

MENU DU JOUR 24€

Entrée du jour / Plat du jour / Dessert du jour

Entrée du jour / Plat du jour 19€

Plat du jour / Dessert du jour 19€

Du lundi au dimanche, hors jours fériés

PLAT DU JOUR 13€

Sauf Dimanche et jours fériés

MIDI EXPRESS 19€

Plat du jour / Café Gourmand

WINTER LUNCH 10€

Soupe du jour / dessert du jour

Du lundi au vendredi au déjeuner uniquement,
hors jours fériés

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)

Disponibilité selon approvisionnement

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€
Carpaccio de Saint-Jacques, vinaigrette aux agrumes & passion	17€
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 (dessert sans lactose et gluten)	8.50€

MENU ENFANT (jusqu'à 8 ans)	12€
-----------------------------	-----

Steack haché Charolais OU Poisson du jour ET pommes frites OU Ravioles
Glaces 2 boules OU Moelleux au chocolat

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

MENU CARTE A 32€

(Entrée / Plat / Fromage OU Dessert)

Ces PLATS sont aussi proposés A LA CARTE

ENTREES 12,50€

Satay de bœuf grillé à la plancha (brochettes), salade aux parfums d'Asie
Crème de mâche, émincés de canard croustillants, dès de foie gras poêlé, œuf mollet
Pancake à la farine de quinoa, graines de chia, crémeux de chèvre, saumon fumé
Accras de morue, petites salades sauce asiatique

PLATS 19€

Filet de daurade meunière, croustis de pomme de terre au beaufort, petits légumes
Filet de lieu noir à la plancha, risotto d'épeautre au safran et parmesan
Epaule de porcelet rôti 12h, jus caramélisé, purée de vitelotte
Magret de canard, jus aux épices, gratin de butternut

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 combawa, sorbet citron
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
Disponibilité selon approvisionnement

BRASSERIE - COLLECTION

HIVER 2018

MENU A 42€

Foie gras de canard poêlé & ravioles du Royans

OU

Gravlax de saumon au citron confit,
salade de quinoa au houmous



Encornets à la carbonara aux lardons fumés

OU

Pigeon rôti en cocotte aux petits oignons, légumes d'hiver, purée de topinambour



Rosace de pommes à la praline rose, glace vanille

origine de nos viandes sur ardoise

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

Disponibilité selon approvisionnement