

## MENU DU JOUR 24€

Entrée du jour / Plat du jour / Dessert du jour

Entrée du jour / Plat du jour 19€

Plat du jour / Dessert du jour 19€

## PLAT DU JOUR 13€

## MIDI EXPRESS 19€

Plat du jour / café gourmand ( au déjeuner )

Sauf dimanche et jours fériés

## NOS BURGERS

LE « CLASSIQUE » 19,90€

\*Hamburger Steak haché Charolais, pommes frites

LE « ROSSINI » 24€

\*Hamburger Aiguillettes de bavette de bœuf « Black Angus », foie gras de canard poêlé, pommes frites

LE « CHARLES' BURGER » 15€

Hamburger au poulet fermier, crème de beaufort, pancetta et oignons grillés, pommes frites

Disponibilité selon approvisionnement

## LA CARTE

### POUR PATIENTER

Petite friture de poissons (selon arrivages)	17€
Calamars et artichauts frits , sauce tartare	17€
Assiette de charcuteries de l'Ardèche « Maison Guèze » beurre et cornichons	18€

### ENTREES

Tempura de gambas, sauce thai , petites salades	15€
Salade de pommes de terre et poulpes à la rouille	16€
Terrine de foie gras de canard , chutney de fruits de saison, pain aux raisins toasté	18€

### PLATS

Cuisses de grenouilles en persillade, pommes de terre sautées	20€
Pluma de cochon pata negra grillé, crème à l'ail, champignons poêlés	24€
Kari de lotte à la Mauricienne , selon notre Chef Giri	26€

Andouillette « Bobosse » de veau tirée à la ficelle, jus à la moutarde, pommes frites	19€
Foie gras de canard chaud poêlé, tatin de pommes caramélisées à la framboise	25€
Tartare de bœuf Charolais coupé au couteau, pommes frites	21€
Galette de pomme de terre aux légumes, sauce tomate et coriandre ( VEGAN )	12,50€

Les pâtes façon "Carole" (bacon, olives, tomates séchées, crème au pistou et parmesan, cacahuètes grillées)	18€
Ravioles de la Mère Maury à la crème au bleu du Vercors , jambon cru de l'Ardèche Maison Guèze , copeaux de parmesan	18€

### DESSERTS

Profiteroles à la glace vanille, chocolat chaud « Valrhona » et chantilly	10.50 €
Baba au Rhum	10.50€
Scone à la farine de Maïs, huile d'olive, crème fouettée aux marrons de l'Ardèche « Imbert » sorbet myrtille ( sans gluten )	10.50€

## MENU CARTE A 32€

( Entrée / Plat / Fromage OU Dessert )

Ces PLATS sont aussi proposés A LA CARTE

### ENTREES 12,50€

Vitello tonnato, ( émincés de veau, mayonnaise au thon, citron et câpres)  
Samoussa à la viande aux senteurs asiatiques, sauce raita  
Saumon fumé, crème fouettée au citron sur un pain de campagne toasté  
Tarte à la rilette de sardines, petits légumes croquants, huile d'olive aux herbes

### PLATS 19€

Filet de cabillaud grillé à la plancha, ravioles de la Mère Maury , crème aux champignons  
Calamars à la carbonara aux lardons fumés , riz parfumé  
Magret de canard, sauce myrtille, pomme de terre sautées, garniture Grand-Mère  
Epaule de porclet rôti 12h, jus caramélisé, légumes du moment & champignons

### FROMAGES OU DESSERTS 8,50€

Duo de Saint-Marcellin et tomme de chèvre  
Fromage blanc « Faisselle » à la crème OU aux herbes OU coulis de fruits rouges  
Crème brûlée à la vanille  
Pain perdu à la pogne de Romans, confiture d'orange, crème glacée au chocolat  
Moelleux au chocolat Valrhona, sorbet framboise  
Tarte au citron et combawa, sorbet citron  
Salade de fruits frais  
Café gourmand ( expresso ou Thé accompagné de quelques douceurs )  
Glaces & sorbets (3 boules) : Vanille - Chocolat - Café - Framboise - Citron - Poire

### MENU ENFANT (jusqu'à 8 ans) 12€

Steack haché Charolais OU Poisson du jour ET pommes frites OU Ravioles  
Glaces 2 boules OU Moelleux au chocolat

Origine de nos viandes sur ardoise Pour les allergènes dans nos préparations, veuillez vous adresser au responsable de salle

Disponibilité selon approvisionnement

Nos plats chauds en direct nécessitent 20 à 30 minutes pour la préparation Prix nets incluant la T.V.A à 10 %

# BRASSERIE - COLLECTION

## AUTOMNE - HIVER 2018

### MENU à 42€

Tartare de veau au basilic et parmesan, huile d'olive à la sauge

OU

Foie gras de canard poêlé & ravioles du Royans



Maigre en aioli, petits légumes

OU

Médailillon de filet de bœuf de Salers, poêlé au thym  
petits légumes farcis et polenta



Tuile aux amandes à la crème vanillée au citron et fruits du moment

origine de nos viandes sur ardoise  
Pour les allergènes dans nos préparations, veuillez vous adresser au responsable de salle  
Disponibilité selon approvisionnement