



Les Entrées ...

Assiette de charcuterie ou mixte <i>(Bresaola, coppa, jambon cru affiné 18 mois, saucisson, rosette)</i>	11€	
Burrata sur penne au citron et parmesan * * <i>(Pennes, citron, parmesan , basilic, tomates séchées)</i>	12€	16€
Panier de Frites de panisses et aïoli <i>(Panisses à base de purée de pois chiches)</i>	10€	15€
Aubergines à la parmesane <i>(Aubergines grillées servis avec sa sauce tomate)</i>	9€	14€
Keftas de maquereaux, crème moutarde à l'ancienne <i>(Filet de maquereaux frais , oignons, persil...)</i>	12€	
Ceviche de cabillaud en bouillon léger * * <i>(Cabillaud frais émincé, mariné et servi avec un bouillon)</i>	14€	18€
Salade « César » * <i>(Blanc de poulet pané, croutons, œuf, copeaux de parmesan tomates, sauce césar)</i>	12€	16€

***Entrées qui ne rentrent pas dans la formule déjeuner *Salade repas
qui ne rentre pas dans la formule**



Tous nos plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts

Prix nets – Service compris



Les Plats ...

Ravioles du Dauphiné « façon bouchon »	15€
<i>(Huile au pesto, tomates séchées et cerises, parmesan copeaux, noix, roquette)</i>	
Tartare de bœuf au couteau	18€
<i>(Viande française, 180 grammes, servie avec des frites maison et salade)</i>	
Bavette de boeuf et fondue d'échalotes	20€
<i>(Viande française, environ 180 gr, servie avec une purée maison)</i>	
Fromage au four « façon raclette »	21€
<i>(Fromage au lait de vaches servi coulant, charcuterie, pommes de terre sautées)</i>	
Risotto crémeux au pesto d'asperges	19€
<i>(Riz arborio, pesto asperges, asperges, parmesan)</i>	
Les petits farcis provençaux	22€
<i>(Courgettes, tomates, champignons et poivrons farcis à la viande de bœuf et agneau cuit six heures)</i>	
Filet de bœuf « Charolais »	26€
<i>(Viande Charolaise, 220 grammes environ, servi avec un gratin dauphinois et un jus corsé)</i>	



Tous nos plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts

Prix nets – Service compris



Les Spécialités ...

Souris d'agneau, polenta crémeuse 25€

(Viande française, 400 grammes avant cuisson, cuisson six heures, jus de cuisson réduit)

Daube de bœuf, linguines 21€

(Viande française, joue de bœuf cuit quatre heures)



Les Poissons ...

Filets de merlan pané aux noisettes 20€

(Servi avec fèves et fenouil en persillade)

Tartare de thon, frites maison et salade verte 22€

(170 grammes environ, échalotes, soja, légumes craquants, citron)

Tartare de saumon à la mangue, frites maison et salade verte 20€

(170 grammes environ, échalotes, soja, mangue et poivrons, citron)



Menu enfant...12€

1 sirop au choix : Fraise, grenadine, menthe, citron, pêche, orgeat

Plat : Ravioles du bouchon OU Steak haché frites maison Ou Nuggets frites maison

Dessert : Salade de fruits frais ou 2 boules de glaces ou sorbets



Tous nos plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts

Prix nets – Service compris



Les Desserts ...

Café gourmand	7€
<i>(Café accompagné de trois gourmandises maison)</i>	
Le pain perdu brioché, caramel beurre salé	7€
<i>(Tranche de pain perdu grillé, servi avec une boule de glace vanille et chantilly)</i>	
Tiramisu banane Nutella spéculos	8€
<i>(Mousse de tiramisu à base de blanc d'œuf, banane, Nutella et fond de spéculos)</i>	
Crème caramel d'Armand	6€
<i>(Crème caramel renversé)</i>	
Mousse au chocolat noir et café	7€
<i>(Duo de mousse chocolat et café)</i>	
Salade de fruits frais	8€
Boule de glace ou sorbet artisanale (la boule)	2,5€
<i>Sorbets : station, citron vert, poires, framboise</i>	
<i>Glaces : chocolat, vanille, café, Rome raisins, menthe chocolat, fraises</i>	
Supplément alcool	4€
<i>(Poire Williams, limoncello, vodka, get 27)</i>	



Tous nos plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts

Prix nets – Service compris