

LES ENTREES

	Moyenne	grande
* Assiette de charcuterie	8,00 €	
* Salade verte et toasts de chèvre chauds au miel	10,00 €	12,00 €
* Trio fondant de fromages et lardons, salade verte (Toast bleu, chèvre et reblochon)	11,00 €	13,00 €
* Salade Paysanne (Salade, Dés de gruyère, pommes, noix, jambon cru)	10,50 €	12,50 €
* Tartines de jambon cru, St Marcellin Tomates et basilic, salade	11,00 €	13,00 €
* Salade de dés de caillette et Saint Marcellin	10,50 €	12,50 €
* Salade Milanaise (Tomates séchées, parmesan et jambon cru)	11,00 €	13,00 €
* Salade du chef (salade, tomates séchées, poulet pané, parmesan, pignons de pin)	11,50 €	13,50 €
* Salade Drômoise (Dés de gruyère, noix, ravioles frites)	11,50 €	13,50 €
* Salade de pays (Dés de bleu, noix, jambon cru, ravioles frites)	11,50 €	13,50 €
* Salade de l'Europe (Magrets fumés, noix, ravioles frites)	12,00 €	14,00 €
* Salade au saumon fumé et ravioles frites	12,00 €	14,00 €
* Salade de pétoncles à la persillade, pignons de pin	14,50 €	16,50 €
* Salade de magrets fumés, pommes et girolles	14,50 €	16,50 €

LES POISSONS

* Filet de merlu sauce à l'aneth citronnée	15,50 €
* Noix de saint Jacques flambées Pastis ou Whisky	20,00 €
* Gambas flambées au Pastis ou au Whisky	20,00 €
* Méli-mélo de gambas et Noix de Saint Jacques Flambées au pastis ou au Whisky	22,50 €

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	15,00 €
* Côtes d'agneau grillées aux herbes	16,00 €
* Côtes d'agneau marinées à la moutarde et au miel	17,00 €
* pièce de boeuf grillée au Beurre maître d'hôtel	16,50 €
* pièce de bœuf sauce Roquefort et noix	18,00 €
* Pièce de boeuf sauce crémeuse aux cèpes	19,50 €
* Pièce de bœuf sauce crémeuse aux girolles	19,50 €
* pièce de boeuf aux morilles	22,00 €
* Les cuisses de grenouilles persillées	23,00 €

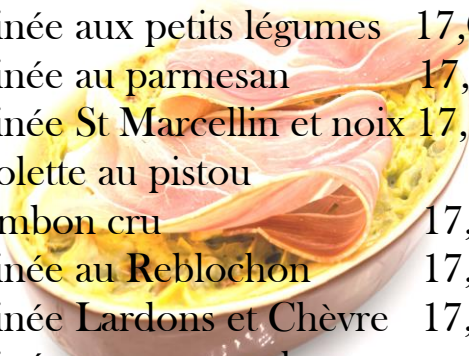


NOTRE SPECIALITE... LA RAVIOLE

(Toutes accompagnées d'une petite salade verte)

En gratinée...

* Gratinée aux petits légumes	17,00€
* Gratinée au parmesan	17,00€
* Gratinée St Marcellin et noix	17,00€
* Cassolette au pistou et jambon cru	17,00€
* Gratinée au Reblochon	17,00€
* Gratinée Lardons et Chèvre	17,00€
* Gratinée au gorgonzola et jambon cru	18,00€
* Gratinée aux magrets de canard fumés, Ciboulette et gruyère	18,00€
* Gratinée au saumon fumé et oseille	18,00€



Ou à l'assiette...

* Ravioles nature	9,00 €
* Ravioles crémees	10,00 €
* Ravioles au basilic	11,50 €
* Ravioles au curry	11,50 €
* Ravioles aux noix	11,50 €
* Ravioles aux pleurotes	15,00 €
* Ravioles aux cèpes	15,50 €
* Ravioles au saumon fumé, Crème et ciboulette	17,00 €
* Ravioles aux noix de St Jacques	19,50 €



LES FROMAGES

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

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