



VALENCE
1994

PLAT DU JOUR

13€ du lundi au samedi au déjeuner

14.00€ du lundi au samedi au dîner

FORMULE DU JOUR

ENTREE / PLAT / DESSERT :

24€ du lundi au samedi au déjeuner

25€ du lundi au samedi au dîner

ENTREE/PLAT OU PLAT/ DESSERT

19€ du lundi au samedi au déjeuner

20€ du lundi au samedi au dîner

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.

Tous nos plats sont faits maison. Nos plats chauds en direct 20 à 30 minutes pour la préparation
Restaurant Ouvert 7 / 7 Nos prix sont nets incluant la TVA à 10%



MENU à 32€

ENTREES 12.50€

Gravlax de truite de la Drôme, pickles de brocolis, coulis de betterave
♦
Velouté de courge, pesto de coriandre, mousse d'ossau-iraty et graine de courge
♦
Terrine de pintade au foie gras de canard
♦
6 escargots de Bourgogne « extra-gros », beurre persillé

PLATS 19.00€

Filet de Dorade Royale, beurre Nantais, fondue de poireaux, riz vénéré
♦
Cuisse de canard confite aux épices, jus porto/miel, gratin dauphinois
♦
*Bavette d'Aloyau « Black Angus » grillée aux échalotes, sauce marchand de vin, poêlée forestière
♦
*Brandade de Morue et effeuillé de cabillaud, crème d'ail et ail confit

FROMAGES SECS OU FRAIS à LA crème ou desserts 8.50€

Paris-Brest OU Crème brûlée à la vanille bourbon
♦
Pavé au chocolat Valrhona, crème anglaise
♦
Glace OU Sorbet « 2 boules »

MENU à 42€

Terrine de foie gras de canard, chutney maison
OU
Œuf mollet pané, jeunes pousses d'épinards, texture de céleri
♦
Noix de coquilles Saint-Jacques à la plancha, risotto aux légumes,
huile d'olive aux herbes
OU
Ribs de bœuf « Black Angus » pommes sautées à la Lyonnaise
♦
Baba au rhum
OU
Fondant au chocolat « Guanaja » et carambar

*origine de nos viandes sur le miroir
Pour les allergènes dans nos préparations, veuillez vous adresser au responsable de salle

Tous nos plats sont faits maison. Nos plats chauds en direct 20 à 30 minutes pour la préparation
Restaurant Ouvert 7 / 7 Nos prix sont nets incluant la TVA à 10%



VALENCE
1994

LA CARTE

ENTREES

Terrine de foie gras de canard, chutney maison		18€
Poêlée d'artichaut, coppa grillé, parmesan		16€
Œuf mollet pané, jeunes pousses d'épinards, texture de céleri		14€
Parmentier de boudin noir aux deux pommes		16€
Les ravioles « Mère Maury », poêlée de champignons	du moment	16€
	1/2 : 12.50€	
Carpaccio de poulpe, huile d'olive au chorizo		14€

PLATS

Cuisses de grenouilles en persillade, pommes de terre sautées		20€
Epaule d'agneau confite, jus au thym, crêpe ardéchoise et légumes		19€
Cabillaud rôti, ravioles au basilic, huile d'olives condimentée		20€
Noix de coquilles de Saint-Jacques à la plancha, risotto aux légumes, huile d'olives aux herbes		26€
*Tartare de bœuf charolais, pommes frites, salade		21€
Andouillette « Bobosse » pommes frites, sauce moutarde		19€
Onglet de veau, sauce marchand de vin, linguines au beurre		20€
*Rognon de veau cuit entier, jus au vinaigre de framboise, garniture « Grand-mère »	1/2 : 18€	24€
*Noix d'entrecôte, pommes frites, sauce bearnaise		29€
Quenelle de sandre, crème de crustacés, poêlée de champignons		28€
Ribs de bœuf « Black Angus » pommes sautées à la Lyonnaise		27€

DESSERTS A 10.50€

Pavlova aux fruits exotiques

Baba au rhum

Fondant au chocolat « Guanaja » et carambar

Vacherin au caramel salé

Profiteroles au chocolat

Macaron aux marrons Imbert

Crêpes Suzette flambées au Grand Marnier

Glace / sorbet « 3 boules »

Gaufre au chocolat, chantilly, crème de marrons

**origine de nos viandes sur le miroir / Pour les allergènes dans nos préparations, veuillez vous adresser au responsable de salle*