

# LA CARTE

LE GUIDE  
MICHELIN



Gault & Millau

## NOS ENTRÉES

- ASPERGES VERTES, FROMAGE DE BREBIS PANÉ, VIERGE DE PETITS POIS ET MENTHE, ÉCUME À L'AIL NOIR... 17€
- MAKI DE SAUMON MARINÉ, SALADE ROMAINE CROQUANTE, CONDIMENTS FENOUIL, BASILIC, ESTRAGON ET TOMATES SÉCHÉES... 18€
- PÂTÉ EN CROÛTE BISTRONOMIQUE, LÉGUMES PICKLES, PETITE VERDURE... 21€

## NOS PLATS

- FILET DE SANDRE DRÔMOIS, HOUMOUS, AIL ET CITRON CONFIT, TARTELETTE VÉGÉTALE... 29€
- CEVICHE DE BŒUF, PETIT PAIN BAO VAPEUR GARNI, NOIX DE JOUE DE BŒUF, JEUNES POUSSÉS, MAYONNAISE AUX ÉPICES, LARD FUMÉ ET BOUILLON AROMATIQUE... 29€
- RIS DE VEAU, COMPRESSÉ DE POMME DE TERRE ET LARD, JUS DE VIANDE À L'AIL DE LA DRÔME... 38€

## NOS FROMAGES

- SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE... 15€
- CRÉATION FROMAGÈRE DU MOMENT... 12€

## NOS DESSERTS

- ÉMULSION LAIT FERMENTÉ, MOELLEUX CITRON, GLACE THYM, HUILE D'OLIVE ET YAOURT GREC... 12€
- PREMIÈRES FRAISES, GLACE ET POUDRE OLIVE NOIRE, SPÉCULOOS BEURRÉ ET CRÈME FOUETTÉE... 12€
- GAVOTTES CROUSTILLANTES, CRÈME GLACÉE À LA NOISETTE, BRISURES D'AMANDE, CRÈMEUX CHOCOLAT, ESPUMA CAFÉ ZESTE D'ORANGE... 12€

LA CAVE

EN APERÇU...

### BLANCS

- LES TERRIERS «FRAICHEUR MINÉRALE»  
AOP VIVARAIS 2022 75 CL : 25 €
- CHRISTOPHE.B «LES BRAYONNETTES»  
AOP SAINT JOSEPH 2022 75 CL : 40 €
- «CHANTE ALOUETTE» CHAPOUTIER  
AOP HERMITAGE 2020 75 CL : 90 €

### ROSÉS

- PUECH HAUT «WATUSI»  
AOP CÔTEAUX DU LANGUEDOC 2023 75 CL : 32 €
- DOMAINE DES BOSQUETS  
AOP GIGONDAS 2021 75 CL : 40 €

### ROUGES

- «LIEU DIT» ÉTIENNE GUIGAL  
AOP SAINT JOSEPH 2020 75 CL : 75 €
- DOMAINE DES BOSQUETS  
AOP GIGONDAS LE LIEU DIT 2022 75 CL : 40 €
- DOMAINE GALLETY «HAUTES VIGNES»  
AOP CÔTES DU VIVARAIS 2018 75 CL : 28 €

### CHAMPAGNES

- PIPER-HEIDSIECK «ESSENTIEL» EXTRA BRUT 70 €
- LOUIS ROEDERER «CRISTAL» 2008 570 €

## MENU DU MARCHÉ

À PARTIR DE 27€

MERCREDI, JEUDI & VENDREDI MIDI (HORS JOURS FÉRIÉS)

NOUS VOUS PROPOSONS UNE ENTRÉE, UN PLAT & UN DESSERT  
À L'ARDOISE. QUANTITÉ LIMITÉE. (PLAT DU JOUR 24€)

## MENU DÉGUSTATION

2 ENTRÉES-PLAT-FROMAGE-DESSERT 69€

ASPERGES VERTES, FROMAGE DE BREBIS PANÉ,  
VIERGE DE PETITS POIS ET MENTHE, ÉCUME À L'AIL NOIR

&  
PÂTÉ EN CROÛTE BISTRONOMIQUE,  
LÉGUMES PICKLES, PETITE VERDURE

-----  
FILET DE SANDRE DRÔMOIS, HOUMOUS, AIL  
ET CITRON CONFIT, TARTELETTE VÉGÉTALE

OU  
RIS DE VEAU, COMPRESSÉ DE POMME DE TERRE,  
JUS DE VIANDE À L'AIL VIOLET DE LA DRÔME.

-----  
FROMAGES AFFINÉS M.O.F. OU CRÉATION FROMAGÈRE

-----  
DESSERT AU CHOIX À LA CARTE

## MENU BISTRONOMIQUE

ENTRÉE-PLAT-FROMAGE OU DESSERT 45€  
ENTRÉE-PLAT-FROMAGE-DESSERT 55€

ASPERGES VERTES, FROMAGE DE BREBIS PANÉ, VIERGE DE  
PETITS POIS ET MENTHE, ÉCUME À L'AIL NOIR

OU  
MAKI DE SAUMON MARINÉ, ROMAINE CROQUANTE,  
CONDIMENTS FENOUIL, BASILIC, ESTRAGON, TOMATES SÉCHÉES

-----  
FILET DE SANDRE DRÔMOIS, HOUMOUS, AIL  
ET CITRON CONFIT, TARTELETTE VÉGÉTALE

OU  
CEVICHE DE BŒUF, PETIT PAIN BAO VAPEUR GARNI,  
ET BOUILLON AROMATIQUE

-----  
FROMAGES AFFINÉS M.O.F.  
OU  
CRÉATION FROMAGÈRE

-----  
DESSERT AU CHOIX À LA CARTE

## MENU ENFANTS

(DE MOINS DE 10 ANS)

17€

RAVIOLES DU DAUPHINÉ, MÈRE MAURY, CRÈME AU PARMESAN  
OU FILET DE VOLAILLE RÔTI, JUS CRÉMÉ, POMMES DE TERRE

-----  
DESSERT DU MOMENT...

Réservez au : 04 75 01 31 90

HORAIRES : DU MERCREDI AU DIMANCHE : 12H-13H30 ET VENDREDI ET SAMEDI : 19H- 21H30

MOYENS DE PAIEMENT ACCEPTÉS : CHÈQUE, ESPÈCES, CB (MINIMUM 11€)

