

LES PLATS

Côté Viande

servis avec frites et salade / served with chips and salad

Cheese Burger (bun, steak haché charolais, tomate, salade, ketchup / mayo, oignons, emmental) 15,00 €
(bun, minced beef steak, tomato, salad, ketchup / mayo, onions, emmental)

Burger du Diois (pain, steak haché façon bouchère, tomate, salade, sauce miel, oignons, picodon, basilic) 16,00 €
(bread, minced beef steak, tomato, salad, honey and basil sauce, onions, picodon,)

servis avec frites, salade, légumes / served with chips, salad, legume

Aiguillettes de Poulet aux Morilles (chicken breast with morille-cream) Provenance CEE 18,00 €

Côtelettes d'Agneau BIO du diois grillées aux herbes Provenance Dioise 19,00 €
(Diois lambchops grilled with Provence herbs)

Filet de Boeuf (Beef tenderloin) VBF Race Charolaise 25,00 €

Sauce Roquefort ou Sauce Morilles ou Sauce au Poivre vert 3,00 €

Côté Mer

Moules Sauce avec Frites 14,00 €
(mussels in white wine and cream with chips)

Moules Sauce Curry avec Frites 15,00 €
(mussels in curry sauce with chips)

Moules Sauce Roquefort avec Frites 15,00 €
(mussels in roquefortsauce with chips)

Pavé de Saumon grillé (servi avec Ravioles gratinées, Salade et Légumes) 18,00 €
(Grilled Salmon fillet) (served with gratined ravioli, salad and legume)

Les Gratins de ravioles

servis avec une salade mixte / served with mixed salad

Gratin Espagnol (ravioles, crème, fromage, chorizo, poivrons) (ravioli, cream, cheese, chorizo, peppers) 14,00 €

Gratin Norvégien (ravioles, crème, fromage, saumon, pesto) (ravioli, cream, cheese, salmon, pesto) 15,00 €

Gratin à la Carbonara (ravioles, crème, fromage, lardons, oeuf) (ravioli, cream, cheese, bacon, egg) 15,00 €

Gratin Végétarien (ravioles, crème, légumes de saison, fromage, pesto) 15,00 €
(ravioli, cream, seasonal vegetables, cheese, pesto)

Gratin Drômois (ravioles, crème, picodon, noix, pesto) (ravioli, cream, cheese, picodon, walnuts, pesto) 17,00 €

Gratin aux Morilles (ravioles, crème, fromage, morilles, persil, ail et échalottes) 18,00 €
(ravioli, cream, cheese, morilles, parsley, ail and shallots)