

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, Compote à boire

Les planches d'Apéro

Tapas

Pépites d'encornets	7.00€
Fritures du pêcheur (Joëls)	7.00€
Mozza sticks	7.00€
Oignons rings	7.00€

Assiette de Charcuteries

(Jambon cru Serrano, Jambon Blanc, Lomo , Chorizo, St Marcellin IGP)

2 personnes	10€
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 Drômoise.....	9,50€
½ Salade Terre et Mer.....	9,50€

___ Les Salades ___

La Caesar	14,90€
Salade verte, Tomates cerises, Oignons rouges, Poulet pané aux céréales, Œuf, Croûtons, Copeaux de Grana Padano, Sauce Caesar	
La Drômoise	15,50€
Salade verte, Tomates cerises, Oignons rouges, Ravioles frits, Râpé de Lardons fumés, Vinaigrette à l'huile de Noix	
La Terre et Mer	15,90€
Salade verte, Tomates cerises, Aiguillettes de Poulet et Crevettes papillons marinés façon thaï, Pousses de soja	
L'Estivale	14,90€
Tomates , Burrata di Bufala, Pesto de roquette, Pignons de pin, Roquette	

___ Les Tartares ___

Tartare de Bœuf au couteau classique.....	16,90€
(préparé avec une sauce maison)	
Tartare de Poulpe	18,50€
(Gingembre, Mangue, Coriandre, Fruits de la Passion, Sauce iodée, Vinaigre de riz, Citron vert)	

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..... (Emmental et Mozzarella, St Marcellin, sauce Parmesan)	15,50€
Gratin Forestier..... (Girolles, Cèpes, Champignons de Paris)	14,90€
Gratin aux écrevisses sauce Armoricaïne.....	17,90€

___ Le Coin des Pâtes ___

Linguine au Poulet	15,90€
(Crème de Parmesan, Emincé de Poulet, Tomates cerises, copeaux de Parmesan)	
Linguine sauce Armoricaïne et ses Gambas (décortiquées)	20,50€

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 Viandes___

Pièce du Boucher (selon arrivage).....	prix à l'ardoise
Burger Bœuf Pain burger du Boulanger, Cheddar rouge, Salade, Tomates Cornichons aigres-doux, Oignons rouges, steak haché (180gr) et sauce maison	16,90€
Confit d'Épaule de Porc « Duroc de Batallé »	17.50€
Magret de Canard Français (environ 380gr)	24.90€

Sauces : Poivre, 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€
Filet de Truite rose d'Ardèche, sauce vierge	17,90€

___Les Spécialités___

Fondue de Camembert	18,50€
Camembert (Env. 250gr), Charcuteries (Jambon cru Serrano, Jambon Blanc, Lomo, Chorizo) Salade et Frites Fraîches	
Fondue de Camembert Végétarienne	17,50€
Camembert (Env. 250gr), Frites Fraîches, Poêlée de Légumes, Salade	

Garnitures :

Frites, Poêlée de légumes, Linguine, Salade 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 ___

<u>La Drômoise</u>	13,90€
Crème, Ravioles, Saumon fumé, Mozzarella et Emmental râpé, Roquette, Olives	
<u>La 4 Fromages</u>	13,50€
Tomate, Chèvre, Bleu d’Auvergne, Mozzarella et Emmental râpé, Olives	
<u>La Chèvre</u>	12,90€
Crème, Chèvre, Miel, Pignons de pin, 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 Chorizo</u>	13,50€
Tomate, Poivrons, Chorizo, Oignons rouges, 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>L’Italienne</u>	13,90€
Tomate, Mozzarella et Emmental râpé, Pesto de roquette, Pignons de Pin, Jambon cru, tomates cerises, Roquette	

___ 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 Brûlée.....	6,00€
Tiramisu café.....	6,50€
Pogne perdue rôtie et son coulis caramel beurre salé.....	6,00€
Coupe de fruit de saison.....	6,50€
Café Gourmand	8,90€
Digestif Gourmand (au choix)	10,90€
Faisselle	4,90€
Crème, Coulis de fruits rouges, Nature	
Assiette de Fromages.....	6,90€
Roquefort AOP, Chèvre, 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.

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

2 boules chocolat ou café, 1 boule vanille, Coulis de chocolat ou café, 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 1.90€)

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 (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)	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€	
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 d'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	2,00€

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

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	Les Vins Blancs	37.5cl	75cl
Côtes du Rhône AOC			Côtes du Rhône AOC		
«Belleruche» Chapoutier	11.90€	19€	«Belleruche» Chapoutier	11.90€	19€
Crozes Hermitage AOP			Crozes Hermitage AOP		
- Cave de Tain	12.90€	23€	- Cave de Tain	12.90€	23€
- Domaine Combier		28€	Chardonnay IGP		
Châteauneuf du Pape AOC			- Domaine d'Hondrat		19€
-Domaine Roger Perrin		39€	Chardonnay IGP		
			- La Baie du Soleil		19€
Les Vins rosés		75cl	Châteauneuf du Pape AOC		
			-Domaine Roger Perrin		39€
Chic & Fresh Premium AOP			Petit Gascoun IGP		
«Domaine d'Hondrat »		19€	-Les Frères laffite		19€
Rosé Gris « Belles du Sud » IGP					
« Ciceron » Pays d'Oc		20€			
Mirati N°15 IGP Méditerranée					
« Cave la Divine »		20€			