

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€

PLAT DU JOUR 13€

Du lundi au dimanche, hors jours fériés

MIDI EXPRESS 19€

Plat du jour / Café Gourmand

SPRING LUNCH 12€

Salade 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

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

Tempura de gambas, sauce thaï , petites salades	15€
Œuf Bio Cocotte , harengs fumés, crème d'oseille et croûtons	16€
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€
Escalope de veau milanaise, tagliatelles à la tomate et parmesan	23€
Galettes de pomme de terre aux légumes, sauce tomate et coriandre (VEGAN)	12,50€

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 €
Sablé Breton aux fraises et crème vanille	10.50€
Sablé à la farine de Maïs, huile d'olive, confiture de framboise et fruits rouges, sorbet citron (SANS LACTOSE & GLUTEN)	8.50€

MENU CARTE A 32€

(Entrée / Plat / Fromage OU Dessert)

Ces PLATS sont aussi proposés A LA CARTE

ENTREES 12,50€

Terrine de joue et queue de bœuf, sauce gribiche

Carpaccio de champignons de Paris, petites salades et tomates au basilic, mozzarella panée

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

Crème de mâche, émincés de canard croustillants, dès de foie gras poêlé, œuf mollet

PLATS 19€

Filet de lingue meunière purée de petits pois , chips de pomme de terre

Filet de lieu jaune à la plancha, risotto d'épeautre au safran et parmesan

Epaule de porcelet rôti 12h, jus caramélisé, purée de vitelotte

Onglet de bœuf grillé à la plancha, sauce béarnaise, frites

FROMAGES OU DESSERTS 8,50€

Duo de Saint-Marcellin et tomme de chèvre

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

Pain perdu à la poignée 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

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

BRASSERIE - COLLECTION

PRINTEMPS 2018

MENU A 42€

Foie gras de canard poêlé & ravioles du Royans

OU

Millefeuille de crabe, mayonnaise à la coriandre, petites salades



Maigre en aïoli, asperges et petits légumes printaniers

OU

Carré d'agneau rôti à l'ail, purée d'haricots blancs et lardons fumés croustillants



Tuile aux amandes aux fruits, crème vanillée au citron

origine de nos viandes sur ardoise

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