

## Les Formules du jour

DU LUNDI AU VENDREDI UNIQUEMENT LE MIDI

<b>Plat du Jour</b> .....	11,90€
<b>Entrée jour/plat jour</b> .....	14,90€
<b>Menu Enfant (jusqu'à 10 ans)</b> .....	10,90€
Sirop ou Jus de fruits, ½ Pizza au choix ou Nuggets frites ou Ravioles crème, Glace 1 boule ou salade de fruits.	

## Les planches d'Apéro

### **Assiette de Tapas**

Bouchée de camembert, Beignet de calamars,  
Samoussa Légumes curry

### **Assiette de Charcuteries et Fromages**

Jambon blanc, Jambon cru, Coppa, St Marcellin, Comté

**2 personnes 10€ ou 4 personnes 16€**

**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\_\_\_

Base : Salade verte, chou rouge, concombres, oignons rouges, tomates cerises

½ Salade Caesar.....	9,50€
½ Salade Italienne.....	9,50€
½ Salade Fraîcheur.....	9,90€
½ Salade Grecque.....	9,50€

## \_\_\_Les Salades\_\_\_

Base : Salade verte, chou rouge, concombres, oignons rouges, tomates cerises

<b>La Caesar</b>	14,50€
Salade, oignons rouges, concombres, chou rouge, croûtons, œuf, copeaux de Grana Padano, Aiguillettes de poulet panées aux céréales.	
<b>L'Italienne</b>	15,50€
Salade, oignons rouges, concombres, chou rouge, tomates cerises, jambon cru, coppa, burratina, toasts de tapenade.	
<b>La Fraîcheur</b>	16,90€
Salade, oignons rouges, concombres, chou rouge, tomates cerises, pavé de Saumon fumé à chaud, ravioles frits.	
<b>La Grecque</b>	14,50€
Salade, oignons rouges, concombres, chou rouge, tomates cerises, Thon confit maison, féta, olives noirs, sauce huile d'olives vinaigre balsamique	
<b>Tartare de Bœuf classique</b> .....	16,90€
(préparé avec une sauce maison)	
<b>Tartare de Thon « Asiatique »</b> .....	15,90€
(préparé avec une sauce maison)	

**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 \_\_\_

<b>Ravioles sauce au Pesto, parmesan.....</b>	<b>14,50€</b>
<b>Ravioles sauce au Bleu.....</b>	<b>13,90€</b>
<b>Ravioles sauce Forestière.....</b>	<b>14,90€</b>
<b>Ravioles sauce crème de Chorizo et Piquillos...</b>	<b>14,90€</b>

## \_\_\_ Les Gratins de Ravioles \_\_\_

(cuisson 10/15 min environ)

<b>Gratin Crème.....</b>	<b>13,50€</b>
<b>Gratin Fromager.....</b> (Chèvre, copeaux de Grana Padano, comté)	<b>14,90€</b>
<b>Gratin Forestier.....</b> (Giroilles, cèpes, champignons de Paris)	<b>14,90€</b>

**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 \_\_\_

<b>Pièce du Boucher</b> ( environ 250gr selon arrivage, prix ardoise)	
<b>Burger Bœuf</b> (env. 180gr) .....	16,90€
<b>T Bone de Veau de Montélimar</b> servi rosé (env. 250gr) ..	20,50€
<b>Pluma de Porc</b> servi rosé (environ 220 gr).....	17,90€
<b>Wok de poulet sauce saté</b> .....	15,90€
(nouilles aux légumes)	

### Sauces :

Poivres, Forestière, Bleu

## \_\_\_ Les Poissons \_\_\_

<b>Tataki de Thon</b> et nouilles aux légumes.....	17,90€
(Mariné au soja, et pané aux graines de sésame juste saisi servi tiède)	
<b>Poisson du moment</b> selon arrivage.....	16,90€
<b>Wok de Soupions sauce soja à l'ail</b> .....	15,90€
(nouilles aux légumes)	

## \_\_\_ Les Spécialités \_\_\_

<b>Fondue de Camembert</b> .....	16,90€
Camembert (Env. 250gr), jambon cru, jambon blanc, coppa, salade et frites	

### Garnitures :

frites ou wok de légumes ou pommes de terre sautées ou ravioles (supplément 2€)

**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\_\_\_

<b><u>La Drômoise</u></b> .....	12,90€
Crème, Ravioles, Mozzarella et Emmental râpé, crème de ciboulette, Olives	
<b><u>La 4 Fromages</u></b> .....	12,90€
Tomate, Chèvre, Bleu, Mozzarella et Emmental râpé, Olives	
<b><u>La Chèvre</u></b> .....	12,50€
Crème, Chèvre, Miel, Noix, Mozzarella et Emmental râpé, Olives	
<b><u>La Reine</u></b> .....	12,90€
Tomate, Jambon blanc, Champignons, Mozzarella et Emmental râpé, Olives	
<b><u>La Chorizo</u></b> .....	13,50€
Tomate, Chorizo, Péquillos, Mozzarella et Emmental râpé, Olives	
<b><u>L'Italienne</u></b> .....	13,90€
Tomate, Jambon cru, Pesto, Mozzarella et Emmental râpé, Tomates cerises, burratina, Olives	
<b><u>La Pierrot</u></b> .....	14,90€
Crème, Champignons, St marcellin, Jambon blanc, Jambon cru, noix Mozzarella et Emmental râpé, Olives	
<b><u>La Poulet curry</u></b> .....	12,90€
Crème curry, Emincé de poulet, champignons, Mozzarella et Emmental râpé, Oignons rouges, Olives	

## \_\_\_La Formule Demi-Demi\_\_\_

<b>1/2 Salade (au choix) ET 1/2 Pizza (au choix) .....</b>	<b>13,90€</b>
--	---------------

Supplément ingrédient : 1€

**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 \_\_\_

<b>Soupe de fruits frais de saison et sa pogne rôtie.....</b>	<b>6,50€</b>
<b>Moelleux au Chocolat (Valrhona) .....</b>	<b>7,90€</b>
<b>Crème brûlée .....</b>	<b>6,50€</b>
<b>Tiramisu Oréo.....</b>	<b>6,90€</b>
<b>Panacotta caramel beurre salé ou fruits rouges.....</b>	<b>6,50€</b>
<b>Café Gourmand .....</b>	<b>9,50€</b>
<b>Digestif Gourmand (au choix) .....</b>	<b>10,90€</b>

## \_\_\_ Les Fromages \_\_\_

<b>Faisselle .....</b>	<b>4,90€</b>
Crème, Coulis de fruits rouges, Nature	
<b>Assiette aux 2 Fromages.....</b>	<b>5,90€</b>

**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 Glaces

<b>L'Art-Terre</b> .....	<b>7,90€</b>
1 boule fraise, 1 boule framboise, 1 boule vanille, Coulis de fruits rouges, crème fouettée.	
<b>Le Chocolat Liégeois</b> .....	<b>7,90€</b>
2 boules chocolat ou café, 1 boule vanille, Coulis de chocolat, crème fouettée, amandes	
<b>L'Ardéchoise</b> .....	<b>7,90€</b>
2 boules marron, 1 boule vanille, Crème de marron, crème fouettée, amandes	
<b>La Dame blanche</b> .....	<b>7,90€</b>
3 boules vanille, coulis de chocolat, crème fouettée	
<b>La fraîcheur</b> .....	<b>7,90€</b>
1 boule Pêche, 1 boule framboise, 1 boule ananas, coulis de fruits rouges, crème fouettée	
<b>Coupe Colonel</b> .....	<b>6,90€</b>
<b>Coupe 2 boules</b> .....	<b>5,80€</b>
Vanille, chocolat, fraise, framboise, citron, café, pistache, Caramel beurre salé, rhum raisin, poire, marron, pêche, ananas.	

(supp 1€ par boule, supp 1€ chantilly)

# Les Boissons

## Les Apéritifs

Ricard ou 51 (2cl)	3,20€
Martini rouge ou blanc (4cl)	4,00€
Kir (10cl)	3,50€
(Cassis, framboise, pêche, mûre, châtaigne)	
Whisky (4cl)	5,00€
Gin Tonic (4cl)	5,00€
Rhum Blanc (4cl)	5,00€
Jack Daniels (4cl)	5,50€
Vodka (4cl)	5,00€

## Les Sodas & Jus

Coca, Coca Zéro (33cl)	3,50€
Orangina (25cl)	3,50€
Perrier (25cl)	3,50€
Schweppes agrumes (25cl)	3,50€
Fuze Tea pêche (25cl)	3,50€
Jus de fruit (20cl)	3,20€
(Pomme, orange, tomates, abricot, Ananas.)	
Limonade (25cl)	3,00€
Diabolo (25cl)	3,20€
Sirop	2,00€

## Les Eaux

	50 cl	100cl
Vittel	3,40€	3,90€
Reine des Basaltes		3,90€
Badoit	3,40€	

## Les Digestifs

Don Papa (4cl)	7,00€
Chartreuse verte (4cl)	5,00€
Poire Williams (4cl)	5,00€
Limoncello (4cl)	5,00€
Get 27/31 (4cl)	5,00€
Génépi (4cl)	5,00€

## Les Bières

	12cl	25cl	50cl
Frech'	1,80€	3,50€	5,90€
Bière du moment		3,80€	6,50€
Blanche de Bruxelles		3,80€	6,50€
Picon bière		3,80€	6,00€
Monaco		3,60€	6,00€
Panaché		3,50€	6,00€
Desperados 33cl		4,50€	

## Les Cocktails

### Avec alcool

Vodka Sunrise	6.90€
(Vodka, jus d'orange et grenadine)	
Pina Colada	6.90€
(Rhum, lait de coco, ananas et sucre de canne)	

### Sans alcool

Virgin Colada	5.90€
(Jus d'ananas, lait de coco et sucre de canne)	

## Les Boissons chaudes

Expresso	1,70€
Double expresso	3,20€
Décaféiné	1,80€
Café Viennois	2,50€
Thé/Infusion	2,20€

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** (Côte du Rhône)

**Pichet 23 cl**

5.90€

**Blanc** ( Viognier)

**Pichet 46 cl**

8.90€

**Rosé** ( Côte de Provence)

## Les Vins au Verre

### **Rouge**

Crozes Hermitage (Cave de Tain) 4.50€

Côte du Rhône (vieux moulin) 3.20€

### **Blanc**

Petit Gascoun (Côtes de Gascogne) 3.60€

Chardonnay (Domaine d'Hondrat) 3.80€

Viognier (Domaine Vigier) 3.20€

### **Rosé**

Pas du Cerf (Côte de Provence) 3.20€

Chic et fresh 4.20€

## Les Bouteilles

### **Les Vins Rouges**

**37.5cl 75cl**

#### **Côte du Rhône**

«Belleruche» Chapoutier 11.90€ 17€

#### **Crozes Hermitage**

- Cave de Tain 12.90€ 21€

- Domaine Combier 26€

#### **Châteauneuf du Pape**

« Arnoud et Fils » 38€

### **Les Vins Rosés 75cl**

#### **Chic & Fresh Premium**

«Domaine d'Hondrat » 17€

### **Les Vins Blancs**

**37.5cl 75cl**

#### **Côte du Rhône**

«Belleruche» Chapoutier 11.90€ 17€

#### **Crozes Hermitage**

Cave de Tain 12.90€ 21€

#### **Chardonnay**

Domaine d'Hondrat 18€

#### **Petit Gascoun**

Les Frères laffite 17€