

menu Régalien

du midi (lunch only)

ENTREE + PLAT + DESSERT 25 €

* ENTREE + PLAT / PLAT + DESSERT 21 €

Rillettes de poisson, jeunes pousses

ou

Gaspacho de concombre

(yaourt, menthe, garniture croquante)

** ** *

Poitrine de cochon confit,

Pois cassés, crème d'oignons doux

ou

Retour de la criée,

Risotto de Céleri, sauce vierge

ou

Plat végétarien 

(Dahl, lentilles corail, riz basmati, oignon frit)

** ** *

Assiette de fromage du moment

ou

Mousse au chocolat,

framboises et tuile maison

ou

Tiramisu

Suggestion de vins au verre :

- Blanc : IGP Drôme, Viognier Domaine Lombard 2024 ...6 €
- Rouge : AOC Cahors , « Calcaire » Château les croisille Demeter 2022 ...6,50 €
- Rosé : Bordeaux rosé, 100% Merlot, Bourdieu La Valade 2024...6 €

Les softs :

- Euskola original (cola Basque), Euskola Zéro ou Limonade Lorina 33cl...4,50 €
- Bière blonde bio Basque sans alcool « Getaria »...6 €
- Thé vert glacé maison Nature, Sirop d'agave, Pêche ou Jasmin...5,50 €
- Unaju : Fraise/basilic, Pêche mélisse, Pamplemousse/sureau, Citron/menthe, Abricot/thym

* Menu 2 plats du midi : du mardi au vendredi (hors jours fériés) et pour les groupes jusqu'à 8 personnes

menu Régalien

du midi (lunch only)

ENTREE + PLAT + DESSERT 25 €

* ENTREE + PLAT / PLAT + DESSERT 21 €

Rillettes de poisson, jeunes pousses

ou

Gaspacho de concombre

(yaourt, menthe, garniture croquante)

** ** *

Poitrine de cochon confit,

Pois cassés, crème d'oignons doux

ou

Retour de la criée,

Risotto de Céleri, sauce vierge

ou

Plat végétarien 

(Dahl, lentilles corail, riz basmati, oignon frit)

** ** *

Assiette de fromage du moment

ou

Mousse au chocolat,

framboises et tuile maison

ou

Tiramisu

Suggestion de vins au verre :

- Blanc : IGP Drôme, Viognier Domaine Lombard 2024 ...6 €
- Rouge : AOC Cahors , « Calcaire » Château les croisille Demeter 2022 ...6,50 €
- Rosé : Bordeaux rosé, 100% Merlot, Bourdieu La Valade 2024...6 €

Les softs :

- Euskola original (cola Basque), Euskola Zéro ou Limonade Lorina 33cl...4,50 €
- Bière blonde bio Basque sans alcool « Getaria »...6 €
- Thé vert glacé maison Nature, Sirop d'agave, Pêche ou Jasmin...5,50 €
- Unaju : Fraise/basilic, Pêche mélisse, Pamplemousse/sureau, Citron/menthe, Abricot/thym

* Menu 2 plats du midi : du mardi au vendredi (hors jours fériés) et pour les groupes jusqu'à 8 personnes

menu Régalien

du midi (lunch only)

ENTREE + PLAT + DESSERT 25 €

* ENTREE + PLAT / PLAT + DESSERT 21 €

Rillettes de poisson, jeunes pousses

ou

Gaspacho de concombre

(yaourt, menthe, garniture croquante)

** ** *

Poitrine de cochon confit,

Pois cassés, crème d'oignons doux

ou

Retour de la criée,

Risotto de Céleri, sauce vierge

ou

Plat végétarien 

(Dahl, lentilles corail, riz basmati, oignon frit)

** ** *

Assiette de fromage du moment

ou

Mousse au chocolat,

framboises et tuile maison

ou

Tiramisu

Suggestion de vins au verre :

- Blanc : IGP Drôme, Viognier Domaine Lombard 2024 ...6 €
- Rouge : AOC Cahors , « Calcaire » Château les croisille Demeter 2022 ...6,50 €
- Rosé : Bordeaux rosé, 100% Merlot, Bourdieu La Valade 2024...6 €

Les softs :

- Euskola original (cola Basque), Euskola Zéro ou Limonade Lorina 33cl...4,50 €
- Bière blonde bio Basque sans alcool « Getaria »...6 €
- Thé vert glacé maison Nature, Sirop d'agave, Pêche ou Jasmin...5,50 €
- Unaju : Fraise/basilic, Pêche mélisse, Pamplemousse/sureau, Citron/menthe, Abricot/thym

* Menu 2 plats du midi : du mardi au vendredi (hors jours fériés) et pour les groupes jusqu'à 8 personnes

menu Régalien

du midi (lunch only)

ENTREE + PLAT + DESSERT 25 €

* ENTREE + PLAT / PLAT + DESSERT 21 €

Rillettes de poisson, jeunes pousses

ou

Gaspacho de concombre

(yaourt, menthe, garniture croquante)

** ** *

Poitrine de cochon confit,

Pois cassés, crème d'oignons doux

ou

Retour de la criée,

Risotto de Céleri, sauce vierge

ou

Plat végétarien 

(Dahl, lentilles corail, riz basmati, oignon frit)

** ** *

Assiette de fromage du moment

ou

Mousse au chocolat,

framboises et tuile maison

ou

Tiramisu

Suggestion de vins au verre :

- Blanc : IGP Drôme, Viognier Domaine Lombard 2024 ...6 €
- Rouge : AOC Cahors , « Calcaire » Château les croisille Demeter 2022 ...6,50 €
- Rosé : Bordeaux rosé, 100% Merlot, Bourdieu La Valade 2024...6 €

Les softs :

- Euskola original (cola Basque), Euskola Zéro ou Limonade Lorina 33cl...4,50 €
- Bière blonde bio Basque sans alcool « Getaria »...6 €
- Thé vert glacé maison Nature, Sirop d'agave, Pêche ou Jasmin...5,50 €
- Unaju : Fraise/basilic, Pêche mélisse, Pamplemousse/sureau, Citron/menthe, Abricot/thym

* Menu 2 plats du midi : du mardi au vendredi (hors jours fériés) et pour les groupes jusqu'à 8 personnes

menu Régalien

du midi (lunch only)

ENTREE + PLAT + DESSERT 25 €

* ENTREE + PLAT / PLAT + DESSERT 21 €

Rillettes de poisson, jeunes pousses

ou

Gaspacho de concombre

(yaourt, menthe, garniture croquante)

** ** *

Poitrine de cochon confit,

Pois cassés, crème d'oignons doux

ou

Retour de la criée,

Risotto de Céleri, sauce vierge

ou

Plat végétarien 

(Dahl, lentilles corail, riz basmati, oignon frit)

** ** *

Assiette de fromage du moment

ou

Mousse au chocolat,

framboises et tuile maison

ou

Tiramisu

Suggestion de vins au verre :

- Blanc : IGP Drôme, Viognier Domaine Lombard 2024 ...6 €
- Rouge : AOC Cahors , « Calcaire » Château les croisille Demeter 2022 ...6,50 €
- Rosé : Bordeaux rosé, 100% Merlot, Bourdieu La Valade 2024...6 €

Les softs :

- Euskola original (cola Basque), Euskola Zéro ou Limonade Lorina 33cl...4,50 €
- Bière blonde bio Basque sans alcool « Getaria »...6 €
- Thé vert glacé maison Nature, Sirop d'agave, Pêche ou Jasmin...5,50 €
- Unaju : Fraise/basilic, Pêche mélisse, Pamplemousse/sureau, Citron/menthe, Abricot/thym

* Menu 2 plats du midi : du mardi au vendredi (hors jours fériés) et pour les groupes jusqu'à 8 personnes

menu Régalien

du midi (lunch only)

ENTREE + PLAT + DESSERT 25 €

* ENTREE + PLAT / PLAT + DESSERT 21 €

Rillettes de poisson, jeunes pousses

ou

Gaspacho de concombre

(yaourt, menthe, garniture croquante)

** ** *

Poitrine de cochon confit,

Pois cassés, crème d'oignons doux

ou

Retour de la criée,

Risotto de Céleri, sauce vierge

ou

Plat végétarien 

(Dahl, lentilles corail, riz basmati, oignon frit)

** ** *

Assiette de fromage du moment

ou

Mousse au chocolat,

framboises et tuile maison

ou

Tiramisu

Suggestion de vins au verre :

- Blanc : IGP Drôme, Viognier Domaine Lombard 2024 ...6 €
- Rouge : AOC Cahors , « Calcaire » Château les croisille Demeter 2022 ...6,50 €
- Rosé : Bordeaux rosé, 100% Merlot, Bourdieu La Valade 2024...6 €

Les softs :

- Euskola original (cola Basque), Euskola Zéro ou Limonade Lorina 33cl...4,50 €
- Bière blonde bio Basque sans alcool « Getaria »...6 €
- Thé vert glacé maison Nature, Sirop d'agave, Pêche ou Jasmin...5,50 €
- Unaju : Fraise/basilic, Pêche mélisse, Pamplemousse/sureau, Citron/menthe, Abricot/thym

* Menu 2 plats du midi : du mardi au vendredi (hors jours fériés) et pour les groupes jusqu'à 8 personnes

menu Régalien

du midi (lunch only)

ENTREE + PLAT + DESSERT 25 €

* ENTREE + PLAT / PLAT + DESSERT 21 €

Rillettes de poisson, jeunes pousses

ou

Gaspacho de concombre

(yaourt, menthe, garniture croquante)

** ** *

Poitrine de cochon confit,

Pois cassés, crème d'oignons doux

ou

Retour de la criée,

Risotto de Céleri, sauce vierge

ou

Plat végétarien 

(Dahl, lentilles corail, riz basmati, oignon frit)

** ** *

Assiette de fromage du moment

ou

Mousse au chocolat,

framboises et tuile maison

ou

Tiramisu

Suggestion de vins au verre :

- Blanc : IGP Drôme, Viognier Domaine Lombard 2024 ...6 €
- Rouge : AOC Cahors , « Calcaire » Château les croisille Demeter 2022 ...6,50 €
- Rosé : Bordeaux rosé, 100% Merlot, Bourdieu La Valade 2024...6 €

Les softs :

- Euskola original (cola Basque), Euskola Zéro ou Limonade Lorina 33cl...4,50 €
- Bière blonde bio Basque sans alcool « Getaria »...6 €
- Thé vert glacé maison Nature, Sirop d'agave, Pêche ou Jasmin...5,50 €
- Unaju : Fraise/basilic, Pêche mélisse, Pamplemousse/sureau, Citron/menthe, Abricot/thym

* Menu 2 plats du midi : du mardi au vendredi (hors jours fériés) et pour les groupes jusqu'à 8 personnes

menu Régalien

du midi (lunch only)

ENTREE + PLAT + DESSERT 25 €

* ENTREE + PLAT / PLAT + DESSERT 21 €

Rillettes de poisson, jeunes pousses

ou

Gaspacho de concombre

(yaourt, menthe, garniture croquante)

** ** *

Poitrine de cochon confit,

Pois cassés, crème d'oignons doux

ou

Retour de la criée,

Risotto de Céleri, sauce vierge

ou

Plat végétarien 

(Dahl, lentilles corail, riz basmati, oignon frit)

** ** *

Assiette de fromage du moment

ou

Mousse au chocolat,

framboises et tuile maison

ou

Tiramisu

Suggestion de vins au verre :

- Blanc : IGP Drôme, Viognier Domaine Lombard 2024 ...6 €
- Rouge : AOC Cahors , « Calcaire » Château les croisille Demeter 2022 ...6,50 €
- Rosé : Bordeaux rosé, 100% Merlot, Bourdieu La Valade 2024...6 €

Les softs :

- Euskola original (cola Basque), Euskola Zéro ou Limonade Lorina 33cl...4,50 €
- Bière blonde bio Basque sans alcool « Getaria »...6 €
- Thé vert glacé maison Nature, Sirop d'agave, Pêche ou Jasmin...5,50 €
- Unaju : Fraise/basilic, Pêche mélisse, Pamplemousse/sureau, Citron/menthe, Abricot/thym

* Menu 2 plats du midi : du mardi au vendredi (hors jours fériés) et pour les groupes jusqu'à 8 personnes

menu Régalien

du midi (lunch only)

ENTREE + PLAT + DESSERT 25 €

* ENTREE + PLAT / PLAT + DESSERT 21 €

Rillettes de poisson, jeunes pousses

ou

Gaspacho de concombre

(yaourt, menthe, garniture croquante)

** ** *

Poitrine de cochon confit,

Pois cassés, crème d'oignons doux

ou

Retour de la criée,

Risotto de Céleri, sauce vierge

ou

Plat végétarien 

(Dahl, lentilles corail, riz basmati, oignon frit)

** ** *

Assiette de fromage du moment

ou

Mousse au chocolat,

framboises et tuile maison

ou

Tiramisu

Suggestion de vins au verre :

- Blanc : IGP Drôme, Viognier Domaine Lombard 2024 ...6 €
- Rouge : AOC Cahors , « Calcaire » Château les croisille Demeter 2022 ...6,50 €
- Rosé : Bordeaux rosé, 100% Merlot, Bourdieu La Valade 2024...6 €

Les softs :

- Euskola original (cola Basque), Euskola Zéro ou Limonade Lorina 33cl...4,50 €
- Bière blonde bio Basque sans alcool « Getaria »...6 €
- Thé vert glacé maison Nature, Sirop d'agave, Pêche ou Jasmin...5,50 €
- Unaju : Fraise/basilic, Pêche mélisse, Pamplemousse/sureau, Citron/menthe, Abricot/thym

* Menu 2 plats du midi : du mardi au vendredi (hors jours fériés) et pour les groupes jusqu'à 8 personnes

menu Régalien

du midi (lunch only)

ENTREE + PLAT + DESSERT 25 €

* ENTREE + PLAT / PLAT + DESSERT 21 €

Rillettes de poisson, jeunes pousses

ou

Gaspacho de concombre

(yaourt, menthe, garniture croquante)

** ** *

Poitrine de cochon confit,

Pois cassés, crème d'oignons doux

ou

Retour de la criée,

Risotto de Céleri, sauce vierge

ou

Plat végétarien 

(Dahl, lentilles corail, riz basmati, oignon frit)

** ** *

Assiette de fromage du moment

ou

Mousse au chocolat,

framboises et tuile maison

ou

Tiramisu

Suggestion de vins au verre :

- Blanc : IGP Drôme, Viognier Domaine Lombard 2024 ...6 €
- Rouge : AOC Cahors , « Calcaire » Château les croisille Demeter 2022 ...6,50 €
- Rosé : Bordeaux rosé, 100% Merlot, Bourdieu La Valade 2024...6 €

Les softs :

- Euskola original (cola Basque), Euskola Zéro ou Limonade Lorina 33cl...4,50 €
- Bière blonde bio Basque sans alcool « Getaria »...6 €
- Thé vert glacé maison Nature, Sirop d'agave, Pêche ou Jasmin...5,50 €
- Unaju : Fraise/basilic, Pêche mélisse, Pamplemousse/sureau, Citron/menthe, Abricot/thym

* Menu 2 plats du midi : du mardi au vendredi (hors jours fériés) et pour les groupes jusqu'à 8 personnes

menu Régalien

du midi (lunch only)

ENTREE + PLAT + DESSERT 25 €

* ENTREE + PLAT / PLAT + DESSERT 21 €

Rillettes de poisson, jeunes pousses

ou

Gaspacho de concombre

(yaourt, menthe, garniture croquante)

** ** *

Poitrine de cochon confit,

Pois cassés, crème d'oignons doux

ou

Retour de la criée,

Risotto de Céleri, sauce vierge

ou

Plat végétarien 

(Dahl, lentilles corail, riz basmati, oignon frit)

** ** *

Assiette de fromage du moment

ou

Mousse au chocolat,

framboises et tuile maison

ou

Tiramisu

Suggestion de vins au verre :

- Blanc : IGP Drôme, Viognier Domaine Lombard 2024 ...6 €
- Rouge : AOC Cahors , « Calcaire » Château les croisille Demeter 2022 ...6,50 €
- Rosé : Bordeaux rosé, 100% Merlot, Bourdieu La Valade 2024...6 €

Les softs :

- Euskola original (cola Basque), Euskola Zéro ou Limonade Lorina 33cl...4,50 €
- Bière blonde bio Basque sans alcool « Getaria »...6 €
- Thé vert glacé maison Nature, Sirop d'agave, Pêche ou Jasmin...5,50 €
- Unaju : Fraise/basilic, Pêche mélisse, Pamplemousse/sureau, Citron/menthe, Abricot/thym

* Menu 2 plats du midi : du mardi au vendredi (hors jours fériés) et pour les groupes jusqu'à 8 personnes

menu Régalien

du midi (lunch only)

ENTREE + PLAT + DESSERT 25 €

* ENTREE + PLAT / PLAT + DESSERT 21 €

Rillettes de poisson, jeunes pousses

ou

Gaspacho de concombre

(yaourt, menthe, garniture croquante)

** ** *

Poitrine de cochon confit,

Pois cassés, crème d'oignons doux

ou

Retour de la criée,

Risotto de Céleri, sauce vierge

ou

Plat végétarien 

(Dahl, lentilles corail, riz basmati, oignon frit)

** ** *

Assiette de fromage du moment

ou

Mousse au chocolat,

framboises et tuile maison

ou

Tiramisu

Suggestion de vins au verre :

- Blanc : IGP Drôme, Viognier Domaine Lombard 2024 ...6 €
- Rouge : AOC Cahors , « Calcaire » Château les croisille Demeter 2022 ...6,50 €
- Rosé : Bordeaux rosé, 100% Merlot, Bourdieu La Valade 2024...6 €

Les softs :

- Euskola original (cola Basque), Euskola Zéro ou Limonade Lorina 33cl...4,50 €
- Bière blonde bio Basque sans alcool « Getaria »...6 €
- Thé vert glacé maison Nature, Sirop d'agave, Pêche ou Jasmin...5,50 €
- Unaju : Fraise/basilic, Pêche mélisse, Pamplemousse/sureau, Citron/menthe, Abricot/thym

* Menu 2 plats du midi : du mardi au vendredi (hors jours fériés) et pour les groupes jusqu'à 8 personnes

menu Régalien

du midi (lunch only)

ENTREE + PLAT + DESSERT 25 €

* ENTREE + PLAT / PLAT + DESSERT 21 €

Rillettes de poisson, jeunes pousses

ou

Gaspacho de concombre

(yaourt, menthe, garniture croquante)

** ** *

Poitrine de cochon confit,

Pois cassés, crème d'oignons doux

ou

Retour de la criée,

Risotto de Céleri, sauce vierge

ou

Plat végétarien 

(Dahl, lentilles corail, riz basmati, oignon frit)

** ** *

Assiette de fromage du moment

ou

Mousse au chocolat,

framboises et tuile maison

ou

Tiramisu

Suggestion de vins au verre :

- Blanc : IGP Drôme, Viognier Domaine Lombard 2024 ...6 €
- Rouge : AOC Cahors , « Calcaire » Château les croisille Demeter 2022 ...6,50 €
- Rosé : Bordeaux rosé, 100% Merlot, Bourdieu La Valade 2024...6 €

Les softs :

- Euskola original (cola Basque), Euskola Zéro ou Limonade Lorina 33cl...4,50 €
- Bière blonde bio Basque sans alcool « Getaria »...6 €
- Thé vert glacé maison Nature, Sirop d'agave, Pêche ou Jasmin...5,50 €
- Unaju : Fraise/basilic, Pêche mélisse, Pamplemousse/sureau, Citron/menthe, Abricot/thym

* Menu 2 plats du midi : du mardi au vendredi (hors jours fériés) et pour les groupes jusqu'à 8 personnes

menu Régalien

du midi (lunch only)

ENTREE + PLAT + DESSERT 25 €

* ENTREE + PLAT / PLAT + DESSERT 21 €

Rillettes de poisson, jeunes pousses

ou

Gaspacho de concombre

(yaourt, menthe, garniture croquante)

** ** *

Poitrine de cochon confit,

Pois cassés, crème d'oignons doux

ou

Retour de la criée,

Risotto de Céleri, sauce vierge

ou

Plat végétarien 

(Dahl, lentilles corail, riz basmati, oignon frit)

** ** *

Assiette de fromage du moment

ou

Mousse au chocolat,

framboises et tuile maison

ou

Tiramisu

Suggestion de vins au verre :

- Blanc : IGP Drôme, Viognier Domaine Lombard 2024 ...6 €
- Rouge : AOC Cahors , « Calcaire » Château les croisille Demeter 2022 ...6,50 €
- Rosé : Bordeaux rosé, 100% Merlot, Bourdieu La Valade 2024...6 €

Les softs :

- Euskola original (cola Basque), Euskola Zéro ou Limonade Lorina 33cl...4,50 €
- Bière blonde bio Basque sans alcool « Getaria »...6 €
- Thé vert glacé maison Nature, Sirop d'agave, Pêche ou Jasmin...5,50 €
- Unaju : Fraise/basilic, Pêche mélisse, Pamplemousse/sureau, Citron/menthe, Abricot/thym

* Menu 2 plats du midi : du mardi au vendredi (hors jours fériés) et pour les groupes jusqu'à 8 personnes