

LES PLATS GARNIS

Fideua valencienne et son aïoli	9€60
Pâte, poisson, coquillages, calamar, crevette, chorizo	
Jambalaya Cajun	9€20
Poulet, chorizo, crevette ou saucisse, jambon, crevette, gambas	
Poulet aux écrevisses accompagné de riz	10€00
Poulet aux langoustines accompagné de riz	11€00
Poulet Basquaise accompagné de riz	9€00
Poulet Curry Coco accompagné de riz	9€00
Gardiane de taureau accompagnée de riz sauvage	11€00
Macaronade sétois	9€90
Penne, paleron de boeuf et tomates	
Tartiflette Savoyarde	7€80
Tartiflette Savoyarde et Diot	9€30
Saucisses (2 Diots /personne) et polenta	8€80
Rougail saucisses accompagné de riz	9€60
Risotto, poulet champignons	11€00
Chili con carne et riz	8€60
Couscous 4 viandes	12€00
Carbonade flamande	9€80
Cassoulet	12€00
Spaghetti Bolognaise	8€90
Lasagne bolognaise maison	8€90
Tomme en salade spécialité Ardéchoise	11€80
Tomme de vache assaisonnée à l'huile de colza grillé, pomme de terre en robe des champs, caillette aux herbes et saucisse de porc bouilli	

Saucisse de l'Ardèche aux lentilles du Puy 8€80

Grillade des mariniers 10€00

Penne bolognaise 8€30

Choucroute garnie 12€50

Moule frite 12€50

Pot au feu traditionnel et les légumes de saison 9€60

Ragout de dinde pomme de terre carotte 9€00

Poule au pot à l'ancienne, riz 9€00

Aïoli Provençal 12€60

Morue, pomme vapeur, carotte, haricot vert, chou fleur, œuf dur et sauce aïoli

Cuisses de grenouilles cuisinées à la provençale accompagnées de pommes rissolées ou frites
12€00

LES PLATS CUISINES

Coq au vin 7€20

Lapin de garenne en civet ou à la moutarde 8€00

Émincé de bœuf aux poivrons 8€80

Civet de porcelet 7€80

Jambon à l'os sauce madère 8€30

Sauté de Kangourou aux cèpes et châtaignes 8€80

Autruche à la provençale 8€50

Estouffade de joue de porc à la Catalane 9€00

Civet de gibier en saison Sanglier, Cerf, Chevreuil, Lièvre, Biche

Bœuf bourguignon 8€60

Blanquette de veau à l'ancienne 8€60

Bœuf Stroganoff 8€60

Poulet tandoori	8€00
Colombo de porc	7€80
Saute de veau aux olives	8€90
Lapin à la moutarde ou à la provençale	8€20
Navarin d'agneau	10€00

LES ACCOMPAGNEMENTS DES PLATS CUISINES

Gratin dauphinois	2€50
Pomme de terre à la boulangère	2€00
Penne ou tagliatelle	1€50
Pomme de terre vapeur	1€50
Riz long cuisson pilaf	1€50
Polenta	1€50
Poêlée de légumes de saison	2€50
Tian de légumes	2€50
Frites	2€50
Semoule Couscous	1€50

PASTA PARTY

Préparée à partir de pennes de qualité supérieure bio d'origine française accompagnées de 3 sauces artisanales au choix parsemées de Parmesan et servies en pasta box.

- Sauce bolognaise
- Sauce végétarienne
- Courgette, tomate, noix de cajou...
- Sauce Carbonara
- Sauce arabiatta
- Sauce tomate piquante
- Sauce poulet ricotta épinard
- Sauce pesto

Un repas original qui comblera une journée champêtre en famille ou une soirée entre amis.

Pates et sauce servi en pasta box de 500ml 6€00

L'idéal pour une manifestation sportive ou festive.

Dégustation de pates et sauces à discrétion 9€00

ENTREES, FROMAGES ET DESSERTS

Entrées :

Salade grecque 4€00

Tomate, concombre, oignon rouge, feta, olive noire, salade romaine

Salade de penne 3€50

Penne, tomate séchée et sauce pesto

Salade lyonnaise 4€00

Salade verte, lardon, crouton, œuf, olive, tomate

Salade de tomate, mozzarella et basilic 4€00

Taboulé oriental 3€50

Salade césar 4€00

Laitue romaine, tomate cerise, œuf, crouton, poulet, parmesan, sauce césar

Salade niçoise 4€00

Salade verte, tomate, anchois, olive, œuf, thon, haricot vert

Assortiment de Légumes crudités ou dips au choix 3€00

Tomate, carotte, concombre, radis, céleri, coleslaw, chou-fleur, champignon, œuf dur, poivron,
courgette, melon, pastèque

Salade de riz à la niçoise 3€50

Riz, thon, olive, poivron, tomate, haricot vert

Salade verte 2€00

Mesclun, jeune pousse, roquette, épinard

Assiette de charcuterie artisanale 5€50

Caillette, jambonnette, terrine, saucisson

Fromages :

Fromage sec 3€20

Picodon, Conté, Tomme de Savoie

Fromage blanc 2€40

Crème ou coulis de fruits rouge

Desserts :

Tarte fine aux pommes 2€50

Tiramisu 3€50

Gâteau aux fruits 2€50

Fondant au chocolat, crème anglaise 3€50

Panna cotta coulis fruits rouge ou mangue 3€50

Salade de fruits frais 2€50

Café, thé 1€20

Services :

Mise à disposition de vaisselle 1€50

(Assiettes + couverts) Rendue sale

Mise à disposition de vaisselle 2€00

(3 assiettes + couverts + 2 verres) Rendue propre

Mise à disposition de vaisselle 3€00

(3 assiettes + couverts + 2 verres) Rendue sale

Mise à disposition de matériel divers pour vos réceptions

Déplacement et service à l'assiette compris de 1 à 50km et plus de 50km sur devis