

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€
Salade de pommes de terre et poulpes à la rouille	16€
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€
Pluma de cochon pata negra grillé, crème à l'ail, champignons poêlés	24€
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€

Vitello tonnato, (émincés de veau, mayonnaise au thon, citron et câpres)
Samoussa à la viande aux senteurs asiatiques, sauce raita
Saumon fumé, crème fouettée au citron sur un pain de campagne toasté
Rillettes de sardines aux petits légumes croquants, huile d'olive aux herbes

PLATS 19€

Filet de cabillaud grillé à la plancha, ravioles de la Mère Maury , crème aux champignons
Calamars à la carbonara aux lardons fumés , riz parfumé
Magret de canard, sauce myrtille, pomme de terre sautées, garniture Grand-Mère
Epaule de porc rôti 12h, jus caramélisé, légumes du moment & champignons

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 poignée 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 aïoli

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



JOYEUSE SAINT-VALENTIN

Menu à 55 Euros*

*Cromesquis de gambas, carpaccio de betterave,
huile d'olive condimentée*



Quenelle de brochet, crème à la citronnelle et piment d'Espelette



*Pigeon cuit en cocotte à l'ail et thym, purée de panais,
poire pochée à la Syrah*



Fraicheur au litchi & fruits rouges



*Sphère au chocolat, crémeux aux fruits de la passion,
chutney de mangues*

**Pour le dîner du Jeudi 14 février 2019, nous vous proposons uniquement ce menu à 55EurosTTC*

17 Rue Joseph Péala | 26600 TAIN L'HERMITAGE

TEL : 04 75 07 05 90 | FAX : 04 75 06 55 55

www.michelchabran.fr

Prix nets incluant la T.V.A à 10%