

# Salades

La Salade Drômoise 14.00€

Salade verte, chèvre chaud, ravioles, noix

La Salade Super Drômoise 16.00€

Salade verte, jambon cru, caillette, chèvre chaud, ravioles

La Salade de la Mer 17.00€

Salade verte, calamars, filet de rougets, saumon fumé, gambas

# Entrées

Terrine de Foie Gras et sa confiture d'Oignons 12.00€

Moules Gratinées en crème Safranée 11.00€

Soupe de Poisson 9.50€

Assiette de Charcuterie \* 8.50€

# Gratin de Ravioles

(Servi avec une Salade Verte)

Gratin de Ravioles Nature 11.00€

Gratin de Ravioles au Pesto 12.00€

Gratin de Ravioles au Roquefort 12.50€

Gratin de Ravioles au Saumon 13.50€

## Viandes

Pièce de Bœuf (180/220g) 16.00€

Carpaccio de Bœuf 17.00€

Côte de Bœuf (350g) 21.00€

Magret de Canard Sauce aux Cèpes 20.50€

Sauce maison Roquefort et Cèpe 2.00€

# Spécialités

Pieds de Cochon à l'Ancienne 17.00€

Gambas Grillées 19.00€

Pêlé-Mêlé de Poissons à la Plancha 21.00€

Moules Frites 15.00€

Moules au Roquefort Frites 16.00€

Menu Enfant 10.00€

Sirop, Steak frites ou Gratin de Ravioles, Dessert

# Fromages\*

Fromage Sec 4.50€

Fromage en faisselle nature 3.20€

Fromage en faisselle à la crème 3.50€

Fromage en faisselle coulis de fruits rouges 4.00€

# Desserts

Crème Brûlée 5.50€

Profiteroles au Chocolat\* 5.50€

Dessert du Jour 6.00€

Baba au Rhum 6.50€

Café Gourmand 6.70€

Glace\* 2 boules 3.50€

Glace\* 3 boules 4.80€

Supplément chantilly 0.50€

# Coupes Glacées

## Chocolat Liégeois 6.00€

glace chocolat, vanille, sauce chocolat, chantilly

## Café Liégeois 6.00€

glace café, vanille, sauce café, chantilly

## Caramel Liégeois 6.00€

glace caramel, vanille, sauce caramel, chantilly

## Coupe Ardéchoise 6.00€

glace marron, vanille, crème de marron, chantilly

## Dame Blanche 6.00€

glace vanille, sauce chocolat, chantilly

## Colonel 6.50€

glace citron, vodka

## Coupe Iceberg 6.50€

glace menthe chocolat, gel27

# Menu 24,00 euros

Soupe de Poisson

ou

Assiette de Charcuterie\*

.....

Carpaccio de Bœuf

ou

Gratin de Ravioles au choix

ou

Gambas Grillées

.....

Fromage

ou

Dessert au choix

# Menu 30,00 euros

Moules Gratinées en crème Safranée

ou

Terrine de Foie Gras et sa confiture d'Oignons

.....

Magret de Canard Sauce aux Cèpes

ou

Pêlé-Mêlé de Poissons à la Plancha

.....

Fromage sec ou en Faisselle

.....

Dessert au choix

# Vins

## Les Vins Rouges (75cl)

- Côtes du Rhône Château de Marjolet 17.00€  
*Famille Pontaud « Cuvée Samnaga »* 12.00€ (50cl)
- Côtes du Rhône Château de Marjolet 20.00€  
*Laudun « Cuvée Tradition »*
- Côtes du Rhône La Magnaneraie 21.00€  
*François Vallot (agriculture biologique)*
- Vinsobres Domaine du Moulin 22.00€  
*Denis Vinson « Les vieilles vignes de Jean »*

## Les Vins Blancs (75cl)

- Côtes du Rhône Château de Marjolet 16.00€
- Côtes de Gascogne (Moelleux) 17.00€  
*Lacave « Gros Manseng »* 3.00€ le verre
- Viognier Domaine de La Baume 20.00€  
3.50€ le verre
- Chardonnay Ligne Blanche 22.00€  
*Jean Claude Raspail (agriculture biologique)* 4.00€ le verre



## Les Rosés (75cl)

- |   |               |
|---|---------------|
| - Côtes de Provence<br><i>Cuvée du Golfe de St Tropez</i> | 17.00€        |
| - Côtes du Rhône Château de Marjolet                      | 18.00€        |
| - Javel Les Falaises de Braises                           | 19.00€        |
| <i>Domaine Moulin-La-Viguerie</i>                         | 11.00€ (37cl) |

## Les Vins en Pichets (rouge, rosé, blanc)

- |                |       |
|----------------|-------|
| - 1/4 (0.25cl) | 4.50€ |
| - 1/2 (0.45cl) | 6.50€ |
| - Verre        | 3.00€ |

## Clairette de Die (75cl) Jean Claude Raspail

- |   |                |
|---|----------------|
| - Tradition (agriculture Biologique)      | 21.00€         |
|   | 4.00€ le verre |
| - Crémant (agriculture biologique)        | 21.00€         |
|   | 4.00€ le verre |
| - Clairette Rosé (agriculture biologique) | 24.00€         |
|   | 5.00€ le verre |

# Les Boissons

## Sans Alcool

- Sirop	1.50€	- Evian	3.50€
- Diabolo	2.00€	- Oals	3.00€
- Jus de Fruit	3.00€	- ½ Oals	2.50€
- Sodas	3.00€	- Café	1.70€
- Ice Tea	3.00€	- Thé / Tisane	2.20€

## Avec Alcool

- Apéritif Maison	6.00€	- Ricard (2cl)	3.00€
- Bière	2.80€	- Whisky (2cl)	3.00€
- Bière + sirop	3.00€	- Whisky Coca	3.50€
- Martini	3.00€	- Limoncello	5.00€
- Suze, Porto	3.00€	- Get 27	5.00€
- Kir	3.00€	- Poire	5.00€
- Kir Royal	4.50€	- Cognac	5.00€