

Les Formules du jour

DU LUNDI AU VENDREDI UNIQUEMENT LE MIDI

Plat du Jour	12,90€
Entrée jour/Plat jour ou Plat jour/Dessert	14,90€
Menu complet	17,90€

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 de Chèvre Chaud.....	9,50€
½ Salade Drômoise.....	9,50€

___Les Salades___

La Caesar	15,90€
Salade verte, Tomates cerises, Oignons rouges, Poulet pané aux céréales, Œuf, Croûtons, Copeaux de Grana Padano, Sauce Caesar	
La Chèvre Chaud	15.90€
Salade verte, Tomates cerises, Jambon cru, Toasts de Chèvre Chaud, Vinaigrette à l'huile de noix	
La Salade du Drômoise	15,90€
Salade verte, Tomates cerises, Ravioles frits, Râpé de Lardons fumés, Oignons rouge, Vinaigrette à l'huile de Noix	

___Les Tartares___

Tartare de Bœuf au couteau classique.....	16,90€
(préparé avec une sauce maison, frites, salade)	

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.....	14,90€
Ravioles sauce Forestière.....	14,90€
Ravioles sauce Parmesan, copeaux de parmesan	14,90€
Ravioles sauce au Saumon, crème de Mozzarella et Basilic	15,90€

___ Les Gratins de Ravioles ___

(cuisson 10/15 min environ)

Gratin Crème.....	13,90€
Gratin Fromager.....	15,90€
(Sauce au Parmesan, chèvre, Emmental et Mozzarella)	
Gratin Forestier.....	15,90€
(Girolles, Cèpes, Champignons de Paris)	
Gratin sauce au Saumon, crème de Mozzarella et Basilic...	16,90€

___ Le Coin des Pâtes ___

Linguine au Poulet.....	16,50€
(Crème de Parmesan, Emincé de Poulet, Tomates cerises, copeaux de Parmesan)	
Linguine Saumon, Epinards.....	17,50€
(Crème de Mozzarella et Basilic, Epinards, Saumon fumé)	

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, Confit d'oignons, steak haché (180gr) et sauce maison **16,90€**

Confit d'Epaule de Porc « Duroc de Batallé »..... **17.90€**

Magret de Canard Français (environ 380gr) **24.90€**

Garnitures :

Frites, Poêlée de légumes, Linguine, Salade ou (ravioles supplément 2€)

Sauces : Poivre, Forestière, Roquefort AOP

___Les Poissons___

Tataki de Thon Mariné au soja et pané aux graines de sésame,
juste saisi, servi tiède..... **18,90€**

Poisson du moment, sauce vierge..... **17,90€**

Poulpe Grillé

Poulpe grillé en persillade, Pommes de Terre grenaille, oignons confits **21,90€**

Garnitures :

Frites, Poêlée de légumes, Linguine, Salade ou (ravioles supplément 2€)

___Les Spécialités___

Fondue de Camembert..... **18,90€**
Camembert (Env. 250gr), Charcuteries (Jambon cru Serrano, Jambon Blanc, Lomo, Chorizo)
Salade et Frites

Fondue de Camembert Végétarienne..... **17,90€**
Camembert (Env. 250gr), Frites, Poêlée de Légumes, Salade

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> Base crème ou Tomate.....	13,50€
Chèvre, Bleu d'Auvergne, Mozzarella et Emmental râpé, Olives	
<u>La Pierrot</u>	13,90€
Crème, Champignons de Paris frais, St Marcellin IGP, Jambon blanc, Jambon cru Serrano, pignons de pin, Mozzarella et Emmental râpé, Olives	
<u>La Chèvre</u>	12,90€
Crème, Chèvre, Miel, Pignons de pin, Mozzarella et Emmental râpé, Olives	
<u>La Camembert</u>	13,90€
Crème, Camembert, Pommes de terre, Jambon blanc, Mozzarella et Emmental râpé, Olives	
<u>L'Italienne</u> Base crème ou Tomate.....	13,90€
Mozzarella et Emmental râpé, Après cuisson, Jambon cru, tomates cerises, Pesto de roquette, roquette, Olives	
<u>La Reine</u>	12,90€
Tomate, Jambon blanc, Champignons de Paris frais, Mozzarella et Emmental râpé, Olives	

La Formule Demi-Demi

1/2 Salade (au choix) ET 1/2 Pizza (au choix)	14,90€
--	---------------

Supplément ingrédient : 0.50€

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 Desserts___

Mousse au Chocolat (Valrhona)	6,90€
Crème Brûlée.....	6,50€
Tiramisu café.....	6,50€
Pogne perdue rôtie et son coulis caramel beurre salé.....	6,50€
Coupe de fruits de saison.....	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€
Roquefort AOP, Chèvre,	

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 1.50€)

Les Boissons

Les Apéritifs

Ricard ou 51 (2cl)	3,50€
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)	6,50€
Chartreuse verte (4cl)	6,50€
Poire Williams (4cl)	6,50€
Limoncello (4cl)	6,50€

Les Bières

	12cl	25cl	50cl
Frech'	1,90€	3,90€	6,50€
Bière du moment		3,90€	6,50€
Blanche de Bruxelles		3,90€	6,50€
Picon bière		3,90€	6,50€
Monaco		3,90€	6,50€
Panaché		3,90€	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	2,20€

Get 27/31 (4cl)	6,50€
Génépi (4cl)	6,50€
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€	Châteauneuf du Pape AOC		
			-Domaine Roger Perrin		39€
Les Vins rosés		75cl	Petit Gascoun IGP		
			-Les Frères laffite		19€
Chic & Fresh Premium AOP					
«Domaine d'Hondrat »		19€			
Rosé Gris « Belles du Sud » IGP					
« Ciceron » Pays d'Oc		21€			
Mirati N°15 IGP Méditerranée					
« Cave la Divine »		22€			