

PLAT DU JOUR 13€

Sauf dimanche et jours de fêtes

MENU DU JOUR 24€

Entrée / Plat / Dessert

ENTREE / PLAT OU PLAT / DESSERT 19€

Hors jours fériés

MIDI EXPRESS 19€

Plat du jour / Café Gourmand

Hors jours fériés et Dimanche

NOS BURGERS

LE « CLASSIQUE » 19,90€

*Hamburger Steak haché Charolais, pommes frites

LE « ROSSINI » 24€

*Hamburger Aiguillettes de bavette de bœuf « Black Angus »,
foie gras de canard poêlé, pommes frites

LE « CHARLES' BURGER » 15€

Hamburger au poulet fermier, crème de beaufort,
pancetta et oignons grillés, pommes frites

LE « VEGETARIEN » 12,50€

Crique Ardéchoise (galette de pommes de terre), légumes et champignons)

MENU ENFANT 12€

(valable jusqu'à 8 ans)

Steak haché Charolais OU Poisson du jour
accompagné de pommes frites OU ravioles du Royans



Glace 2 boules OU Moelleux au chocolat

LA CARTE

POUR PATIENTER

Petite friture de poissons (selon arrivages)	17€
Calamars et artichauts frits	17€
Assiette de charcuteries de l'Ardèche « Maison Guèze » beurre et cornichons	18€

ENTREES

Sablé au parmesan au chèvre frais , légumes croquants et magret de canard	16€
Tartare de saumon 'Label Rouge', à l'huile d'olive citronnée, petites salades	
Terrine de foie gras de canard , chutney de fruits de saison, pain aux raisins toasté	18€

PLATS

Cuisses de grenouilles en persillade, pommes de terre sautées	20€
Pavé de maigre grillé, tian de légumes, huile d'olive au pistou	23€
Lotte rôtie à la Mauricienne et pomme de terre, selon notre Chef Giri	26€
Andouillette « Bobosse » de veau tirée à la ficelle, jus à la moutarde, pommes frites	19€
Tartare de bœuf Charolais coupé au couteau, pommes frites	19€
Bavette de boeuf Black Angus grillée, sauce tartare, frites & légumes	24€
Foie gras de canard chaud poêlé, tatin de pommes caramélisées à la framboise	25€
Les pâtes façon "Carole" (bacon, olives, tomates séchées, crème au pistou et parmesan, cacahuètes grillées)	18€
Ravioles de la Mère Maury à la crème au bleu du Vercors , jambon cru de l'Ardèche Maison Guèze , copeaux de parmesan	18€

DESSERTS 10,50€

Profiteroles à la glace vanille et chocolat chaud « Valrhona » et chantilly	
Feuilleté glacé à la myrtille aux marrons Imbert de l'Ardèche, zestes de combawa	

Origine de nos viandes sur ardoise Pour les allergènes dans nos préparations, veuillez vous adresser au responsable de salle

MENU CARTE A 32€

(Entrée / Plat / Fromage OU Dessert)

Ces PLATS sont aussi proposés A LA CARTE

ENTREES 12,50€

Salade Niçoise

Salade de pommes de terre tièdes & poulpes à la rouille

Gaspacho de melon, au jambon cru de l'Ardèche

Rillettes de canard aux épices, salades croquantes

PLATS 19€

Filet de grondin grillé, lasagnes de légumes à la tomate et aux herbes

Filet de cabillaud à la plancha, raviolis de la Mère Maury à l'huile d'olives condimentée

Ballotine de volaille fermière farcie aux olives, compotée d'aubergines

Quasi de veau rôti, jus de cuisson, pommes allumettes au thym

FROMAGES OU DESSERTS 8,50€

Duo de Saint-Marcellin de la Mère Richard et tomme de chèvre

Fromage blanc « Faisselle » à la crème OU aux herbes OU coulis de fruits rouges

Pain perdu à la pogne de Romans, confiture d'orange, crème glacée au chocolat

Moelleux au chocolat Valrhona, sorbet framboise

Tarte au citron et zestes de combava, sorbet citron

Café gourmand (expresso ou Thé accompagné de quelques douceurs)

Glaces & sorbets (3 boules) : Vanille - Chocolat - Café - Framboise - Citron - Abricot

*origine de nos viandes sur ardoise

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

BRASSERIE - COLLECTION

PRINTEMPS / ETE 2017

MENU A 45€

Foie gras de canard poêlé, pogne de Romans toastée, jus à la framboise

OU

Cromesquis de crabes, aux herbes, crème à l'ail,
salades croquantes



Carré d'agneau rôti, jus au thym, aubergines en rougail,
polenta crémeuse

OU

Pavé de bar grillé, sauce hollandaise, asperges vertes et lard de Colonnata



Sablé breton, crème vanillée au combawa et fruits rouges

origine de nos viandes sur ardoise

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