés	10.90
Petite Planche Charcutière – Charcuterie selon Arrivage Beurre Cornichon	10.50
Escargots – 6 escargots de Bourgogne au beurre Maitre D'Hôtel Anisés	12.90
La Boite Chaude – Fromage Fondu Pains Grillés	14.90
Mozzarella Burrata Tomate et Son Pesto – Burrata Crèmeuse sauce pesto maison tomate Fraîches	13.50

Nos Assiettes Salades et Fromage Fondu

Salade César – Poulet croustillant, Croûtons, Œuf dur, Copeaux de fromage, Sauce Maison, Salade, Tomates, Concombres, Oignons	16.50
Salade Océane – Saumon Cuit, Cabillaud pané, Œuf dur, Sauce Maison, Salade, Tomates, Concombres, Oignons	16.90
Carpaccio De Saumon Burrata – Grand Carpaccio de Saumon Avec Sa Burrata Mozzarella Mariné aux Agrumes Accompagné De Frites Salade	20.90
La Boite Chaude Charcutière – Fromage Fondu Crèmeux Sur sa Planche Charcutière Salade Pains Grillés	21.90

Nos Moules 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 viandes

Bavette Grillé Sauce Poivre – environ 200g de Viande de Bavette D'aloyau Sauce Poivre Frites Salade	18.90
Suprême De Volaille Morilles à la Truffe – environ 180g de Suprême de Volaille Salade Gratin Dauphinois Sauce Morilles Truffé Maison	21.50
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
Pavé de Bœuf Au Roquefort – Pavé de Rumsteck grillé à la plancha env. 250g , Sauce Roquefort maison, Frites Salade	21.90
Tartare de Bœuf Tradition – hachée maison, préparée, env. 200g, Frites Salade	19.90
Faux Filet De Bœuf Grillé Aux Herbes – Faux Filet de Bœuf env. 300g, Frites Salade Sauce Tartare Maison	24.90

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	17.90
Tagliatelles aux 2 Saumons Gambas – Tagliatelles Fraîches Saumon cuit et gravlax Gambas Sauce Crème Maison	20.50
Fish Burger – Pain burger Filet de cabillaud pané cheddar, Tomate, Oignon, Frites & Salade	18.50
Tartare de Saumon – Saumon Mariné Maison, Aneth, Echalote, Sauce Cocktail, Frites Salade Verte	20.50

Nos Ravioles

Ravioles Morilles à la Truffe – Ravioles iséroises, Sauce morilles Truffé, Gratinées au four, Salade	21.90
Ravioles de la Ferme – Ravioles iséroises, Crème Vigneronne, Lard, Fromages, Herbes fraîches, Gratinées au four, Salade	19.90
Ravioliflette – Ravioles iséroises, Crème ,Lard, Oignon, Vin Blanc, Reblochon Herbes fraîches, Gratinées au four, Salade	20.50

Notre Menu Du Petit Fermier

Menu Enfant – Servi au choix nuggets frites ,hamburger frites, Fish and Chips frites **12.50**
Avec 1 sirop à l'eau et 1 boule de glace au choix

Nos Fromages

Faisselle à la crème – Nature, Sucre ou Coulis de fruits rouges	6.00
Assiette de Fromages – Trio de Fromages Selon Arrivage	6.50
Saint-Marcellin entier – Saint Marcellin selon arrivage servi sur lit de salade	6.90

Nos Desserts

Tarte Tatin – Tarte Tatin Maison Chantilly Caramel Beurre Salé	8.50
Crème brûlée Vanillée – Crème Brûlée Maison Vanillée	7.00
Crumble Aux Poires – Servi avec chantilly Ou Boule de Glace	7.50
Profiteroles Amandes Chocolat – Servi avec chantilly chocolat chaud amandes grillées	7.00
Coulant au Chocolat – Coulis de Chocolat Chantilly	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

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

Sorbets – Citron, Cassis, Fraise, Mangue

Coupe 2 boules **7.00** **Supplément Alcool** **+ 5.00**
Suppléments – Chantilly, Caramel, Sauce chocolat, Coulis de fruits rouges,
Sauce café **+ 1.50**

Prix Net en euro service compris

Le Menu de la Ferme

22.90

Servi Uniquement Du Lundi Au Vendredi Sauf Jours Fériés / Week end

Plat du jour 14.90 Formule Entrée /Plat Ou Plat Dessert 19.90 Plat Seul 17.90

Entrées

Œufs Mayonnaise – œufs dur Mayonnaise Maison sur nid de Salade

Pâté Croute Richelieu – Pâté Croute pistaché avec son cœur de pâté de foie

Gravlax de Saumon – Assiette de Saumon Gravlax

Terrine du Moment – Terrine selon arrivage

Plats

Steak Haché Tradition – environ 180g de Viande de Rumsteck haché Maison Sauce Tartare Frites Salade

Suprême de Poulet Crème – environ 150g de Viande de Poulet à la Crème Riz Légumes Salade

Tagliatelles Aux 2 Saumons – Tagliatelles Fraîches, Crème, Saumon cuit, Saumon Gravlax

Plat du Jour – Plat du Jour Selon Arrivage Jusqu'à épuisement

Desserts

Brownie au Chocolat – Servi avec chantilly

Dessert du Jour – Selon arrivage

Profiterole – Profiterole Chocolat Chantilly Amandes

Fromage Blanc – Nature Crème Ou Coulis De Fruits Rouges

Assiette de Fromages – Trois Fromages Selon Arrivage

Servi 7/7 Jours

Formules Express

22.90

Bavette De Bœuf D'Aloyau Sauce Tartare

Bavette D'Aloyau env. 200g, Frites Salade Sauce Tartare Maison

Servi avec Une boisson au choix Et Café

½ de Cote du Rhône /Blanc /Rosé , ½ Pression, Sodas, Eau Plate ou Pétillante