



VALENCE  
1994

## PLAT DU JOUR 13€

Sauf dimanche et jours de fêtes

## MENU DU JOUR 24€

Entrée/ plat/dessert

ENTREE DU JOUR/ PLAT DU JOUR 19€

OU

PLAT DU JOUR/ DESSERT DU JOUR 19€

Sauf dimanche et jours de fêtes

## PLAT DU DIMANCHE 20€

PLATEAUX DE FRUITS DE MER SUR  
COMMANDE « 48H A L'AVANCE »

## MENU ENFANT 12€

(Jusqu'à 11 ans)

Steak haché OU Filet de poisson

accompagné de pommes frites OU ravioles du Royans

### DESSERTS:

Glace 2 boules OU Pavé au chocolat Valrhona

NB: Pour l'organisation de vos repas de groupes (déjeuner ou dîner - 7j/7),  
n'hésitez pas à demander nos Forfaits - Boissons comprises à votre disposition à l'accueil.



VALENCE  
1994

## MENUcarte à 32€

Entrée / plat / fromage OU dessert

### ENTREES 12.50€

Tartare de bar, avocat, huile d'olive condimentée

Terrine de foie gras, chutney maison

Vitello tonnato, salade de roquette

Canelloni d'aubergine et chèvre frais

### PLATS 19€

Mi-cuit de thon, duo de petits pois, sauce aux senteurs asiatiques

Filet de Dorade Royale, sauce vierge, caviar d'aubergine, riz vénéré

Epaule d'agneau confite, jus au thym, crêpe ardéchoise et légumes

\*Bavette d'Aloyau « Black Angus » grillée aux échalotes, jus à la Syrah, gratin dauphinois

### FROMAGES SECS OU FRAIS LA CREME OU DESSERTS 8.50€

Tarte au citron

Crème brûlée à la vanille Bourbon

Pavé au chocolat Valrhona, crème anglaise

Gaufre au chocolat, chantilly, confiture maison

Choix de sorbets et glaces 2 boules

Financier à la pistache et aux fraises

\*origine de nos viandes sur le miroir

Pour les allergènes dans nos préparations, veuillez vous adresser au responsable de salle



VALENCE  
1994

## LA CARTE

### ent r ees

Gratin d'aubergine à la parmigiana	14€
Les ravioles « Mère Maury » au pesto, tomates confites et pignons de pins	
	Petite portion 11€ Normale 14€
Tempura de crevettes, sauce aigre douce	14€
Légumes grillés, copeaux de parmesan	14€
Terrine de Foie gras de canard maison, chutney maison, pain grillé	18€

### PLATS

Cuisses de grenouilles en persillade, pommes de terre sautées	20€
Cabillaud rôti et ravioles au basilic, huile d'olive condimentée	20€
Noix de coquilles Saint-Jacques à la plancha, risotto aux légumes, huile d'olive aux herbes	26€
*Tartare de bœuf charolais, frites fraîches, salade	21€
*Rognon de veau cuit entier, jus au vinaigre de framboise, garniture « Grand-mère »	1/2 18€ Entier 24€
*Noix d'entrecôte, frites fraîches, sauce au poivre	29€
Pluma de cochon Iberique « Pata Negra » aux senteurs asiatiques, riz parfumé	28€
Risotto à l'encre de seiche, queues de gambas et crème de petits pois	19€

### DESSERTS 10,50€

Paris Brest
Baba au Rhum, chantilly maison
Fondant au chocolat « Guanaja » et carambar
Vacherin au caramel salé
Choix de sorbets et glaces 3 boules
Profiteroles au chocolat
Macaron framboise
Café Gourmand (voir composition sur le Miroir)

\*origine de nos viandes sur le miroir

Pour les allergènes dans nos préparations, veuillez vous adresser au responsable de salle



# BRASSERIE- COLLECTION

## PRINTEMPS- ETE 20 19

### Menu À 42 Euro s

En fonction des arrivages du marché

Terrine de foie gras de canard, chutney maison et son pain grillé

OU

Tartare de bar, avocat, huile condimentée

•

Noix de coquilles Saint-Jacques à la plancha, risotto aux légumes,  
huile d'olive aux herbes

OU

Pluma de cochon ibérique Pata Negra aux senteurs asiatiques, riz parfumé

•

Baba au rhum, chantilly maison

OU

Vacherin aux fruits rouges

\*origine de nos viandes sur le miroir

Pour les allergènes dans nos préparations, veuillez vous adresser au responsable de salle