



MENU

CUISINE FRANÇAISE
& DE SAISON

ENTRÉES / STARTERS

Salade Drômoise <i>Drômoise Salad</i>	S : 10€ / XL : 15,50€	
Salade verte, tomates confites, oignons, ravioles croustillantes, poitrine grillée et oeuf poché <i>Green salad, confit tomatoes, onions, crispy ravioli, grilled bacon, and a poached egg</i>		
Tartare de noix de Saint-Jacques <i>Scallop tartare</i>	14€	
Noix de Saint-Jacques finement préparées, relevées au citron vert et à l'ail <i>Finely prepared scallops, accented with lime and garlic</i>		
Salade de lentilles et chip's de lard <i>Lentil salad with bacon crisps</i>	10€	
Lentilles assaisonnées et chips de lard croustillantes <i>Seasoned lentils and crispy bacon chips</i>		
Samoussas de chèvre <i>Goat cheese samosas</i>	10€	
Samoussas au fromage de chèvre, servis sur un lit de salade verte et accompagnés d'une crème de balsamique <i>Goat cheese samosas, served on a bed of green salad and accompanied by a balsamic cream</i>		
Potage maison <i>Homemade soup</i>	S : 8€ / XL : 11€	
Potage du jour, préparé avec soin selon l'inspiration du chef <i>Soup of the day, prepared with care according to the chef's inspiration</i>		

Camembert rôti <i>Roasted Camembert</i>	18€	
Camembert chaud et fondant, accompagné de pommes de terre grenaille, de salade verte et d'une sélection de charcuteries <i>Warm, melting Camembert, served with baby potatoes, green salad, and a selection of cured meats</i>		
Poisson du moment <i>Catch of the day</i>	19€	
Tagliatelles aux écrevisses à l'armoricaine <i>Tagliatelle with crayfish in Armoricaine sauce</i>	15,50€	
Parmentier de canard <i>Duck Shepherd's Pie</i>	18€	
Effiloché de canard surmonté d'une purée fondante, servi avec une salade verte <i>Shredded duck topped with a smooth, creamy purée, served with a green salad</i>		
Osso-buco de veau à la milanaise <i>Milanese-style veal osso buco</i>	19€	
Jarret de veau mijoté à la milanaise, tendre et généreux <i>Milanese-style braised veal shank, tender and generous</i>		
Aiguillettes de poulet au caramel, sauce soja <i>Chicken strips with caramel and soy sauce</i>	19€	
Aiguillettes de poulet nappées d'une sauce douce-salée au caramel et à la sauce soja <i>Chicken strips coated in a sweet-and-savory caramel and soy sauce glaze</i>		

Formule du jour à l'ardoise
Entrée + plat ou plat + dessert · 19€
Starter + main course or main course + dessert
Entrée + plat + dessert · 24€
Starter + main course + dessert

Formule enfant · 12€
Nuggets de poulet, fish ou steak frites
+ 1 boisson 25cl (comprise)
+ 1 boule de glace

Menu

GARNITURES ET SAUCES
SIDE DISH AND SAUCES

Légumes de saison, tagliatelles, riz basmati, frites, salade verte <i>Seasonal vegetables, tagliatelle, basmati rice, fries, green salad</i>
Sauce béarnaise, poivre ou bleu <i>Pepper sauce, bearnaise sauce or cheese sauce</i>

FROMAGES
CHEESES

Sélection de fromages · 8,50€ <i>Assortment of mature cheese</i>
Fromage blanc gourmand · 6€ Coulis de fruits rouges, miel ou sucre <i>Red berry coulis, honey, or sugar</i>

NOS VINS

<i>Blancs / White wines</i>	<i>15cl</i>	<i>25cl</i>	<i>75cl</i>	<i>Rouges / Red wines</i>	<i>15cl</i>	<i>25cl</i>	<i>37,5cl</i>	<i>75cl</i>
IGP Pays d'OC Les Petites Arcades Sauvignon		7€		AOP Bordeaux Château Malbec "Terra vitis"	9€			35€
IGP Pays d'Oc Chardonnay Grande Réserve	8€		30€	IGP Pays d'Oc Les Petites Arcades Merlot		7€		25€
AOP Côte du Rhône Les Jarlotiers	7€		27€	AOP Côte du Rhône Village Ste Cécile Les Vignes – BIO	7€		19€	28€
<i>Roses / Rose wines</i>				AOP St Nicolas de Bourgueil Domaine Olivier				
AOP Aix en Provence Château du Paradis	7€		27€					
IGP Pays d'Oc Les Petites Arcades Grenache		7€		<i>Champagnes</i>		<i>12cl</i>	<i>37,5cl</i>	<i>75cl</i>
IGP Pays d'OC Maison Castel "Gris de gris"	6€		24€	Champagne de Castellane Brut	12€			45€
				Champagne Brut Delamotte			25€	

DESSERTS

Crème brûlée · 8€
Riz au lait vénéré · 8€ <i>Venerated Rice Pudding</i> Préparé façon riz au lait <i>Prepared in the style of rice pudding</i>
Dôme façon poire Belle-Hélène · 8€ <i>"Belle-Hélène" pear-style dome</i>
Cookie maison noisette et chocolat · 8€ <i>Homemade hazelnut and chocolate cookie</i>
Brioche façon pain perdu · 8€ <i>French toast-style brioche</i>
Mont-Blanc · 8€ Meringue, chantilly vanille et crème de marrons <i>Meringue, vanilla whipped cream, and chestnut cream</i>
Coupe de glace 3 boules · 8€ <i>3-scoop ice cream sundae</i>



PARFUMS DE GLACES

Vanille, chocolat, café, fraise, pistache, framboise, citron, pêche, abricot
Vanilla, chocolate, coffee, strawberry, pistachio, raspberry, lemon, peach, apricot

BOISSONS FRAÎCHES

Soda · 4€ <i>Perrier, Coca, Coca sans sucre (33cl)</i> <i>Fuze Tea Pêche, Fanta Orange, Orangina, Schweppes agrumes ou Schweppes tonic, Sprite (25cl)</i>
Jus de fruits Granini 25cl · 4€ <i>Orange, pomme, tomate, abricot, ananas, pamplemousse</i>

Vittel ou San Pellegrino 50cl / 1L · 4€ / 6€
Bières pression <i>Bière pression 1664 (5,5%) 25cl / 50cl · 4,20€ / 7€</i> <i>Bière pression Grimbergen 25cl / 50cl · 4,80€ / 8€</i>
Bières bouteille · 6€ <i>Pietra ambrée 33cl, 1664 sans alcool 33cl, Brooklyn Defender IPA 33cl, La Bête Ambrée 33cl</i>

Aperol Spritz 15cl · 10€
Prosecco Riccadonna 12,5cl · 8€

BOISSONS CHAUDES

Chocolat chaud · 3,50€
Thé & infusion "Palais des Thés" · 3,50€
Café expresso, déca · 2,20€
Double expresso · 3,50€
Latte · 4,50€

DIGESTIFS

Cognac Courvoisier 40%, 4cl · 7€
Calvados Drouin 45%, 4cl · 7€
Baileys Irish Cream 17%, 4cl · 7€
Get 27 21%, 4cl · 6€

SPIRITUEUX

Vodka Absolut 40°, 4cl · 7€
Kir 12cl · 5,50€ (cassis, mûre ou pêche Cartron)
Whisky Aberlour 10 ans 40°, 4cl · 8€
Martini Rosso ou Bianco 14,4°, 5cl · 5€
Gin Gibson's 37,5°, 4cl · 7€
Pastis 45° 2cl · 5€
Ricard 45° 2cl · 5€
Rhum Havana Club 40°, 4cl · 7€
Porto rouge Graham's 19°, 6cl · 5€
Whisky J&B Rare 40°, 4cl · 7€
Dry gin Bombay sapphire 40°, 4cl · 7€

Prix net en euros services compris.

Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de + ou- 10%.

La liste des allergènes est disponible sur demande à l'accueil.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.