

PLAT DU JOUR

AU DEJEUNER 9,90€
AU DINER 14€

FORMULE DU JOUR

ENTREE / PLAT / DESSERT
AU DEJEUNER 20€
AU DINER 25€

OU

ENTREE / PLAT
AU DEJEUNER 15€
AU DINER 20€

OU

PLAT / DESSERT
AU DEJEUNER 15€
AU DINER 20€

Du lundi au samedi midi. - Hors jours de fête. - 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€

LES ENTREES

6 Escargots de Bourgogne au beurre persillé	12€
Terrine de foie gras de canard, chutney aux fruits rouges	15€
Soupe de butternut au gorgonzola	8€
Gravlax de saumon, crème fouettée au citron, pain de campagne toasté	15€

LES PATES

Gnocchi à la crème de Beaufort, parmesan et éclats de noix	15€
Les pâtes façon Carole (olives, bacon, tomates, crème de parmesan au pistou, cacahuètes)	18€
Ravioles de la Mère Maury à la crème au bleu du Vercors , jambon cru de l'Ardèche	
Maison Guèze , copeaux de parmesan	18€

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€

LES DESSERTS

Moelleux au chocolat Valrhona, sorbet framboise	8.50€
Carpaccio d'ananas et son sorbet	6.50€
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

ENTREES à 12,50€

- Pastilla de la mer, jus aux agrumes, petites salades
- Terrine de pintade au foie gras de canard, pain de campagne toasté
- Œuf bio cocotte, poêlée de girolles, mouillettes aillées

PLATS à 19€

- Filet de daurade meunière, purée de butternut, champignons des bois
- Bavette de bœuf grillée, sauce au beurre persillé, estragon et anchoïade, frites
- Pluma de cochon Pata Negra, crème à l'ail, légumes de saison

FROMAGES / DESSERTS à 8,50€

- Duo de Saint-Marcellin et tomme de chèvre
- Fromage blanc « Faisselle » à la crème OU aux herbes OU coulis de fruits rouges 5,00€
- Crème brûlée à la vanille
- Pain perdu à la pogne de Romans, confiture d'orange, crème glacée au chocolat
- Tarte au citron combawa caramélisée
- Tous les desserts de la CARTE à 8.50€

MENU ENFANT (jusqu'à 8 ans) 12€

Steack haché Charolais OU Poisson du jour OU Ballotine de volaille fermière
accompagné de pommes frites OU Ravioles
Glaces 2 boules OU Moelleux au chocolat Valrhona

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

Disponibilité selon approvisionnement.

MENU COLLECTION

HIVER 2019/ 2020

MENU à 44€

Carpaccio de Saint-Jacques au fruit de la passion

OU

Terrine de foie gras de canard, chutney de fruits rouges



Aïoli de Saint-Pierre à la citronnelle

OU

Tournedos de cerf, sauce au poivre vert, légumes d'hiver



Macarons à la glace vanille, marrons Imbert et caramel au beurre salé

Origine de nos viandes sur ardoise.

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

Disponibilité selon approvisionnement.