

___Les Formules du jour___

DU LUNDI AU VENDREDI UNIQUEMENT LE MIDI

Plat du Jour	12,50€
Entrée jour/Plat jour ou Plat jour/Dessert	14,50€
Menu complet	17,50€

Menu Enfant (jusqu'à 12 ans) 11,00€

Sirop ou Jus de fruits,

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

___Les planches d'Apéro___

Assiette de Tapas (Pépittes d'encornets, oignons rings , samoussa ou nem)

Assiette de Charcuteries

(Jambon cru Serrano, Mortadelle IGP, Lomo , St Marcellin IGP)

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 ___

½ Salade Caesar.....	9,50€
½ Salade Marcelline.....	9,50€
½ Salade Drômoise.....	9,50€
½ Salade Forestière.....	9,50€

___ Les Salades ___

La Caesar	14,90€
Salade verte, Carmine, Oignons crispy, Poulet pané aux céréales, Œuf, Croûtons, Copeaux de Grana Padano, Sauce César	
La Marcelline	15,50€
Salade verte, Betterave Chioggia, Carmine, St Marcellin pané, Jambon cru, Lomo, Vinaigrette à l'huile de Noix	
La Drômoise	15,50€
Salade verte, Betteraves Chioggia, Carmine, Oignons crispy, Ravioles frits, Mini caillettes tièdes, Vinaigrette à l'huile de Noix	
La Forestière	15,90€
Salade, Champignons Paris, Emincé de Poulet, Lamelles de comté, Pommes de terre sautées, Vinaigrette à l'huile de Noix	

___ Les Tartares ___

Tartare de Bœuf au couteau classique.....	16,90€
(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___

Ravioles sauce Roquefort AOP.....	14,50€
Ravioles sauce Forestière.....	14,50€
Ravioles sauce St Marcellin IGP.....	14,50€

___Les Gratins de Ravioles___

(cuisson 10/15 min environ)

Gratin Crème.....	13,90€
Gratin Fromager.....	15,50€
(Chèvre, Copeaux comté, sauce St Marcellin)	
Gratin Forestier.....	14,90€
(Girolles, Cèpes, Champignons de Paris)	
Gratin aux Queues d'écrevisses sauce Armoricaïne	17,90€

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, cornichons, steak haché (180gr) et sauce maison	16,90€
Picanha de Veau de Montélimar servi rosé (env. 200gr) ..	21,50€
Echine de Porc confite Duroc de Batallé (env. 200gr).....	16.90€
Linguine au Poulet	15,90€
(Mélange de Champignons Forestier à la crème, Emincé de Poulet)	

Sauces :

Poivres, Forestière, Roquefort AOP, St Marcellin IGP

___Les Poissons___

Tataki de Thon Mariné au soja et pané aux graines de sésame, juste saisi, servi tiède.....	18,50€
Poisson du moment selon arrivage.....	17,50€
Linguine sauce Armoricaïne et ses Gambas (décortiquées)	20,50€

___Les Spécialités___

Fondue de Camembert	18,50€
Camembert (Env. 250gr), Charcuteries (Jambon cru Serrano, Mortadelle IGP, Lomo) Salade et Frites	

Garnitures :

Frites, poêlée de légumes, Linguine, Gratin Dauphinois ou ravioles en 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

<u>La Drômoise</u>	13,90€
Crème, Ravioles, Mozzarella et Emmental râpé, crème de ciboulette, Olives	
<u>La 4 Fromages</u>	13,50€
Tomate, Chèvre, Bleu d’Auvergen, Mozzarella et Emmental râpé, Olives	
<u>La Chèvre</u>	12,90€
Crème, Chèvre, Miel, Noix, Mozzarella et Emmental râpé, Olives	
<u>La Reine</u>	12,90€
Tomate, Jambon blanc, Champignons de Paris frais, Mozzarella et Emmental râpé, Olives	
<u>La Camembert</u>	13,50€
Crème, Camembert, Pommes de Terre, Jambon blanc, Mozzarella et Emmental râpé, Olives	
<u>La Pierrot</u>	13,90€
Crème, Champignons de Paris frais, St Marcellin IGP, Jambon blanc, Jambon cru Serrano, Noix, Mozzarella et Emmental râpé, Olives	
<u>La Fermière</u>	13,90€
Crème, Emincé de poulet, champignons, Œuf, Pommes de terre, Mozzarella et Emmental râpé, Persillade, Olives	

La Formule Demi-Demi

1/2 Salade (au choix) ET 1/2 Pizza (au choix)	14,50€
--	---------------

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___

Tarte citron meringuée	6,50€
Mousse au Chocolat (Valrhona)	6,90€
Crème Caramel	6,00€
Tiramisu café.....	6,50€
Pogne perdue rôtie et son coulis caramel beurre salé.....	6,00€
Café Gourmand	8,90€
Digestif Gourmand (au choix)	10,90€
Faisselle	4,90€
Crème, Coulis de fruits rouges, Nature	
Assiette de Fromages.....	6,90€
Bleu d’Auvergne AOP, Comté AOP, St Marcellin IGP	

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, coulis de chocolat et crème fouettée.	
Le Chocolat Liégeois	7,90€
2 boules chocolat ou café, 1 boule vanille, Coulis de chocolat, 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	
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 1.9€)

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)	5,50€
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 (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)	3,50€
Diabolo (25cl)	3,60€
Sirop	2,00€
(pêche, menthe, fraise, framboise, cerises, kiwi, citron, grenadine)	

Les Eaux

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

Les Digestifs

Don Papa (4cl)	7,50€
Chartreuse verte (4cl)	7,50€
Poire Williams (4cl)	6,50€
Limoncello (4cl)	6,50€

Les Bières

	12cl	25cl	50cl
Frech'	1,90€	3,60€	6,00€
Bière du moment		3,90€	6,50€
Blanche de Bruxelles		3,90€	6,50€
Picon bière		3,90€	6,50€
Monaco		3,70€	6,50€
Panaché		3,70€	6,50€
Desperados 33cl		4,60€	

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 « maison »	7.90€
(6cl Apérol, 8cl Vin vert, 4cl eau gazeuse)	
Chambéry	7.90€
(4cl Martini blanc, sirop grenadine, limonade)	

Sans alcool

Virgin Sunrise	6.90€
(jus d'orange, grenadine, limonade)	

Les Boissons chaudes

Expresso	1,80€
Double expresso	3,60€
Décaféiné	1,90€
Café Viennois	2,50€
Thé/Infusion	2,00€

Get 27/31 (4cl)	6,50€
Génépi (4cl)	7,50€
Bailey's	6,50€

Les Vins

Les Pichets

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

Les Vins au Verre

Rouge

Crozes Hermitage (Cave de Tain)	4.60€
Côte 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 (Côte de Provence)	3.50€
Chic et fresh	4.20€

Les Bouteilles

Les Vins Rouges

37.5cl 75cl

Côte du Rhône

«Belleruche» Chapoutier 11.90€ 19€

Crozes Hermitage

- Cave de Tain 12.90€ 22€
- Domaine Combier 28€

Châteauneuf du Pape AOC

-Domaine Roger Perrin 39€

Le Vin rosé

75cl

Chic & Fresh Premium

«Domaine d'Hondrat » 19€

Côte du Rhône

«Belleruche» Chapoutier 19€

Les Vins Blancs

37.5cl 75cl

Côte du Rhône

«Belleruche» Chapoutier 11.90€ 19€

Crozes Hermitage

- Cave de Tain 12.90€ 22€

Chardonnay

- Domaine d'Hondrat 19€

Châteauneuf du Pape AOC

-Domaine Roger Perrin 39€

Petit Gascoun

Les Frères Iaffite 19€