

**Plat végétarien**  
ou **Version végétarienne possible**  
**Version sans gluten possible**  
le préciser à la commande SVP

# Nos Plats

## L'APÉRITIF A PARTAGER

### La Spéciale

L : 13€ / XL : 19€

Saumon fumé, bavette grillée, jambon cru, lomo, mortadelle AOP, cervelle de canut (faisselle, échalotes et ciboulette), mayonnaise au piment d'Espelette, fromage de chèvre et fromage de vache de nos fermes locales

### Trio à partager

L : 10€ / XL : 17€

Tartinade du moment maison, ravioles frites, croquettes végétariennes de carottes, courgette, épinards, halloumi et noisettes torréfiées, cervelle de canut (faisselle, échalotes)

### Version végétarienne possible sur demande

L : 1 tartinade et 3 croquettes XL: 2 tartinades et 6 croquettes

### Croquettes de Poulpe

L : 8€ / XL : 12€

A découvrir en apéritif ou en entrée, 4 ou 6 croquettes maison de poulpe au fromage et noisettes, mayonnaise au piment d'Espelette et tartinade du moment

### Croquettes de Poulet

L : 8€ / XL : 12€

A découvrir en apéritif ou en entrée, 4 ou 6 croquettes maison de poulet et mozzarella, Cervelle des canuts et tartinade du moment

### Assiette de Ravioles frites

5€

Ravioles de la Mère Maury frites

#### La Cervelle de Canut ?

Spécialité Lyonnaise à base de fromage frais et fromage blanc battus, ciboulette, ail et échalote, cet accompagnement se mange aussi bien en tartine qu'en tant que sauce !

## NOS SALADES

### Salade Estivale

Version entrée    Version plat

10.00€

18€

Saumon fumé, cervelle de canut (faisselle, échalotes et ciboulette), ravioles de la mère Maury frites, œuf dur du Trièves, pastèque, concombre, radis, tomates cerises, salade mélangée, vinaigrette à la moutarde à l'ancienne et miel

### Version végétarienne aux croquettes de carotte-courgette-épinard-halloumi-noisettes sur demande

Version sans gluten : pâtes sans gluten à la place des ravioles sur demande

### La Caesar de L'Infini

9.50€

17€

Saumon fumé ou Croquettes maison de poulet de la ferme de la rivière et lard grillé, copeaux de parmesan, croûtons, œuf, tomates cerises, salade mélangée, sauce Caesar maison

### Version végétarienne aux croquettes maison de carotte-courgette-épinard-halloumi-noisettes

Version sans gluten au saumon fumé sur demande

#### Oufs et volailles du Trièves !

Au domaine de la Rivière, Béranger Oddos, passionné par l'agriculture et les produits du terroir, élève des volailles fermières de plein air (poulets, pintades, canards, oies, dindes, chapons) En balade le samedi ? Faites un détour par le marché de Mens pour le rencontrer !

**En cas d'allergie ou d'intolérance, merci de nous l'indiquer à la commande.**

Tous nos plats peuvent contenir certains éléments allergènes mais nous prêtons une attention à chaque régime spécifique et nous serons ravis de vous renseigner.

## NOS VIANDES

### Brochette de bœuf Hereford (180g) et lard de colonata IGP 23€

Origine Irlande (180g), le boeuf Hereford est élevé sans intervention humaine dans les pâturages verts et naturellement iodé, lard de colonata IGP, sauce aux poivres maison, frites maison et salade mélangée

### Fricassé de poulet du Trièves aux gambas 23€

Origine Saint-Baudille et Pipet (38, France), Haut et bas de cuisse de poulet, gambas grillées, bisque de gambas, polenta crémeuse aux tomates confites et origan, légumes de saison

### Tartare de boeuf à la truffe d'été 23€

Tartare charolais au couteau VBF (180g) assaisonnement maison (câpres - cornichons - échalotes - persil), caprons, huile d'olive Kalamata, burrata fumée, truffe d'été ; tapenade d'olives Kalamata - accompagné de frites maison et salade

## NOS POISSONS ET FRUITS DE MER

### Poulpe grillé 26€

Tentacules de poulpe grillées, croquette de poulpe, persillade au yuzu, ravioles Marie Louise de la mère Maury au sandre fumée de la Drôme, mayonnaise au piment d'Espelette, crumble au safran, légumes croquants et polenta aux tomates confites et origan

 Version sans gluten sur demande

### Tataki de saumon Bomlø 23€

Saumon bomlø (or. Norvège) juste snacké, marinade à la mélasse Alplitude45, sauce soja sucrée, coriandre, sésame grillé, yuzu, crème d'avocat, légumes et riz infusé au bambou

#### Pourquoi le saumon Bomlø ?

Élevé dans les fjords norvégiens, le saumon Bomlø est issu d'une aquaculture responsable sans traitement antibiotique préventif, garantissant le respect du bien être animal et de l'environnement. Élevé avec exigence, il incarne l'excellence scandinave avec une chair fondante, une finesse en bouche et une qualité constante.

## NOS RAVIOLES & PÂTES

### Ravioles au basilic 20€

Ravioles de la mère Maury au basilic, crème de tomates cerises, poivrons, oignons rouges, courgettes, aubergines, croquette de poulet

 Version végétarienne : croquettes végétarienne maison (carotte, courgette, épinard, halloumi et noisettes torréfiées)

### Pâtes sans gluten à la provençale 19€

Pâtes sans gluten, sauce crémeuse aux tomates cerises, poivrons, oignons rouges et aubergines, courgette grillée au curry noir, halloumi grillé, noisettes torréfiées

## NOS BURGERS

### Burger Italien Nouvelle recette

Pain burger maison, steak haché VBF 150g, crème de burrata fumée, mortadelle AOP, pesto, pickles, tomates, oignons rouges, mayonnaise aux tomates confites

### Burger végétarien

Pain burger maison, crème de burrata fumée, pesto, tomates, pickles, oignons rouges, légumes grillés, galette végétarienne maison carotte-courgette-épinard-halloumi-noisettes torréfiées, mayonnaise aux tomates confites

 Pain burger sans gluten sur demande : Supplément 1.50€

Nos burgers sont accompagnés de frites maison et de jeunes pousses

En cas d'allergie ou d'intolérance, merci de nous l'indiquer à la commande.

Tous nos plats peuvent contenir certains éléments allergènes mais nous prêtons une attention à chaque régime spécifique et nous serons ravis de vous renseigner.

### Les Ravioles de la mère Maury

La maison est fondée en 1885 lorsque Marie-Louise Maury reprend le café de ses parents à Romans. Toujours cuisinées selon la recette ancestrale, les ravioles sont constituées d'une pâte fine à la farine de blé tendre et d'une farce onctueuse au Comté AOP, au fromage frais de vache et au persil. Récemment récompensée par la plus haute distinction artisanale, la maison mère Maury est aujourd'hui certifiée Maître Artisan.



## Menu Enfant

12€



Boisson au choix

Sirop, diablo, limonade, Coca-cola, Ice-tea,  
jus d'orange, jus d'abricot, jus de d'ananas



Mini burger + 1 garniture au choix  
(steak haché VBF ou steak végétal maison)

Ou

Steak haché ou croquette de poulet maison  
+ 1 garniture au choix  
(frites, légumes, purée du moment, polenta)

Ou

Ravioles à la crème



Mignardises du chef

Ou

Boule de glace  
(parfum au choix)



**Consultez nous pour  
vos évènements,**

**familiaux ou professionnels :**

*Menus de groupes, apéritifs dinatoires,  
privatisations, etc.*

## Découvrez nos Brunchs

**RDV**

**chaque deuxième dimanche  
du mois**

*3 formules à découvrir,  
sans oublier le brunch des enfants  
Uniquement sur réservation*

## Menu Déjeuner

22€

Entrée du Jour

+

Plat du Jour

+

Dessert du Jour

*Entrée du jour + plat du jour 18€*

*Plat du jour + dessert du jour 18€*

*Plat du Jour 13€*

Du mardi au vendredi

hors jours fériés et uniquement les midis

**En cas d'allergie ou d'intolérance, merci de nous l'indiquer à la commande.**

Tous nos plats peuvent contenir certains éléments allergènes mais nous prêtons une attention à chaque régime spécifique et nous serons ravis de vous renseigner.