

FORMULE DU MIDI

Servi tous les Midis - Du Lundi au Vendredi - Sauf Jours Fériés

1 ASSIETTE

10 €

1 Plat

2 ASSIETTES

13 €

Entrée + Plat
Ou Plat + Dessert
Ou Entrée + Dessert

3 ASSIETTES

17 €

Entrée
+ Plat
+ Dessert

NOS ENTREES

Our Starters

Salade du Chef (*Plat Végétarien - Végan*) / **Chef Salad** (*Vegetarian Dish*)

Salade Verte - Tomate Confite - Cœur Artichaut - Concombre / *Green Salade Tomato Artichoke Heart Cucumber*

Ou Salade Alpage / **Alpage Salad**

Salade Verte - Tomate Confite - Jambon Auvergne - Dés de Bleu / *Green Salade Tomato Auvergne Ham Dice of Bleu Cheese*

Ou Salade Drômoise / **Dromoise Salad**

Salade Verte - Tomate Confite - Jambon Auvergne - Ravioles frits / *Green Salade Tomato Auvergne Ham Fried Ravioli*

Ou Assiette de Rosette / **Plate of Sausage**

NOS PLATS / Our Dishes

Burger Savoyard Frite : Steak Haché - Poitrine Fumé - Reblochon - Oignon - Sauce BBQ /

Burger steak beef bacon cheese reblochon onion BBQ Sauce

Ou Poisson du Marché / **Market Fish**

Ou Aiguillettes Végétales de Blé à la Carotte & au Curry (*Plat Végétarien*) /

Vegetable Crousty of Wheat with Carrot & Curry (Vegetarian Dish)

Ou Caillette Dromoise / **Terrine Hot Dromoise**

Ou Plat du Jour / **Today's dish**

NOS FROMAGES OU DESSERTS / Our Cheese or Dessert

Assiette de 3 Fromages Affinés de la Région / **Plate of Cheese local**

(Bleu d'Auvergne - Picodon - Goudoulet - St Marcellin - Suivant les stocks)

Ou Fromage Faisselle à la Crème / **Cream Cheese**

Ou Muffin Caramel et sa Douceur Glacée / **Caramel Muffin with Ice Cream**

Ou Mini Crêpe Coulis Framboise Glace Vanille / *Pancake raspberry coulis vanilla ice cream*

Ou Café ou Thé Gourmand / **3 Small dessert with Coffee or Tea**

Ou Dessert du Jour / **Today's Dessert**

Ou Glace ou Sorbet / **Ice cream or Sorbet**

**TOUS NOS PLATS SONT ACCOMPAGNES D'UN LEGUME ET D'UN FEUCLENT
SAUF POUR LE BURGER CE SONT DES FRITES**



Menu Enfant

9.50 €



Pour les moins de 12 ans/ For less than 12 years

P'tit Cocktail

Small Cocktail



Salade de Tomate

Tomato Salad

Ou/ Or

Assiette de Rosette

Plate of sausage



Burger Frite

Hamburger with Fried

Ou/Or Aiguillettes de Poulet Grillées

Pommes Frites ou Légumes

Fillet of Grilled Chicken - Fried or Vegetables

Ou/ Or Gratin de Ravioles Nature

Ravioli Gratin Natural



Glace / Ice Cream

Ou Yaourt / Or Yogurt

Ou Mini Crêpe / Or Small Pancake

Ou Compote/ Or Applesauce



UPLOADED TO SHEMNET



Menu Gourmet 29.00 €

**Poêlée de Cuisses de Grenouilles en Persillade*
Stew of Leg of Frog with Chopped Parsley

Ou

**Escalope de Foie Gras Poêlée à l'ananas caramélisés*
Pan-fried Foie Gras with caramelized pineapple

Ou

**12 Escargots Farcis Façon Bourguignonne*
Or 12 Snails Stuffed way Burgundy



**Filet d'Eglefin à l'Aïoli*
Haddock fillet with aioli

Ou

**Gratin de Ravioles aux Saint-Jacques*
Or Gratin ravioli with St. Jacques

Ou

**Filets de Caille Sauce Morilles*
Quail Fillets with Morel Sauce

Ou

**Côtes d'Agneau Grillées aux Herbes*
Grilled Lamb Ribs with Herbs



**Accompagnement de Légumes*
accompanying vegetables



Dessert A commander en début de repas
Please Dessert order before the meal

Moelleux à l'Ananas Caramélisé & sa Crème Glacée
Pineapple Caramelized Cake with Ice Cream

Ou Assiette Gourmande

Or Variety of small dessert

Ou Nougat Glacé et son Coulis de fruit Rouge

Or Ice cream Nougat with red fruit coulis

Ou Baba au Rhum Chantilly & Kiwi

Or Rum baba with whipped cream and kiwi



Menu Terroir 20.00 €

**Croustillant au Fromage de Chèvre (Goudoulet)*

*Fromage de Chèvre Enveloppé dans une feuille de brick
Poêlée & servie sur son lit de salade verte et Tomate*

Green Salad Tomato Goat Cheese

Wrapped in a sheet of pastry and pan-fried

Ou

Salade Alpage

Salade Verte Tomate Jambon Auvergne Fromage Bleu

Green Salad Tomato Ham Auvergne Blue Cheese

Ou

Assiette de Jambon d'Auvergne

Or Plate of Raw Ham of Auvergne



**Filet de Truite à la Grenobloise*

Trout Fillet with Bread Grilled Dice of Lemon and Cappron

Ou

** Caillette Drômoise*

Or Terrine Hot

Ou

**Gratin de Ravioles avec Jambon d'Auvergne*

Or Gratin of Small Pasta with Cream and Fine Herbs with Auvergne Ham



**Accompagnement de Légumes*

Accompanying vegetables



Dessert A commander en début de repas

Please Dessert order before the meal

Brioche Perdue, Glace Vanille, chocolat Chaud

French Toast Bun, Vanilla Ice Cream & Hot Chocolate

Ou Tartelette Ardéchoise et sa Glace Vanille

Small Tart with Chestnut Cream and Vanilla Ice Cream

Ou Nougat Glacé et son Coulis de fruit Rouge

Ice cream Nougat with red fruit coulis

Ou Coupe Glacée / Or Ice Cream Cup

*Plat Fait maison **

MENU VEGETARIEN - VEGGIE – 17 €

Menu Spécial Végétarien ou Végan

ENTREE

Salade du Chef/ *Chef's Salad*

Salade Verte - Tomate Confite - Cœur d'Artichaut - Concombre

Green Salad - Dried tomato - Artichoke heart - Cucumber

XXXXXXXXXXXX

PLAT

Aiguillettes Végétales de Blé à la Carotte et au Curry

VegetableWheat Needle with Carrot and Curry

Accompagnement de Légumes & Féculent

Accompanying Vegetables and starchy food

XXXXXXXXXXXX

DESSERT

Tartare d'Ananas Copeau de Chocolat et Coulis de Fruits Rouge

Pineapple Cube With Coulis Red Fruits And Chocolate Chip

Ou Fruit en Salade ou en Corbeille Selon Arrivage

Or Fruit Salad or in basket

Notre Carte - Our Card

Nos Entrées - Ours Starters

<i>*Escalope de Foie Gras Poêlée à l'ananas caramélisés</i>	16.50 €
<i>*Pan-fried Foie Gras with caramelized pineapple</i>	
<i>*Poêlée de Cuisses de Grenouilles en Persillade</i>	16.00 €
<i>*Stew of Leg of Frog with Chopped Parsley</i>	
<i>* Croustillant au Fromage de Chèvre</i>	14.00 €
<i>* Green Salad Tomato Goat Cheese Wrapped in a sheet of pastry and pan-fried</i>	
<i>*12 Escargots Farcis Façon Bourguignonne</i>	15.00 €
<i>*12 Snails Stuffed way Burgundy</i>	
<i>*Assiette de Jambon d'Auvergne</i>	14.00 €
<i>*Plate of Raw Ham of Auvergne</i>	
<i>*Gratin de Ravioles Nature</i>	14.00 €
<i>*Gratin of Small Pasta with Cream and Fine Herbs</i>	
<i>*Gratin de Ravioles au Jambon Auvergne</i>	15.00 €
<i>*Gratin of Small Pasta with Raw Ham</i>	
<i>*Gratin de Ravioles aux Saint-Jacques</i>	16.00 €
<i>*Gratin ravioli with St. Jacques</i>	

Nos Viandes - Ours Meats

<i>*Filets de Caille Sauce Morilles</i>	20.00 €
<i>*Quail Fillets with Morel Sauce</i>	
<i>* Caillette Drômoise</i>	20.00 €
<i>* Terrine Hot Dromoise</i>	
<i>*Côtes d'Agneau Grillées aux Herbes</i>	22.00 €
<i>*Grilled Lamb Ribs with Herbs</i>	

Nos Poissons - Ours Fishes

<i>*Filet d'Eglefin à l'Aïoli</i>	20.00 €
<i>*Haddock fillet with aioli</i>	
<i>*Filet de Truite à la Grenobloise</i>	18.00 €
<i>*Trout Fillet Dice of bread Grilled, lemon and cappron</i>	

Choix de Fromages - Choice of cheese 4.00 €

Assiette de fromages affinés de la Région
Plate of fine cheeses of the Country
Ou Fromage faisselle à la Crème
Or Cottage cheese with cream

Nos Parfums de Glaces et Sorbets

Our Ice creams Perfumes and Sorbets

Vanille - Café - Chocolat - Fraîse - Citron - Framboise - Cassis - Caramel - Praliné - Pistache - Noix de Coco - Mangue - Pomme Verte - Marron

Vanilla - Coffee - Chocolate - Strawberry - Lemon - Raspberry - Cassis - Caramel - Nuts - Pistache - Coconut - Mango - Green Apple - Chestnut

<i>Coupe 2 Boules</i>	<i>4.00 €</i>
<i>Coupe 3 Boules</i>	<i>5.00 €</i>

Nos Desserts

Our Desserts

Nougat Glacé et son coulis de Fruits Rouge & Chantilly 5.50 €
Ice Cream Nougat

Mini Crêpe Coulis Framboise Crème Glacée 6.00 €
Small Pancake with raspberry coulis & Vanilla Ice Cream

Café Gourmand 6.00 €
Coffee With 3 Small Desserts

Moelleux à l'ananas caramélisé & sa crème Glacée 6.00 €
Pineapple caramelized Cake with ice Cream

Tartelette Ardéchoise et sa Glace Vanille 6.00 €
Small Tart with Chestnut Cream and Vanilla Ice Cream