



## Nos Boissons

### Cocktails

<b>Mojito</b> – Citron vert, menthe fraîche, Rhum, Perrier 33cl	9.50
<b>Piña Colada</b> – Jus d'ananas, Crème de coco, Rhum 33cl	9.50
<b>Spritz</b> – Apérol, Prosecco, Perrier 33cl	9.50
<b>Sex on the Beach</b> – Jus Cranberry & Ananas, Vodka, Crème de pêche 33cl	9.50
<b>Gin Fizz</b> – Gin, Citron, Sucre de canne, Perrier 25cl	9.50
<b>Virgin Mojito</b> – Citron vert, Menthe fraîche, Perrier 33cl	7.50
<b>Virgin colada</b> – 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 MaouriesIGP	5.50	29.00
Bourgogne Domaine posteIGP	6.00	32.00
Chardonnay L'Escafe 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
<i>Ananas, Pomme, Abricot, Orange, Fraise, ACE, Poire, Tomato</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

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

## Nos Entrées

<b>Œufs Mayonnaise</b> – œufs dur Mayonnaise Maison sur nid de Salade	<b>6.90</b>
<b>Pâté Crouste Richelieu</b> – Pâté Crouste pistaché avec son cœur de pâté de foie	<b>7.90</b>
<b>Gravlax de Saumon</b> – Assiette de Saumon Gravlax	<b>9.50</b>
<b>Terrine du Moment</b> – Terrine selon arrivage	<b>7.50</b>
<b>Os à Moelle Fleur De Sel</b> – Os à Moelle Rôti Fleur de Sel Pain Grillés	<b>10.90</b>
<b>Petite Planche Charcutière</b> – Charcuterie selon Arrivage Beurre Cornichon	<b>10.50</b>
<b>Escargots</b> – 6 escargots de Bourgogne au beurre Maître D’Hôtel Anisés	<b>12.90</b>
<b>La Boîte Chaude</b> – Fromage Fondue Pains Grillés	<b>14.90</b>
<b>Mozzarella Burrata Tomate et Son Pesto</b> – Burrata Crémeuse sauce pesto maison tomate Fraiches	<b>13.50</b>

## Nos Assiettes Salades et Fromage Fondu

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

## Nos Moules Frites

<b>Marinières</b> – Moules, Oignons, Persil, Ail, Vin Blanc	<b>15.90</b>
<b>Roquefort</b> – Moules à la Crème de Roquefort, Oignons, Persil, Ail, Vin Blanc	<b>16.90</b>
<b>Poulette</b> – Moules à la Crème, Oignons, Persil, Ail, Vin Blanc	<b>16.50</b>

## Nos viandes

<b>Bavette Grillé Sauce Poivre</b> – environ 200g de Viande de Bavette D’aloyau Sauce Poivre Frites Salade	<b>18.90</b>
<b>Suprême De Volaille Morilles à la Truffe</b> – environ 180g de Suprême de Volaille Salade Gratin Dauphinois Sauce Morilles Truffé Maison	<b>21.50</b>
<b>Burger de la Ferme</b> – Steak haché 150g, Lard, Cheddar, Tomate, Oignons, Frites Salade	<b>17.90</b>
<b>Giant Burger de la Ferme</b> – Tout est doublé Steak haché le Cheddar, le Lard, Tomate, Oignon, Frites Salade	<b>23.90</b>
<b>Pavé de Bœuf Au Roquefort</b> – Pavé de Rumsteck grillé à la plancha env. 250g , Sauce Roquefort maison, Frites Salade	<b>21.90</b>
<b>Tartare de Bœuf Tradition</b> – hachée maison, préparée, env. 200g, Frites Salade	<b>19.90</b>
<b>Faux Filet De Bœuf Grillé Aux Herbes</b> – Faux Filet de Bœuf env. 300g, Frites Salade Sauce Tartare Maison	<b>24.90</b>

## Nos Poissons

<b>Wok de Saumon</b> – Pavé de Saumon, sur Riz et Légumes sautés, Sauce Soja	<b>19.50</b>
<b>Fish &amp; Chips</b> – Filet de cabillaud pané, Sauce Tartare Maison Frites & Salade	<b>17.90</b>
<b>Tagliatelles aux 2 Saumons Gambas</b> – Tagliatelles Fraiches Saumon cuit et gravlax Gambas Sauce Crème Maison	<b>20.50</b>
<b>Fish Burger</b> – Pain burger Filet de cabillaud pané cheddar, Tomate, Oignon, Frites & Salade	<b>18.50</b>
<b>Tartare de Saumon</b> – Saumon Mariné Maison, Aneth, Echalote, Sauce Cocktail, Frites Salade Verte	<b>20.50</b>

## Nos Ravioles

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

## Notre Menu Du Petit Fermier

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

## Nos Fromages

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

## Nos Desserts

<b>Tarte Tatin</b> – Tarte Tatin Maison Chantilly Caramel Beurre Salé	<b>8.50</b>
<b>Crème brulée Vanillée</b> – Crème Brulée Maison Vanillée	<b>7.00</b>
<b>Crumble Aux Poires</b> – Servi avec chantilly Ou Boule de Glace	<b>7.50</b>
<b>Profiteroles Amandes Chocolat</b> – Servi avec chantilly chocolat chaud amandes grillées	<b>7.00</b>
<b>Coulant au Chocolat</b> – Coulis de Chocolat Chantilly	<b>7.00</b>
<b>Café gourmand</b> – Avec son trio de petits desserts (Supp Thé 1.00)	<b>8.90</b>
<b>Dessert du Jour</b> – Selon Arrivage	<b>6.50</b>

## Nos glaces

<b>Crèmes glacées</b> – Chocolat, Vanille, Pistache, Rhum-Raisin, Café, Caramel, Coco, Menthe-Chocolat			
<b>Sorbets</b> – Citron, Cassis, Fraise, Mangue			
<b>Coupe 2 boules</b>	<b>7.00</b>	<b>Supplément Alcool</b>	<b>+ 5.00</b>
<b>Suppléments</b> – Chantilly, Caramel, Sauce chocolat, Coulis de fruits rouges, Sauce café			<b>+ 1.50</b>

*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 Fraiches, 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***

¼ de Cote du Rhône /Blanc /Rosé , ½ Pression, Sodas, Eau Plate ou Pétillante