

M E N U

24 euros

Entrée

Os à moelle avec ses toasts

ou

Saint-Marcellin au four

ou

Salade de chèvre chaud

Plat

Côte de veau (~250g)

ou

Risotto au poulet

ou

Gratin de ravioles (sauce au choix)**

(Accompagnements au choix)*

Dessert maison

Moelleux au chocolat

ou

Crème brûlée

*Accompagnement : Riz blanc/Purée au comté/Poêlée de légumes de saison/Tagliatelle (sauce tomate/pesto/ crème)/Raviole (nature ou crème)/Salade verte

** Sauce au choix : Saumon/Saint-Marcellin et noix/Bleu du Vercors

M E N U

35 euros

Entrée

Rillettes de truite accompagnée de sa salade
ou
Assiette de charcuterie

Plat

Entrecôte (~250g)
ou
Bonite (~200g)
(Accompagnements au choix)*

Dessert maison

Dessert au choix
ou
Assiette de Fromage

*Accompagnements : Riz blanc/Purée au comté/Poêlée de légumes de saison/Tagliatelles (sauce tomate/pesto/crème)/Ravioles (nature ou crème)/Salade verte

M E N U
E N F A N T

13 euros

Plat

Steak haché du boucher

ou

Fish and chips maison

ou

Cordon bleu maison

(Accompagnements au choix)

Dessert maison

Moelleux au chocolat

ou

Compote de saison

Boisson

Un soft ou un sirop au choix

*Accompagnements : Riz blanc/Purée au comté/Poêlée de légumes de saison/Tagliatelles (sauce tomate/pesto/crème)/Ravioles (nature ou crème)/Salade verte

A L A C A R T E

Entrées

- Os à moelle avec ses toasts 7,8 euros
- Saint-Marcellin au four 6,5 euros
- Rillettes de truite salade 14,90 euros
- Assiette de charcuterie 12,90 euros
- Salade de chèvre chaud 10 euros

Plats

- Gratin de ravioles (sauce au choix)
 - Saumon 15 euros
 - Saint-Marcellin et noix 13,5 euros
 - Bleu du Vercors 13,5 euros
- Entrecôte 18 euros
- Côte de veau 15,5 euros
- Bonite 18 euros
- Risotto au poulet 11 euros

Fromage

- Assiette de fromages 7 euros

Dessert

- Panna Cotta façon Belle-Hélène 5 euros
- Mousse au chocolat 5,3 euros
- Crème brûlée 5,5 euros
- Moelleux au chocolat 6 euros

Accompagnements

2,5 euros

- Riz
- Purée au Comté
- Poêlée de légumes
- Tagliatelles (tomate/pesto/crème)
- Ravioles (nature/crème)
- Salade verte

C A R T E D E S V I N S

B o u t e i l l e s

- Blanc
 - Charmes moelleux Gasco IGP 22 euros
 - Viognier Ardéchois 24 euros
 - Ardèche Latour Chardonnay 29 euros

- Rouge
 - Côte du Rhône Caprice Antoine 20 euros
 - Croze Hermitage 32 euros
 - Rasteau Tradition 29 euros

- Rosé
 - Maures Cap des Pins IGP. 15 euros
 - Note bleu 20 euros

A u v e r r e / P i c h e t

- Sauvignon Costes (blanc) 12,5 cl : 3,15 euros
25 cl : 5,8 euros
50 cl : 10 euros

- Rouge au verre 12,5 cl : 4,5 euros

- Rosé 12,5 cl : 3,2 euros
25cl : 5,8 euros
50cl : 9 euros

B O I S S O N S

D i g e s t i f s

- Génépi Héritage Maison Meunier 6,5 euros
- Suc des Glacier Maison Meunier 6 euros
- Grand Olan Maison Meunier 6 euros
- Suze 3 euros

C a f   / T h  

- Café 1,5 euros .
- Th  au choix 2,5 euros