

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€
Assiette de charcuteries de l'Ardèche « Maison Guèze » beurre et cornichons	18€

ENTREES

6 Escargots de Bourgogne dans leur coquille	12€
Camembert gratiné aux lardons fumés, petites salades vertes	15€
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€
Quenelle de brochet aux champignons, sauce Nantua et parmesan	23€
Kari de lotte à la Mauricienne , selon notre Chef Giri	26€

Andouillette « Bobosse » de veau tirée à la ficelle, jus à la moutarde, pommes frites	19€
Foie gras de canard chaud poêlé, tatin de pommes caramélisées à la framboise	25€
Tartare de bœuf Charolais coupé au couteau, pommes frites	21€
Bavette de boeuf Black Angus grillée, sauce aux poivres, purée de pomme de terre	24€

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

Profiteroles à la glace vanille, chocolat chaud « Valrhona » et chantilly	10.50 €
Gaufre à la crème de marron Imbert de l'Ardèche et chocolat chaud Valrhona	10.50€
Crêpes Suzette flambées au Grand-Marnier	10.50€
Scone à la farine de Maïs, huile d'olive, crème de coco, confiture et sorbet myrtille	8.50€

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€

Crème de champignons , œuf bio poché, croûtons à l'ail
Pancake à la farine de quinoa, graines de chia, crémeux de chèvre, saumon fumé
Accras de morue, petites salades sauce asiatique
Salade pommes de terre tièdes , saucisson chaud Lyonnais

PLATS 19€

Filet de daurade grillé, risotto aux champignons du moment
Filet de cabillaud en croûte d'herbes, ravioles de la Mère Maury à l'huile d'olive condimentée,
Magret de canard , jus aux épices, gratin de butternut au beaufort
Civet de sanglier, garniture Grand-Mère , écrasé de pomme de terre

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 poque de Romans, confiture d'orange, crème glacée au chocolat
Moelleux au chocolat Valrhona, sorbet framboise
Tarte aux fruits de saison accompagnée d'un sorbet
Café gourmand (expresso ou Thé accompagné de quelques douceurs)
Glaces & sorbets (3 boules) : Vanille - Chocolat - Café - Framboise - Citron - Poire

*origine de nos viandes sur ardoise

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

BRASSERIE - COLLECTION

AUTOMNE / HIVER 2017

MENU A 45€

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

OU

Cromesquis d'escargots, crème à l'ail,
salades croquantes

Quasi de veau pané, jus au wasabi, purée de vitelotte

OU

Pavé de bar grillé, sauce hollandaise, légumes du moment et lard de Colonnata

Demi Saint-Marcellin de la Mère Richard

Meringue glacée à la vanille aux cerises Amarena et éclats de noisettes

origine de nos viandes sur ardoise

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