

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 pécheur (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 Armoricaine..... | 17,90€ |

Le Coin des Pâtes

| | |
|---|--------|
| Linguine au Poulet | 15,90€ |
| (Crème de Parmesan, Emincé de Poulet, Tomates cerises, copeaux de Parmesan) | |
| Linguine sauce Armoricaine 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'Epaule 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.

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 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 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, grenade, orgeat) | |

Les Cocktails

| <u>Avec alcool</u> | |
|---|-------|
| 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) | |
| <u>Sans alcool</u> | |
| Virgin Sunrise | 5,90€ |
| (jus d'orange, grenade, limonade) | |

Les Eaux

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

Les Boissons chaudes

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

Les Digestifs

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

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

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 (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 | | |
| Chic & Fresh Premium AOP | | | -Domaine Roger Perrin | | 39€ |
| «Domaine d'Hondrat » | | 19€ | Petit Gascoun IGP | | |
| | | | -Les Frères laffite | | 19€ |
| Rosé Gris « Belles du Sud » IGP | | | | | |
| « Ciceron » Pays d'Oc | | 20€ | | | |
| Mirati N°15 IGP Méditerranée | | | | | |
| « Cave la Divine » | | 20€ | | | |