



Carte



Merci De Nous Indiquer Vos Allergies Lors De La Prise De Commande

Les Entrées

- **Royale Saint-Jacques | Estragon | Combawa** 15.90 €
Royale De Saint-Jacques | Crème De Volaille | Pickles De Piment Vert
- **Croustillant St Marcellin | Figue | Noix** 12.90 €
Feuille De Brick | Saint Marcellin | Chutney De Figue | Huile De Noix
- **Velouté De Champignons Au Miso | Œuf Parfait** 13.90 €
Champignons | Œuf Parfait | Crumble De Parmesan | Huile de miso

Les Plats Gourmands

- **Cabillaud | Curry | Curry-Gingembre** 24.90 €
Pavé De Cabillaud | Crème Curry – Gingembre | Accompagnement Du Jour
- **Pièce Du Boucher | Chorizo** 20.90 €
Pièce Du Moment | Jus De Viande au Chorizo | Accompagnement Du Jour

Les Plats Bistrot

- **Burger Du Moment (Disponible Avec Steak Végétarien) - Servi Avec Des Frites Maison -** 19.90 €
Steak De Bœuf Français | Gorgonzola | Chutney De Figs | Lard | Pickles | Iceberg
- **Tartare De Bœuf Façon Thaï (Environ 180 Gr) - Servi Avec Des Frites Maison -** 19.90 €
Bœuf Français Coupée Au Couteau | Sauce Thaï | Poivron Cuit | Ananas | Coriandre Fraiche | Sésame
- **Gratin De Ravioles | Volaille | Jambon Cru | Reblochon - Servi Avec De La Salade -** 18.90 €
Gratin De Ravioles De Royans | Crème De Volaille | Jambon Cru | Reblochon De Savoie

Le Frometon

- **Demi St Marcellin Affiné | Pain Toasté** 6.00 €
- **Faisselle (Nature, Crème Ou Coulis De Fruits)** 5.00 €

Les Douceurs

- **Fondant Au Chocolat Noir « Valrhona » | Fruits Rouges** 8.50 €
Chocolat Noir Valrhona | Fleur De Sel | Coulis Fruits Rouges | Pointe De Chantilly | Glace
- **Crème Brulée | Vanille | Tonka** 8.50 €
Vanille De Papouasie | Fève De Tonka | Glace
- **Fondant Au Marron** 8.50 €
Crème De Marron D'Ardèche | Pointe De Chantilly | Glace
- **Soupe De Fruits Frais | Financier** 8.50 €
Fruits Frais Mixés | Financier Amande – Abricots Secs

Prix exprimés en TTC – Service compris

Tous nos plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts - fait maison

Certains allergènes sont utilisés pour l'élaboration & la décoration de nos plats.



Menu



Merci De Nous Indiquer Vos Allergies Lors De La Prise De Commande

Entrée + Plat + Fromages <u>Ou</u> Dessert	39.00 €
Entrée + Plat + Fromages + Dessert	43.00 €

Entrée

Entrée Au Choix

Plat

Plat Au Choix

Fromage Et/Ou Dessert

Fromage Au Choix

Et/Ou

Dessert Au Choix



Menu Enfant



Plat + Fromages <u>Ou</u> Dessert	14.00 €
--	----------------

Verre De Sirop Ou Diabolo Ou Soda

Plat Au Choix Dans La Carte (Portion Enfant)

Glace Smarties Ou Faisselle Ou Mini Fondant Au Chocolat

Prix exprimés en TTC – Service compris

Tous nos plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts - fait maison

Certains allergènes sont utilisés pour l'élaboration & la décoration de nos plats.

- **Foie Gras Du Tocké | Brioche | Coing** 16.90 €
Foie Gras De Carnard – Vanille De Papouasie – Rhum Ambré | Brioche Au Coing | Confit De Coing Au Poivre De Timut

• Poisson Du Moment <i>Poisson Du Moment Aioli Au Wasabi Purée De Choux Fleurs Houmous De Brocolis Huile A La Menthe</i>	24.90 €
• Gambas Bisque Epinard <i>Risotto De Freekeh Au Citron Vert Bisque De Gambas Tombée D'épinards </i>	18.90 €
• Café gourmand <i>Crème De Marron D'Ardèche Chantilly Glace</i>	8.50 €
• Pavlova <i>Soupe De Fruits Frais Financier Amande-Abricots Secs</i>	8.50 €

Prix exprimés en TTC – Service compris

Tous nos plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts - fait maison

Certains allergènes sont utilisés pour l'élaboration & la décoration de nos plats.