

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€

Sauf dimanche et jours fériés

Disponibilité selon approvisionnement

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

LA CARTE

POUR PATIENTER

Petite friture de poissons (selon arrivages)	17€
Calamars frits , sauce tartare	15€
Assiette de charcuteries de l'Ardèche « Maison Guèze » beurre et cornichons	18€

LA DOLCE VITA

LES ENTREES

La pizette tomate , anchois, basilic, olives et fromage	7 €
Assiette de mortadelle , coppa, grissini, et parmesan	15€
Légumes grillés, poulpes au pesto et pignons	16€
Salade de tomates , roquette et burrata	14€

LES PLATS

Risotto verde, asperges vertes, parmesan et coppa	18€
Rigatoni à la Bolognaise	16€

LES PLATS

Cuisses de grenouilles en persillade, pommes de terre sautées	20€
Kari de lotte à la Mauricienne, selon notre Chef Giri	24€
Foie gras de canard chaud poêlé, tatin de pommes caramélisées à la framboise	25€
Tartare de bœuf Charolais coupé au couteau, pommes frites	21€
Ravioles de la Mère Maury à la crème au bleu du Vercors , jambon cru de l'Ardèche	
Maison Guèze , copeaux de parmesan	18€

LES DESSERTS

Moelleux au chocolat Valrhona, sorbet framboise	8.50€
Salade de fruits frais	8.50€
Glaces & sorbets (3 boules) : Vanille - Chocolat - Café - Framboise - Citron - Poire	8.50€
Profiteroles à la glace vanille, chocolat chaud « Valrhona » et chantilly	10.50€
Café gourmand (expresso ou Thé accompagné de quelques douceurs)	10.50€

MENU CARTE A 32€

(Entrée / Plat / Fromage OU Dessert)

Ces PLATS sont aussi proposés A LA CARTE

ENTREES 12,50€

Magret de canard croustillant, julienne de betterave , jus acidulé à la framboise

Samoussa à la viande aux senteurs asiatiques, sauce raïta

Quenelle de poisson, fondue de poireaux, crème à la citronnelle et piment d'Espelette

PLATS 19€

Filet de cabillaud grillé, purée de carottes au cumin et pousses d'épinards, beurre blanc

Bavette de bœuf grillée, sauce au beurre maître d'hôtel, frites

Travers de porc caramélisés, purée de pommes de terre, sauce barbecue

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

Tarte au citron et combawa, sorbet citron

Tous les desserts à la CARTE à 8.50€

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

MENU COLLECTION

Printemps Eté 2019

MENU à 42€

Tartare de thon rouge et avocat,
au lait de coco , petites pousses de salade

OU

Foie gras de canard poêlé, purée d'artichaut & parmesan



Pavé de maigre grillé à la plancha, riz venere , beurre blanc à la citronnelle

OU

Carré d'agneau rôti au thym, fricassée de pois chiches à la tomate, jus de cuisson



Croquant au chocolat, crème à la pistache et myrtille

origine de nos viandes sur ardoise

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