



VALENCE  
1994

## PLAT DU JOUR 13€

Sauf dimanche et jours de fêtes

## MENU DU JOUR 24€

Entrée/ plat/dessert

ENTREE DU JOUR/ PLAT DU JOUR 19€

OU

PLAT DU JOUR/ DESSERT DU JOUR 19€

## PLAT DU DIMANCHE 20€

## MENU ENFANT 12€

(Jusqu'à 11 ans)

Steak haché

OU

Filet de poisson

accompagné de pommes frites OU ravioles du Royans



Glace 2 boules

OU

Pavé au chocolat Valrhona

NB: Pour l'organisation de vos repas de groupes (déjeuner ou dîner - 7j/7),  
n'hésitez pas à demander nos Forfaits - Boissons comprises à votre disposition à l'accueil.



VALENCE  
1994

## MENU carte à 32€

Entrée / plat / fromage OU dessert

### ENTREES 12,50€

Tartare de thon et haricots verts, huile de sésame, sauce soja

Cannellonis d'aubergine et chèvre frais

Vitello Tonnato

Carpaccio de poulpe, huile d'olive au chorizo et spigol

### PLATS 19€

Filet de dorade royale à la plancha, pipérade, riz parfumé

Filet de lieu jaune cuit sur la peau, caviar d'aubergine, concassé de tomates, sauce vierge

Côte de veau à la sauge poêlée, crique ardéchoise

\*Bavette d'Aloyau « Black Angus » grillée aux échalotes, jus à la Syrah, pommes sautées

Lyonnaises

### FROMAGES SECS OU FRAIS A LA CREME OU DESSERTS 8,50€

Tarte au citron

Crème brûlée à la vanille Bourbon

Pavé au chocolat Valrhona, crème anglaise

Gaufre au chocolat, chantilly, confiture

Choix de sorbets et glaces 2 boules

L'éclair « des clercs »

Mousse aux marrons ardéchois

\*origine de nos viandes sur le miroir

Pour les allergènes dans nos préparations, veuillez vous adresser au responsable de salle



## LA CARTE

### entrees

Gratin d'aubergines à la Parmigiana	14€
Carpaccio de Saint Jacques, vinaigrette aux agrumes et fruits de saison	18€
Les ravioles Royales « Mère Maury » à l'italienne (roquette, tomates confites, parmesan, huile d'olive)	Petite portion 11€ Normale 14€
Tempura de crevettes, sauce aigre douce, salades croquantes aux herbes	14€
Salades et gambas rôties, croustillant de tourteau et tomates	26€

### PLATS

Quenelle de sandre maison, crème de crustacés	19€
Cabillaud rôti aux ravioles, huile d'olive condimentée	20€
Noix de coquilles Saint-Jacques à la plancha aux senteurs asiatiques, risotto aux légumes	26€
*Tartare de bœuf charolais, pommes frites, salade	21€
*Rognon de veau cuit entier, jus au vinaigre de framboise, garniture « Grand-mère »	1/2 18€ Entier 24€
*Noix d'entrecôte, frites fraîches, sauce béarnaise	29€
*Ribbs de boeuf « Black Angus » caramélisés aux senteurs asiatiques, pommes de terre sautées	25€

### DESSERTS 10,50€

Paris Brest
Macaron framboise aux framboises fraîches
Fondant au chocolat « Guanaja » et carambar
Vacherin au caramel salé
Choix de sorbets et glaces 3 boules
Profiteroles au chocolat
Café Gourmand (voir composition sur le Miroir)

\*origine de nos viandes sur le miroir

Pour les allergènes dans nos préparations, veuillez vous adresser au responsable de salle



# BRASSERIE-COLLECTION

## PRINTEMPS / ETE 2017

### Menu À 42 Euros

En fonction des arrivages du marché

Carpaccio de Saint-Jacques, vinaigrette aux agrumes et fruits de saison

OU

Terrine de foie gras maison, chutney d'été, pain toasté

•

Filet de bar rôti sur la peau, l'huile d'olive au basilic, ratatouille niçoise

OU

Pluma de cochon ibérique Pata Negra aux senteurs asiatiques, riz parfumé

•

Macaron aux framboises et son sorbet

OU

Paris Brest maison

\*origine de nos viandes sur le miroir

Pour les allergènes dans nos préparations, veuillez vous adresser au responsable de salle