

## 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, pain toasté	15€
Carpaccio aux champignons, mozzarella panée	13€
Saumon fumé, petites salades croquantes façon César	14€

### 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€
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

### ENTREES à 12,50€

- Rilette de canard, pain de campagne toasté, petites salades
- Œuf bio cocotte, poêlée de girolles, mouillettes aillées
- Mini rouleaux de printemps à la viande, aux senteurs asiatiques, sauce soja & sésame

### PLATS à 19€

- Filet de daurade grillé à la plancha, beurre blanc aux champignons, légumes de saison
- Bavette de bœuf grillée, sauce au beurre d'ail, estragon et anchoïade, frites
- Epaule de porcelet confite, à la tomate, purée de pomme de terre à l'huile d'olive

### 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
- Sablé Breton aux fruits de saison caramélisés, glace au Spéculoos
- 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

## Printemps Été 2019

### MENU à 42€

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

OU

Terrine de foie gras de canard, chutney de fruits rouges



Bar grillé à la planche, risotto d'épeautre, bouillon à la citronnelle

OU

Carré d'agneau rôti au thym, jus de cuisson, tian de légumes



Crèmeux au fruit de la passion et fruits frais

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