

Les Formules

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 10 ans) 11,50€

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

Panier de Tapas

- Mozza Sticks	9.00€
- Tenders	9.00€
- Tempura de Moules	9.00€
- Infarinatas	9.00€

Assiette de Charcuteries

(Rosette de Lyon, Chorizo, Jambon cru serrano, Jambon blanc, St Marcellin IGP, Bleu d'Auvergne)

Petite	12.00€
Grande	21.00€

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 et service inclus

___ Les Demi Salades ___

½ Salade Caesar.....	9,50€
½ Salade Fraîcheur	9,50€
½ Salade Chèvre chaud.....	9,50€

___ Les Salades ___

Base : Salade mixte, concombre, tomates cerises, pickles d'oignons rouges

La Caesar	15,90€
Poulet pané aux maïs, Œuf, Croûtons, Copeaux de Grana Padano, Sauce Caesar.	
La Fraîcheur	16,50€
Gravlax de Saumon, Ravioles frits, Vinaigrette huile d'Olive, balsamique, échalotes.	
La Chèvre Chaud	15,90€
Toasts de chèvre chaud au miel, Lardons, Vinaigrette huile d'Olive, balsamique, échalotes.	

___ Les tartares ___

Tartare de boeuf préparé (env 180gr).....	17,90€
(Sauce tartare maison, cornichons, câpres, oignons, oeuf)	
Tartare de Poulpe (env 160gr).....	20,90€
(Sauce Soja, sauce Huitres, Coriandre, Fruits exotiques.)	

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 et service inclus

___Les Ravioles Pochées___

Ravioles sauce Roquefort AOP	14,90€
Ravioles sauce Grana Padano	14,90€
Ravioles au Pesto (Pancetta et Grana Padano).....	15,90€
Ravioles sauce aux Morilles	15,90€

___Les Gratins de Ravioles___

(cuisson 10/15 min environ)

Gratin Crème	13,90€
Gratin sauce aux Morilles	16,90€
Gratin Fromager	15,90€
(Sauce au Parmesan, chèvre, Emmental et Mozzarella)	
Gratin sauce au Roquefort	15,90€
Gratin aux Queues d'Ecrevisses sauce Armoricaïne	16,90€

___Les Pâtes___

Linguine Terre et Mer	18,90€
Aiguillette de Poulet, queues d'écrevisses, sauce Armoricaïne	
Linguine du Marché	15,90€
(Sauce tomate, Grana Padano, Poivrons grillés, Basilic, tomates séchées)	

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 et service inclus

___ Les Viandes ___

Côte de Bœuf, Maturée 14 jours (env 350g).....	24.90€
Burger Bœuf	18,90€
Pain burger du Boulanger, steak haché (180gr), Cheddar rouge, Salade, Tomates, Cornichons aigres-doux, Oignons rouges, et sauce maison	
Burger Poulet	17,90€
Pain burger du Boulanger, Haut de cuisse Pané, sauce au curry et Grana Padano, salade et oignons rouges	
Magret de Canard Français (env 320gr)	24.90€
Pluma de Porc (env 250g).....	17,90€

Garnitures :

Frites, Poêlée de légumes en persillade, Linguine, Salade ou Ravioles (supplément 2€)

Sauce au choix : Poivres, Grana Padano, Roquefort AOP, Morilles

___ Les Poissons ___

Tataki de Thon	18,90€
Mariné au soja et pané aux graines de sésame, juste saisi, servi tiède	
Poisson du moment, sauce vierge	à l'Ardoise

Garnitures :

Frites, Poêlée de légumes en persillade, Linguine, Salade ou Ravioles (supplément 2€)

___ Les Spécialités ___

Fondue de Camembert 250g.....	18,90€
Charcuteries (Jambon cru Serrano, Jambon Blanc, Chorizo, Rosette de Lyon), Frites et Salade	
Fondue de Camembert Végétarienne	18,90€
Poêlée de Légumes, Frites et 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 et service inclus

Les Pizzas

<u>La 4 Fromages</u>	13,90€
Tomate, Chèvre, Bleu d'Auvergne, Mozzarella et Emmental râpé, Olives	
<u>La Napolitaine</u>	13,90€
Tomate, Anchois, Câpres, Grana Padano, Origan, Olives	
<u>La Chèvrorizo</u>	13,90€
Crème, Chèvre, Chorizo, Miel, Mozzarella et Emmental râpé, Pignons de pin, Olives	
<u>La Pierrot</u>	14,90€
Crème, Jambon blanc, St Marcellin, Jambon cru, Champignons frais, Pignons de Pin, Mozzarella et Emmental râpé, Olives	
<u>L'Italienne</u>	14,90€
Tomate, Pancetta, Stracciatella, Roquette, Tomates cerises, Pesto Mozzarella et Emmental râpé	
<u>La Reine</u>	13,90€
Tomate, Jambon blanc, Champignons de Paris frais, Mozzarella et Emmental râpé, Olives	
<u>L Oslo Dolce</u>	13,90€
Crème, Saumon frais, Stracciatella, Roquette, Mozzarella et Emmental râpé	
<u>La Poulet Curry</u>	13,90€
Crème au curry, Poulet, Champignons de Paris Frais, Oignons rouges, Mozzarella et Emmental râpé, Cébette	
<u>La Végétarienne</u>	13,90€
Tomate, Champignons, Tomates cerises, Roquette, Pesto, Oignons rouges, Poivrons, Olives	
<u>La Raviole</u>	13,90€
Crème, Ravioles, 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 et service inclus

___Les Desserts___

Mousse au Chocolat (Valrhona)	6,90€
Crème Brûlée.....	6,90€
Tiramisù	6,90€
Pogne perdue rôtie et son coulis caramel beurre salé.....	6,90€
Carpaccio d'Ananas et son sorbet Mangue.....	6,90€
Coupe de Fraises.....	6,90€
Café Gourmand	8,90€
Digestif Gourmand (au choix)	10,90€

___Les Fromages___

Faisselle	4,90€
Crème, Coulis de fruits rouges ou Nature	
Assiette de Fromages.....	6,90€
Bleu d'Auvergne, Chèvre, St Marcellin	

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 et service inclus

Les Glaces

La Gourmande	7,90€
1 boule noix, 1 boule choco-noisette, 1 boule vanille-brownies, Coulis de caramel beurre salé, coulis de chocolat et chantilly.	
Les Liégeois « Chocolat ou Café»	7,90€
2 boules chocolat ou café, 1 boule vanille, Coulis de chocolat ou café froid, chantilly.	
La Caramélia	7,90€
2 boules caramel beurre salé, 1 boule vanille, Coulis de Caramel beurre salé, chantilly.	
L'Ardéchoise	7,90€
2 boules marron, 1 boule vanille, Crème de marron, chantilly.	
La Dame blanche	7,90€
3 boules vanille, coulis de chocolat, chantilly.	
La fraîcheur	7,90€
1 boule mangue, 1 boule framboise, 1 boule ananas, coulis de fruits rouges, chantilly.	
Coupe Colonel	8,90€
2 boules citron, 4cl Vodka	
Coupe Peppermint	8.90€
2 boules menthe chocolat, 4cl Get 27	
La Gil's	8.90€
2 boules citron, 4cl Limoncello	
Coupe 2 boules	3,80€
Vanille, chocolat, fraise, framboise, citron, café, pistache, caramel beurre salé, rhum raisin, poire, marron, mangue, ananas, choco-noisette, noix, vanille brownies, menthe chocolat	
(Supplément glace 1.50€)	

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 et service inclus

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, Fanta (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 **8,90€**

Tequila Sunrise

4cl Tequila, jus d'orange, grenadine

Le Cocktail des copines

4cl Gin, 2cl crème de mûre, 2cl jus de citron, sucre de canne

Apérol Spritz

(6cl Apérol, 8cl Prosecco, 4cl Limonade)

Limon Spritz

(6cl Limoncello, 8cl Prosecco, Eau gazeuse)

Sans alcool

Virgin Sunrise

5.90€

jus d'orange, grenadine, limonade

Les Boissons chaudes

Espresso	1,80€
Double espresso	3,60€
Décaféiné	2,00€
Café Viennois	2,50€
Thé/Infusion	2,20€

Get 27/31 (4cl)	6,50€
Génépi (4cl)	6,50€
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 et service inclus

___ La Carte des Vins ___

LES PICHETS

Rouge (Côtes du Rhône) Domaine du Vieux Moulin	3.50€ le verre 12,5cl
Blanc (Viognier) Domaine Vigier	6.00€ le pichet 23cl
Rosé (Côte de Provence) Domaine du Pas du Cerf	10.00€ le pichet 46cl

BOUTEILLES DE VINS ROUGES

	12,5cl	37,5cl	75cl
--	--------	--------	------

- **Côtes-du-Rhône AOC**
« Belleruche » Domaine Chapoutier 11.90€ 19€
- **Crozes Hermitage**
Nobles Rives « Cave de Tain » AOP 4.60€ 12.90€ 23€
Le **Ƨ** « Domaine Combier » ACHC 28€
- **Brézème AOC**
Monicault « Domaine Lombard » 28€
- **Châteauneuf du Pape ACPC**
Domaine Roger Perrin 39€

BOUTEILLES DE VINS BLANCS

	12,5cl	37,5cl	75cl
--	--------	--------	------

- **Côtes du Rhône AOC**
«Belleruche» Domaine Chapoutier 11.90€ 19€
- **Crozes Hermitage AOP**
Nobles Rives « Cave de Tain » 4.60€ 12.90€ 23€
- **Chardonnay IGP**
Domaine d'Hondrat 4.20€ 19€
- **Les Petites Gâteries de Marie Antoinette**
IGP « Terres du Midi » 3.80€ 20€
- **Petit Gascoun IGP**
Les Frères Laffite 3.80€ 19€
- **Châteauneuf du Pape AOC**
Domaine Roger Perrin 39€

BOUTEILLES DE VINS ROSES

	12,5cl	37,5cl	75cl
--	--------	--------	------

- **Chic & Fresh Premium AOP**
Domaine d'Hondrat 4.20€ 19€
- **Les Petites Gâteries de Marie Antoinette**
IGP « Terres du Midi » 3.80€ 20€
- **Le M de Minuty AOP**
Côtes de Provence 28€
- **Belles du Sud Rosé Gris IGP**
Cicéron Pays d'Oc 22€