

Les Formules

Les Formules du Jour

Du lundi au vendredi uniquement le midi

Plat du Jour	12,90€
Entrée jour/Plat jour ou Plat jour/Dessert	14,90€
Menu complet	17,90€

Menu Enfant (jusqu'à 12 ans) 11,50€

Sirop ou Jus de fruits,

½ Pizza au choix ou Nuggets ou Steak haché (frites, pâtes ou légumes) ou Ravioles crème,
Glace 1 boule, Compote à boire

Les planches d'Apéro

Panier de Tapas

- Mozza Sticks 7.00€
- Beignets de fleur de courgettes 9.00€
- Brochette de Poulet Teriyaki 9.00€

Assiette de Charcuteries

(Lomo, Chorizo, Bresaola, Coppa, St Marcellin IGP, Fourme d'Ambert)

Petite 12.00€

Grande 21.00€

Nos plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Restaurant ouvert du lundi au samedi midi et soir et le dimanche soir

Les chèques et les chèques vacances ne sont pas acceptés.

Prix net, Service inclus

___ Les Entrées ___

Arancini	9,50€
Gravlax de saumon.....	

___ Les Demis Salades ___

½ Salade Caesar.....	9,50€
½ Salade Fraîcheur	9,50€
½ Salade Volaillette.....	9,50€

___ Les Salades ___

Base : Salade mixte, carottes, tomates cerises, oignons crispy,

La Caesar	15,50€
Poulet pané aux maïs, Œuf, Croûtons, Copeaux de Grana Padano, Sauce Caesar	
La Fraîcheur	16,90€
Gravlax de Saumon, Billes de Chèvre frais, Queues d'écrevisses, Vinaigrette huile d'Olive, balsamique, échalotes	
La Volaillette	15,50€
Gésier confit, magret séché, fourme d'Ambert, Echalote, ail, croutons	

Nos plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Restaurant ouvert du lundi au samedi midi et soir et le dimanche soir

Les chèques et les chèques vacances ne sont pas acceptés.

Prix net, Service inclus

___ Les Ravioles Pochées ___

Ravioles sauce Roquefort AOP.....	14,90€
Ravioles sauce Parmesan.....	14,90€
Ravioles sauce Gorgonzola et Noix.....	15,90€
Ravioles sauce aux Morilles.....	15,90€
Ravioles sauce au Foie gras.....	

___ Les Gratins de Ravioles ___

(cuisson 10/15 min environ)

Gratin Crème.....	13,90€
Gratin sauce aux Morilles.....	16,90€
Gratin Fromager.....	15,90€
(Sauce au Parmesan, chèvre, Emmental et Mozzarella)	
Gratin Façon Tartiflette.....	16,90€
Gratin aux Queues d'Ecrevisses, sauce Armoricaïne	16,90€

___ Le Coin des Risotto ___

Risotto au poulpe et crème de Chorizo.....	16,50€
(Poulpe, crème de chorizo et chips de chorizo)	
Risotto au poulet.....	17,90€
(Poulet, champignons, pignons de pin, crème curry-coco)	

Nos plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Restaurant ouvert du lundi au samedi midi et soir et le dimanche soir

Les chèques et les chèques vacances ne sont pas acceptés.

Prix net, Service inclus

___ Les Viandes ___

Pièce du Boucher (selon arrivage)..... **prix à l'ardoise**

Burger Bœuf Pain burger du Boulanger, Cheddar rouge, Salade, Tomates
Cornichons aigres-doux, Confit d'oignons, steak haché (180gr) et sauce maison **16,90€**

Burger de canard.....
(Steak de canard, sauce aux morilles, oignons confits, brie et salade verte)

Magret de Canard Français (environ 380gr) **24.90€**

Echine de Porcelet.....

Tartare de Bœuf au couteau classique..... **16,90€**
(préparé avec une sauce maison, frites, salade)

Garnitures :

Frites, Poêlée de légumes en persillade, Risotto, Salade ou Ravioles (supplément 2€)

Sauces : Poivres, Parmesan, Roquefort AOP, Foie gras, Morilles

___ Les Poissons ___

Tataki de Thon Mariné au soja et pané aux graines de sésame,
juste saisi, servi tiède..... **18,90€**

Poisson du moment, sauce vierge..... **17,90€**

Tartare de saumon..... **€**

Garnitures :

Frites, Poêlée de légumes en persillade, Linguine, Salade ou Ravioles (supplément 2€)

___ Les Spécialités ___

Fondue de Camembert..... **18,90€**
Camembert (Env. 250gr), Charcuteries (Jambon cru Serrano, Jambon Blanc, Lomo, Chorizo)
Salade et Frites

Fondue de Camembert Végétarienne..... **17,90€**
Camembert (Env. 250gr), Frites, Poêlée de Légumes, Salade

Nos plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Restaurant ouvert du lundi au samedi midi et soir et le dimanche soir

Les chèques et les chèques vacances ne sont pas acceptés.

Prix net, Service inclus

___ Les Pizzas ___

<u>La Sud-Ouest</u>	13,50€
Crème, Magret fumé, Gésier, Pommes de Terre, Pignons de Pin Mozzarella et Emmental râpé, Olives	
<u>La 4 Fromages</u> Base crème ou Tomate.....	13,50€
Chèvre, Bleu d’Auvergne, Gorgonzola, Mozzarella et Emmental râpé, Olives	
<u>La Tartiflette</u>	13,50€
Crème, Lardons, Oignons, Reblochon, Pommes de Terre, Mozzarella et Emmental râpé, Olives	
<u>La Chèvrorizo</u>	13,90€
Crème, Chèvre, Chorizo, Miel, Mozzarella et Emmental râpé, Pignons de pin, Olives	
<u>La Pierrot</u>	13,50€
Crème, Jambon blanc, St Marcellin, Jambon cru, Champignons frais, Pignons de Pin, Mozzarella et Emmental râpé, Olives	
<u>L’Italienne</u> Tomate ou crème.....	13,90€
Pancetta, Straciatella, Roquette, Parmesan Olives, Mozzarella et Emmental râpé	
<u>La Reine</u>	13,50€
Tomate, Jambon blanc, Champignons de Paris frais, Mozzarella et Emmental râpé, Olives	
<u>La Saumon</u>	13,90€
Crème, Saumon frais, Ravioles, Crème de Ciboulette, Mozzarella et Emmental râpé, Roquette, Olives	
<u>La Poulet</u>	13,50€
Crème, Poulet, Champignons de Paris Frais, Pignons de pin, Mozzarella et Emmental râpé, Olives	

___ La Formule Demi-Demi ___

1/2 Salade (au choix) ET 1/2 Pizza (au choix) 14,90€

Supplément ingrédient : 0.50€

Nos plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Restaurant ouvert du lundi au samedi midi et soir et le dimanche soir

Les chèques et les chèques vacances ne sont pas acceptés.

Prix net, Service inclus

___Les Desserts___

Mousse au Chocolat (Valrhona)	6,90€
Crème Brûlée.....	6,50€
Tiramisù du moment.....	6,50€
Pogne perdue rôtie et son coulis caramel beurre salé.....	6,50€
Pavlova exotique	6,50€
Café Gourmand	8,90€
Digestif Gourmand (au choix)	10,90€

___Les Fromages___

Faisselle	4,90€
Crème, Coulis de fruits rouges, Nature	
Assiette de Fromages.....	6,90€
Fourme d'Ambert, Chèvre, St Marcellin	

Nos desserts sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Restaurant ouvert du lundi au samedi midi et soir et le dimanche soir

Les chèques et les chèques vacances ne sont pas acceptés.

Prix net, Service inclus

___ Les Glaces ___

La Gourmande..... 7,90€

1 boule noix, 1 boule choco-noisette, 1 boule vanille-brownies, Coulis de caramel beurre salé, coulis de chocolat et crème fouettée.

Les Liégeois « Chocolat ou Café»..... 7,90€

2 boules chocolat ou café, 1 boule vanille, Coulis de chocolat ou café froid, crème fouettée

La Caramélia..... 7,90€

2 boules caramel beurre salé, 1 boule vanille, Coulis de Caramel beurre salé, crème fouettée

L'Ardéchoise..... 7,90€

2 boules marron, 1 boule vanille, Crème de marron, crème fouettée

La Dame blanche 7,90€

3 boules vanille, coulis de chocolat, crème fouettée

La fraîcheur..... 7,90€

1 boule Pêche, 1 boule framboise, 1 boule ananas, coulis de fruits rouges, crème fouettée

Coupe Colonel..... 8,90€

2 boules citron, Vodka

Coupe Peppermint..... 8.90€

2 boules menthe chocolat, Get 27

La Gil's..... 8.90€

2 boules citron, Limoncello

Coupe 2 boules..... 3,80€

Vanille, chocolat, fraise, framboise, citron, café, pistache, caramel beurre salé, rhum raisin, poire, marron, pêche, ananas, choco-noisette, noix, vanille brownies, menthe chocolat

(Supplément glace 1.50€)

Les Boissons

Les Apéritifs

Ricard ou 51 (2cl)	3,50€
Martini rouge ou blanc (4cl)	4,00€
Kir (10cl)	3,50€
(Cassis, framboise, pêche, mûre, châtaigne)	
Whisky (4cl)	5,50€
Gin Tonic (4cl)	5,50€
Rhum Blanc (4cl)	5,50€
Jack Daniels (4cl)	6,50€
Vodka (4cl)	5.50€

Les Sodas & Jus

Coca, Coca Zéro (33cl)	3,50€
Orangina, Fanta (25cl)	3,50€
Perrier (33cl)	3,50€
Schweppes agrumes (25cl)	3,50€
Fuze Tea pêche (25cl)	3,50€
Jus de fruit (20cl)	3,20€
(Pomme, orange, tomate, abricot, ananas)	
Limonade (33cl)	3,50€
Diabolo (33cl)	3,60€
Sirop	2,00€
(Pêche, menthe, fraise, framboise, cerise, kiwi, citron, grenadine, orgeat)	

Les Eaux

	50 cl	100cl
Vittel	3,50€	4,20€
Reine des Basaltes		4,20€
Badoit	3,50€	

Les Digestifs

Don Papa (4cl)	6,50€
Chartreuse verte (4cl)	6,50€
Poire Williams (4cl)	6,50€
Limoncello (4cl)	6,50€

Les Bières

	12cl	25cl	50cl
Frech'	1,90€	3,90€	6,50€
Bière du moment		3,90€	6,50€
Blanche de Bruxelles		3,90€	6,50€
Picon bière		3,90€	6,50€
Monaco		3,90€	6,50€
Panaché		3,90€	6,50€
Desperados 33cl		4,60€	
Bière sans Alcool 33cl		4,00€	

Les Cocktails

Avec alcool

Tequila Sunrise	7.90€
(Tequila, jus d'orange, grenadine)	
Polar Blue Lagon	7.90€
(4cl Vodka, 4cl curaçao bleu, limonade)	
Apérol Spritz	7.90€
(6cl Apérol, 8cl Prosecco, 4cl Limonade)	
Lemon Spritz	7.90€
(4cl Limoncello, 8cl Prosecco, 4cl eau Gazeuse)	

Sans alcool

Virgin Sunrise	5.90€
(jus d'orange, grenadine, limonade)	

Les Boissons chaudes

Expresso	1,80€
Double expresso	3,60€
Décaféiné	1,90€
Café Viennois	2,50€
Thé/Infusion	2,20€

Get 27/31 (4cl)	6,50€
Génépi (4cl)	6,50€
Bailey's (4cl)	6,50€
Mentheuse, Croqueuse, Pulpeuse	6,50€

Restaurant ouvert du lundi au samedi midi et soir et le dimanche soir

Les chèques et les chèques vacances ne sont pas acceptés.

Prix net, Service inclus

Les Vins

Les Pichets

Rouge (Côtes du Rhône)	Pichet 23 cl	6.00€
Blanc (Viognier)	Pichet 46 cl	10.00€
Rosé (Côte de Provence)		

Les Vins au Verre 12,5cl

Rouge

Crozes Hermitage (Cave de Tain)	4.60€
Côtes du Rhône (vieux moulin)	3.50€

Blanc

Petit Gascoun (Côtes de Gascogne)	3.80€
Chardonnay (Domaine d'Hondrat)	4.20€
Viognier (Domaine Vigier)	3.50€

Rosé

Pas du Cerf (Côtes de Provence)	3.50€
Chic et Fresh	4.20€

Les Bouteilles

Les Vins Rouges

37.5cl 75cl

Côtes du Rhône AOC

«Belleruche» Chapoutier 11.90€ 19€

Crozes Hermitage AOP

- Cave de Tain 12.90€ 23€
- Domaine Combier 28€

Châteauneuf du Pape AOC

-Domaine Roger Perrin 39€

Les Vins rosés

75cl

Chic & Fresh Premium AOP

«Domaine d'Hondrat » 19€

Rosé Gris « Belles du Sud » IGP

« Ciceron » Pays d'Oc 21€

Minuty AOP Méditerranée

« Côtes de Provence » 28€

Les Vins Blancs

37.5cl 75cl

Côtes du Rhône AOC

«Belleruche» Chapoutier 11.90€ 19€

Crozes Hermitage AOP

- Cave de Tain 12.90€ 23€

Chardonnay IGP

- Domaine d'Hondrat 19€

Châteauneuf du Pape AOC

-Domaine Roger Perrin 39€

Petit Gascoun IGP

-Les Frères Laffite 19€

Restaurant ouvert du lundi au samedi midi et soir et le dimanche soir

Les chèques et les chèques vacances ne sont pas acceptés.

Prix net, Service inclus