

CARTE

du Dîner Musical

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

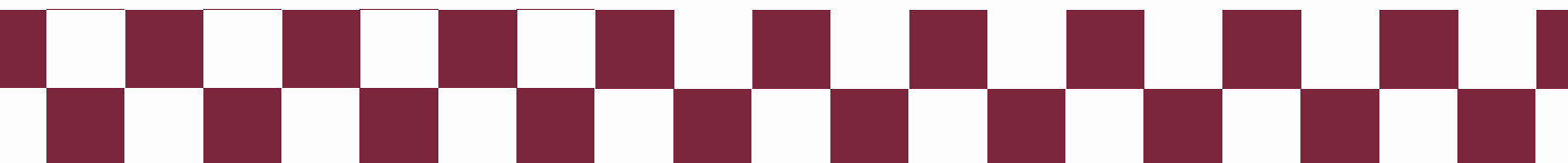
5 Crevettes croustillantes au panko, sauce sweet chili	9.50€
Saucisson catalan entier (150g)	8€
Saint marcelin roti au miel & thym, croutons aux herbes	7.50€

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 <i>(Sup charcuterie 3€)</i>	17.50€
Salade Caesar au Poulet pané <i>(sauce maison à la crème d'anchois)</i>	18.90€
Ravioles à la truffe, creme de parmesan, vierge de tomate	21€
Andouillette 5A Fillière, creme au poivre, frites maison et salade verte	20.50€



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

SUGGESTIONS DU MOMENT

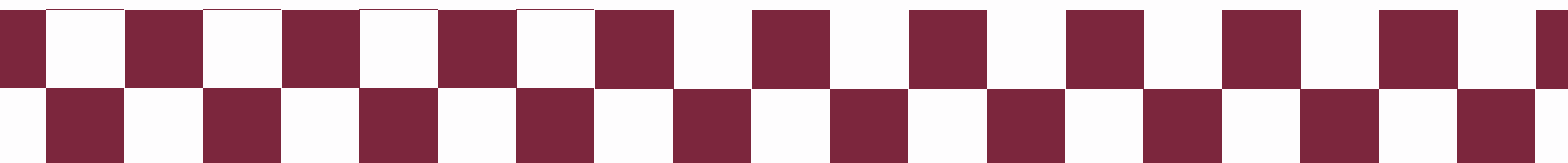
Tentacules de Poulpe à l'armoricaine, pommes de terre croustillantes et haricots verts beurrés à l'ail	23.90€
---	---------------

NOS BURGERS

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

POUR TERMINER...

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



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

LES GLACES...

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

