

LE COIN BOISSONS

Les Apéritifs

Ricard ou Pastis (2 cL)	3.50€
Martini rouge ou blanc (4cL)	3.50€
Kir (10 cL) Cassis, framboise, pêche, mûre, châtaigne	3.50€
Whisky (4cL)	5.50€
Gin Tonic (4cL)	7.50€
Rhum blanc (4cL)	5.50€
Vodka (4cL)	5.50€
Jack Daniels (4cL)	6.50€

Les Softs

Coca, Coca zéro	3.90€
Orangina	3.90€
Perrier	3.90€
Schweppes agrumes ou tonic	3.90€
Fuze tea pêche	3.90€
Limonade	3.90€
Diabolo	3.90€
Jus de fruits	3.50€
Pomme, orange, tomate, abricot, ananas-coco, ace	
Sirop à l'eau	2.00€
pêche, fraise, menthe, grenadine, cerise, orgeat, citron	

Boissons chaudes

Expresso	1.90€
Double expresso	3.80€
Décaféiné	2.00€
Café Viennois	2.50€
Thé ou Infusion	2.20€

Digestifs (4cl) 6.50€

Don Papa	Get 27 ou 31
Chartreuse verte	Menthe Pastille
Poire Williams	Génépi
Limoncello	Bailey's

Les Bières

	25 cL	50 cL
Frech'	3.90€	6.90€
Bière du moment	4.20€	7.50€
Blanche de Bruxelles	4.20€	7.50€
Picon bière	4.10€	7.20€
Monaco	4.10€	7.20€
Panaché	3.90€	6.90€
Desperados (33 cL)	5.90€	
Bière sans alcool (33 cL)	5.50€	
Sturm Ambrée (33 cL)	5.50€	
Sturm IPA (33 cL)	5.90€	
Coup d'Boule Cherry (33 cL)	5.90€	

Les Cocktails

Avec alcool 8.90€

Le cocktail des Copines

4 cL gin, 2 cL crème de mûre, 2 cL jus de citron, sucre de canne

Apérol Spritz

6 cl apérol, 8 cL prosecco, 4 cL limonade

Pina Colada

4cl Rhum blanc, Jus d'Ananas, Jus de Coco, Sucre de Canne

Sans alcool 6.50€

Vitamin' Bomb

Jus d'A.C.E, jus d'orange, limonade, sucre de canne, tranche de citron

Virgin Spritz

2cl de sirop d'orange amère, eau gazeuse, sirop de grenadine

Virgin Colada

Jus D'Ananas, Jus de Coco, Sucre de Canne

Virgin Tonic

Pulco, Tonic, Sucre de Canne

Les Eaux

	50cL	100 cL
Evian		5.20€
Reine des Basaltes		5.20€
Badoit	3.50€	
Vittel	3.50€	

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

LES VINS

Vins aux verres et en pichets

Rouge (Côte du Rhône) Domaine du Vieux Moulin

Blanc (Viognier) Domaine Vigier

Rosé (Côte de Provence) Domaine du Pas du Cerf

Le verre 3.90€
Le pichet 23 cL 6.5€
Le pichet 46 cL 10.5€

Bouteilles de vins Rouges

	12.5 cL	37.5 cL	75 cL
Belleruche Domaine Chapoutier , Côtes-du-Rhône AOC		13.90€	20€
Nobles Rives Cave de Tain , Crozes Hermitage AOP	4.80€	14.90€	23€
Brézème Monicault , Domaine Lombard AOC			29€
Châteauneuf du Pape , Domaine Roger Perrin ACPC			42€

Bouteilles de vins Blancs

	12.5 cL	37.5 cL	75 cL
Belleruche Domaine Chapoutier , Côtes-du-Rhône AOC		13.90€	20€
Nobles Rives Cave de Tain , Crozes Hemitage AOP	4.80€	14.90€	23€
Chardonnay , Domaine d'Hondrat IGP	4.30€		20€
Les Petites Gâteries de Marie Antoinette , Terre du Midi IGP	3.90€		20€
Petit Gascoun , Les Frère Laffite IGP	3.90€		20€

Bouteilles de vins Rosés

	12.5 cL	75 cL
Chic & Fresh , Premium Domaine d'Hondrat AOP	4.30€	21€
Les Petites Gâteries de Marie Antoinette , Terre du Midi IGP	3.90€	20€

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

NOS FORMULES DU JOUR

Uniquement servies du lundi au vendredi midi.

Plat du jour	13.90€
Entrée et Plat ou Plat et dessert du jour	16.90€
Entrée, Plat et dessert du jour	19.50€

LE MENU ENFANT 12.50€

Jusqu'à 10 ans

Sirop ou Jus de fruits

Demi pizza ou Nuggets ou Steak haché ou Ravioles à la crème

Mousse au chocolat, Glace une boule ou compote à boire

Les nuggets et le steak haché sont accompagnés au choix de frites, Pâtes ou légumes du moment

LE COIN APERO

Mozza sticks	8.50€
Tenders Sauce burger	8.50€
Pain à l'ail	8.50€
Assiette de charcuteries	12€ / 21€
<i>Rosette de Lyon, Chorizo, Jambon cru Serrano, Jambon blanc, Saint Marcellin IGP, Bleu d'Auvergne</i>	

L'apéro, c'est le moment parfait pour partager et profiter !

*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*

LE COIN DES RAVIOLES

Les pochées

Ravioles sauce Grana Padano	15.90€
Ravioles au Pesto Verde maison et Burrata	16.50€
Ravioles sauce Roquefort AOP	15.90€
Ravioles sauce morilles	15.90€

Les gratinées

Gratin crème	15.90€
Gratin aux morilles	16.90€
Gratin au Roquefort AOP	16.50€
Gratin fromager <i>Sauce Grana Padano, chèvre, emmental et mozzarella</i>	16.50€

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

LE JARDIN DE LA BRASSERIE

Toutes nos salades sont composées de:
salade mixte, pickles d'oignons rouges, tomates cerises et
carottes croquantes.

La Caesar	16.90€/9.50€
<i>Poulet pané au maïs, oeuf poché, croûtons, sauce Caesar, copeaux de Grana Padano</i>	
La Drômoise	16.90€/9.50€
<i>Ravioles frits, lardons, oeuf poché, huile d'olive, balsamique,</i>	
La Riviera	17.50€/9.90€
<i>Truite fumée, quenelles de brochet, citron, huile d'olive, balsamique</i>	
Burrata e Pomodori	16.90€
<i>Assiette de tomates anciennes, burrata, huile d'olive, pignons, basilic</i>	

LA FORMULE DEMI-DEMI

Une Demi-Salade au choix ET une Demi-Pizza au choix	16.90€
<i>(hors la Burrata e Pomodori)</i>	

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

LE COIN DES PIZZAS

La 4 Fromages

13.90€

Tomate, Chèvre, Bleu d'Auvergne, Olives, Mozzarella et Emmental râpé

La Végétarienne

13.90€

Tomate, Stracciatella, Tomates cerises, Champignons, Roquette, Pignons, Mozzarella et Emmental râpé

L'Italienne

14.90€

Tomate, Jambon cru, Stracciatella, Roquette, Tomates cerises, Pesto verde, Mozzarella et Emmental râpé

La Reine

13.90€

Tomate, Jambon blanc, Champignons de Paris frais, Olives, Mozzarella et Emmental râpé

La Pierrot

14.90€

Crème, Jambon blanc, St Marcellin, Jambon cru, Champignons frais, Pignons de pin, Olives, Mozzarella et Emmental râpé

La Chevrorizo

13.90€

Crème, Chèvre, Chorizo, Miel, Pignons de pin, Olives, Mozzarella et Emmental râpé

La Truite fumée et Stracciatella

14.90€

Crème, Truite fumée, Stracciatella, Roquette, Olives, Mozzarella et Emmental râpé

La Mortadella al Tartufo

15.90€

Crème, Mortadelle truffée AOP, Stracciatella, éclats de pistache, Olives, Mozzarella et Emmental râpé

La Raviole

13.90€

Crème, Ravioles, Olives, Mozzarella et Emmental râpé

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

LE COIN DES VIANDARDS

Pièce du Boucher	Prix à l'ardoise
Magret de canard (Français 300g)	24.90€
Burger de boeuf <i>Pain burger du boulanger, steak haché 180gr FR, cheddar rouge, salade, tomates, cornichons aigres-doux, oignons rouges et sauce maison</i>	18.90€
Burger Poulet <i>Pain burger du boulanger, Tenders, salade, tomates, cornichons aigres doux et sauce maison</i>	18.50€
T-Bone de veau cuit à basse température (Français 280g)	22.90€
Tartare de boeuf Maison (Français, préparé 180g) <i>Sauce tartare maison : cornichons, câpres, oignons, jaune d'oeuf</i>	18.90€
Tartare de boeuf alla Siciliana (Français, préparé 180g) <i>Pesto rosso maison (tomates séchées, pignons, parmesan, huile d'olive, basilic)</i>	19.90€
Le camembert rôti et ses charcuteries ou végétarien <i>Jambon blanc, jambon cru Serrano, Rosette de Lyon, chorizo, frites</i>	19.50€

Nos viandes grillées sont accompagnées au choix de :
frites, salade, légumes du moment, Rigatoni AOP.

Les ravioles en supplément de 2€

Et de leurs sauces au choix : Poivres, Grana Padano, Roquefort AOP, Morilles ou Poivrons fumés

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

LE COIN DES PÊCHEURS

Tataki de thon juste saisi servi tiède 180g

19.50€

Mariné au soja et pané au sésame

Filet de Saint Pierre grillé

20.50€

Grillé à la plancha, servi avec une sauce vierge maison

LE COIN DES RIGATONI

Rigatoni AOP alla Burrata

16.50€

Pesto verde maison, Burrata, tomates séchées, basilic, pignons

Rigatoni AOP alla Pescatora Piccante

16.50€

Petites seiches et chorizo avec une sauce aux poivrons et au paprika fumé

Nos poissons sont accompagnés au choix de :
frites, salade, légumes du moment, Rigatoni AOP.
Les ravioles en supplément de 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

LE COIN DES GOURMANDS

Assiette de fromages	6.90€
<i>Saint Marcellin, buchette de chèvre, Bleu d'Auvergne</i>	
Soupe de fraises gourmande	6.90€
<i>Accompagnée de morceaux de pogne croustillante</i>	
Mousse au chocolat Valrhona	7.50€
Tiramisù ardéchois	7.50€
<i>Crème de marrons et éclats de châtaignes</i>	
Crème brûlée maison à la vanille Bourbon	6.90€
Pogne perdue rôtie et caramel beurre salé	7.50€
Faisselle	4.90€
<i>Crème, coulis de fruits rouges, crème de marrons ou nature</i>	
Café ou Thé gourmand	9.50€
Digestif gourmand	10.90€

Un dessert c'est l'art de finir en douceur !

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

LES GLACES

La Snickers	8.50€
<i>1 boule vanille, 1 boule chocolat, 1 boule caramel, coulis de caramel beurre salé, cacahuètes, chantilly</i>	
Les Liégeois “Chocolat ou Café”	8.50€
<i>2 boules chocolat ou café, 1 boule vanille, coulis de chocolat ou café froid, chantilly</i>	
La Caramélia	8.50€
<i>2 boules caramel beurre salé, 1 boule vanille, coulis de caramel beurre salé, chantilly</i>	
L’Ardéchoise	8.50€
<i>2 boules marron, 1 boule vanille, crème de marrons, chantilly</i>	
La Dame Blanche	8.50€
<i>3 boules vanille, coulis de chocolat, chantilly</i>	
Douceur Fruitée	8.50€
<i>1 boule fraise, 1 boule framboise, 1 boule yaourt, coulis de fruits rouges, chantilly</i>	
Coupe Colonel	9.50€
<i>2 boules citron, 4cl de vodka</i>	
Coupe Peppermint	9.50€
<i>2 boules menthe chocolat, 4cl Get 27</i>	
La Gil’s	9.50€
<i>2 boules de citron, 4cl de Limoncello</i>	
Coupe 2 boules :	4.50€
<i>Vanille, chocolat, fraise, framboise, citron, café, pistache, caramel beurre salé, rhum raisin, poire, marron, mangue, ananas, yaourt, spéculoos, menthe chocolat.</i>	

Supplément 1 boule: 1.5€
Supplément coulis: 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