

# CARTE

*du Dîner Musical*

## POUR L'APÉRITIF... (à partager... ou pas !)

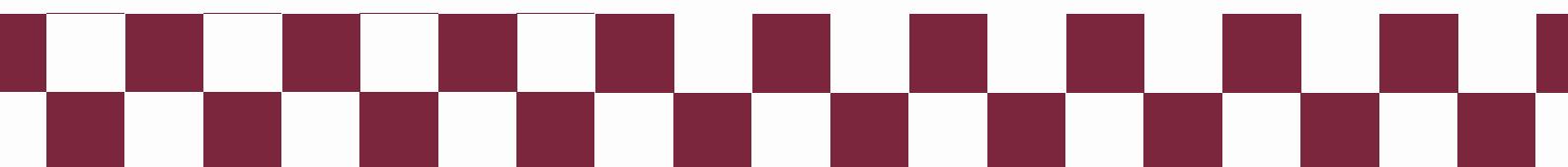
5 Crevettes croustillantes au panko, sauce sweet chili	9.50€
Saucisson catalan entier (150g)	8€
Saint marcelin roti au miel & thym, croutons aux herbes	7.50€

## POUR COMMENCER...

Notre foie gras maison, toast briochés et confiture de groseille	14€
Cassolette d'escargots persillés au beurre de chorizo et tomates séchées, pain toasté	9€
Œufs mimosa à la truffe, crispy d'oignons et tuile de parmesan	8€

## A SUIVRE...

Camembert entier roti au four, pomme de terre et salade verte, croutons aux herbes (Sup charcuterie 3€)	17.50€
Salade Caesar au Poulet pané (sauce maison à la crème d'anchois)	18.90€
Ravioles à la truffe, crème de parmesan, vierge de tomate	21€
Andouillette 5A Fillière, crème au poivre, frites maison et salade verte	20.50€



<b>Dos de saumon roti, sauce hollandaise aux herbes, mousseline de carottes et rostie de pommes de terre</b>	<b>22.90€</b>
<b>Entrecote de boeuf française (BIO - 250g), beurre maitre d'hotel, frites maison et salade verte</b>	<b>26€</b>

## SUGGESTIONS DU MOMENT

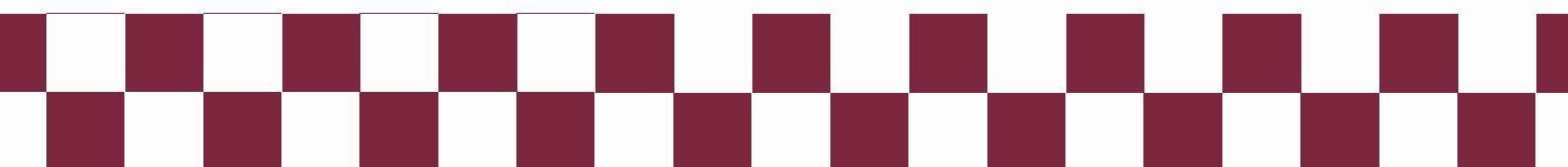
<b>Tentacules de Poulpe à l'armoricaine, pommes de terre croustillantes et haricots verts beurrés à l'ail</b>	<b>23.90€</b>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------

## NOS BURGERS

<b>Le Rossini, frites maison</b> (escalope de foie gras, steak 150g, mayonnaise truffée, oignons confits au vin rouge, crème de Saint Nectaire, tomate, pousses d'épinards)	<b>24.50€</b>
<b>Le Poulet pané, frites maison</b> (guacamole, lard fumé, crème de cheddar, crudités, oignons confits et sauce aigre doux)	<b>19.90€</b>
<b>Le Veggie, frites maison</b> (galette maison aux haricots rouges et maïs, chou rouge, carottes, tomate, guacamole, oignons crispy, crème de cheddar et sauce aigre doux)	<b>19.90€</b>

## POUR TERMINER...

<b>Île flottante</b> (crème anglaise, coulis caramel beurre salé et amandes grillées)	<b>7€</b>
<b>Crème brûlée à la vanille</b>	<b>7€</b>
<b>Chèvre mariné aux herbes de Provence &amp; huile l'olive</b>	<b>7€</b>
<b>Brownie Maison au noix et speculos, crème anglaise</b>	<b>7.50€</b>
<b>Brioche façon pain perdu à la poire et caramel beurre salé</b>	<b>7.50€</b>
<b>Tiramisu au Snickers</b>	<b>8€</b>
<b>Profiterole au chocolat, glace vanille, amandes effilées</b>	<b>7.50€</b>



<b>Irish Coffee</b>	<b>9€</b>
<b>Fondant ardéchois, crème anglaise</b>	<b>7€</b>
<b>Café Gourmand</b>	<b>8.50€</b>
(1 café + 4 mignardises : crème brûlée, croquant chocolat, moelleux ardéchois, brownie maison) +1.50€ le thé gourmand	
<b>Digestif (4cl.) gourmand</b>	<b>11.90€</b>
(1 digeo + 4 mignardises : crème brûlée, croquant chocolat, moelleux ardéchois, brownie maison)	
<b>Champagne gourmand</b>	<b>14.90€</b>
(1 coupe de champagne + 4 mignardises : crème brûlée, croquant chocolat, moelleux ardéchois, brownie maison)	

## LES GLACES...

<b>Chocolat Liégeois</b>	<b>8.50€</b>
2 boules de vanille, 1 boule de chocolat coulis de chocolat, chantilly	
<b>Café Liégeois</b>	<b>8.50€</b>
2 boules de vanille, 1 boule de café coulis de café, chantilly	
<b>Coupe façon Bounty</b>	<b>8.50€</b>
2 boules coco, 1 boule chocolat, coulis de chocolat, chantilly, coco torrefiée en poudre	
<b>Coupe Nutella</b>	<b>8.50€</b>
2 boules nuttea, 1 boule vanille, Nutella, chantilly, coco torrefiée en poudre	
<b>Coupe Agrumes</b>	<b>8.50€</b>
1 boule orange, 1 boule citron, 1 boule mandarine, coulis de fruits rouges, chantilly	
<b>Coupe Limoncello</b> 3 boules citron, Limoncello	<b>8.50€</b>
<b>Coupe Poire</b> 3 boules poire, eau de vie de poire	<b>8.50€</b>
<b>Coupe Colonel</b> 3 boules citron, vodka	<b>8.50€</b>
<b>Coupe After Eight</b> 3 boules menthe-choco, Get 27	<b>8.50€</b>
<b>Coupe Captain</b> 3 boules rhum-raisin, rhum brun	<b>8.50€</b>

