



# 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*

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

## Entrée

### **Entrée Au Choix**

## Plat

### **Plat Au Choix**

## Fromage Et/Ou Dessert

### **Fromage Au Choix**

Et/Ou

### **Dessert Au Choix**

---



# Menu Enfant



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

**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*

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