

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€
6 Escargots de Bourgogne « extra gros » au beurre persillé	12€
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€
Ris d'agneau poêlés, garniture « Grand-mère » sauce foie gras	28€
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 €
Crêpes Suzette flambées au Grand-Marnier	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

Saumon fumé, crème fouettée sur un pain de campagne toasté

PLATS 19€

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

Calamars à la carbonara aux lardons fumés , riz parfumé

Bavette de bœuf grillée, 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 poque 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 %

MENU COLLECTION

AUTOMNE - HIVER 2018

MENU à 42€

Noix de Saint-Jacques poêlées, fondue de poireaux,
crème aux lardons fumés

OU

Foie gras de canard poêlé & ravioles du Royans



Bar en pot au feu de la mer et aioli

OU

Pavé de cerf, purée de butternut, poire pochée, sauce Syrah



Mousse à la crème de marron de l'Ardèche, Maison Imbert
petits sablés et fruits de saison

origine de nos viandes sur ardoise

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

Disponibilité selon approvisionnement