



Grand-Père Antoine - 1935

Le Restaurant du Sud à L'Ouest est heureux de vous accueillir

Du Sud à l'Ouest a été créé en Juin 2015. Dans notre restaurant, vous pourrez déguster sur place des recettes aux saveurs de la Bretagne et de la Drôme.

Du Sud à l'Ouest apporte une attention particulière à la qualité et à la provenance des produits de base utilisés au sein de son restaurant.

Principalement des producteurs locaux et producteurs de la Drôme.

Les ingrédients sont frais, cuisinés sur place et au plus près de ses consommateurs.

DÉCOUVREZ LA CARTE

DU SUD
à l'Ouest

Nos FOURNISSEURS

LA CRÈMERIE

les œufs, le lait, le beurre, la crème fraîche et le fromage blanc :

M. Lemé, ferme de la Renaudais – Plouer sur Rance (22)

LE POISSON

Mareyeur Erquy – St-Quay Portrieux

Roscoff : M. Corvaisier – La Mézière (35)

LES LÉGUMES

SCEA La Quenouillère – Mme Gour – Melesse (35)

et M. Loic – Bourg des Comptes (35)

LA CHARCUTERIE ET VIANDES

M. Martin TG Viandes – Rennes (35) et

M. Chomarat Charcuterie des Limouches – Chabeuil (26)

LES FROMAGES

M. Chauvin – Ferme de la Moltais – Gévezé (35)

et Mme Neto – Vercors Lait Romans sur Isère (26)

LES VOLAILLES

Janzé Volailles – Janzé (35)

LES JUS DE FRUITS ARTISANAUX

M Milliat – Valence (26)

Coat Albret - Bédée (35)

L'HUILE D'OLIVE

Régine Brès – Ferme Brès – Nyons (26)

LES CHOCOLATS

Maison Valrhona – Tain l'Hermitage (26)

LES VINS ET LA TRUFFE

Jean-Luc et Claude Monteillet

Domaine Montine – Grignan les Adhemar (26)

LES SIROPS

Maison Eyguebille – Valaurie (26)

LES BIÈRES BRETONNES

Sainte-Colombe - Janzé (35)

LES GLACES ET SORBETS

ARTISANAUX

Sanchez - St-Malo (35)

Les APÉRITIFS

Clairette de Die (12cl).....	4.00€
Kir au vin (12cl).....	4.00€
Kir Drômois (12cl).....	4.20€
<i>Clairette de Die et crème de cassis</i>	
Martini Blanc (4cl).....	4.50€
Martini Rouge (4cl).....	4.50€
Ricard (2cl).....	3.00€
Monkey Shoulder Whisky (4cl).....	6.00€
Porto Rouge (5cl).....	3.50€
Porto Blanc (5cl).....	4.00€



Les BIÈRES

Sainte-Colombe 5,5° (33cl).....	5.00€
<i>(Ambrée, Dorée ou Blanche)</i>	
Lancelot Blonde 6° (33cl).....	5.00€
Morgane Blonde 6° (33cl) - Bio...	5.00€

EAUX MINÉRALES

Evian (100cl).....	4.50€
Evian (50cl).....	3.50€
San Pellegrino (100cl).....	5.50€
San Pellegrino (50cl).....	4.00€

JUS DE FRUITS ARTISANAUX

Alain Milliat (33cl)
*Nectar d'abricot Bergeron,
 Jus d'orange,
 Nectar de pêche blanche,
 Jus de raisin blanc
 Chardonnay,
 Jus de raisin rouge
 Merlot, Jus d'ananas,
 Jus de pomme Cox*

5.00€

Nos BOISSONS FRAÎCHES

Sirop Eyguebelle.....	2.00€
<i>citron, menthe, pêche, grenadine ou fraise</i>	
Coca-Cola (33cl), Coca-Cola Zero (33cl).....	4.50€
Ice Tea (25cl).....	3.50€
Schweppes Agrum' (25cl).....	3.50€
Perrier (33cl).....	3.50€
Orangina (25cl).....	3.50€



Grand-Mère / Crozon - Année 30

Prix nets en euros. Service compris.

MENU DU JOUR

Du mardi au vendredi, le midi.

Entrée + Plat + Dessert 17.00€

15.00€

Plat + Dessert
ou

Entrée + Plat

Papa et Biquette - 4 juillet 49



Menu

DU SUD À L'OUEST

Tous les soirs de la semaine,
samedi midi, soir et uniquement
pour tous les convives de la table.
Menu du moment composé
par l'équipe de cuisine.

Entrée + Plat + Dessert

(Voir ardoise)

29.50€

Burger DU MOMENT

MENU MINOT

(pour enfant de -12 ans)

Ravioles de Romans au beurre demi-sel

(Petites pâtes farcies aux fromages)

ou Steak haché de bœuf frais, frites

•••

Mini Manon

(Glace vanille, sauce chocolat et Chantilly)

ou Fromage blanc fermier sucré

•••

Jus de pommes ou Sirop à l'eau

10.00€

Les ENTRÉES

Foie gras Maison (100g).....	9.50€
<i>et son pain d'automne (noix et noisettes)</i>	
Noix de Saint-Jacques sautées.....	9.00€
<i>huile d'olive à la truffe et copeaux de parmesan</i>	
Soupe de poissons de nos côtes.....	8.00€
<i>rouille et croûtons à l'ail</i>	
Cervelle de canut et son pain grillé.....	6.50€
<i>Spécialité Lyonnaise à base de fromage frais, échalote, persil et ciboulette</i>	



Les



RAVIOLES DE ROMANS

*Petites pâtes farcies aux fromages (fromage frais et Comté) et herbes aromatiques (persil cuit au beurre).
Plat typique de la Drôme.*

RECETTES AU CHOIX

- Noix de Saint-Jacques, crème ail et persil, Blond de Paris (*champignons*)..... 22.00€
- Saumon fumé, champignons de Paris, tomates confites, crème de poivrons 20.00€
- Chèvre frais, magret fumé et crème..... 18.00€
- Bleu de Sassenage, crème et noix de Grenoble..... 19.00€
- Poivrons rouges, vert, jaunes, oignons, Chorizo et sauce tomate..... 16.00€
- Champignons de Paris, sauce au poivre vert et Cognac..... 17.00€
- Sauce au foie gras, échalote et Armagnac..... 19.00€



Grand-Mère et Grand-Père

Prix nets en euros. Service compris.

Les POISSONS

Gambas rôties Sud à L'Ouest 25.00€

Huile d'olive de Nyons, ail, persil, vin blanc et piment d'Espelette

Brick de noix de Saint-Jacques au piment doux 22.50€

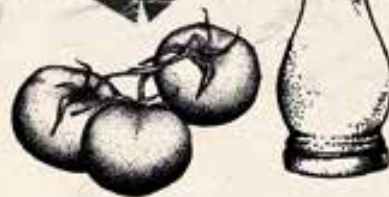
Sauce aux poivrons rouges, jambon cru, échalotes, feuille de brick

Dos de cabillaud en croûte Provençale..... 20.00€

Tomates confites, pignons de pin, parmesan, huile d'olive de Nyons et ail

Poisson du Marché..... Voir l'ardoise

*Tous nos poissons
sont servis avec un
risotto monté
au parmesan
et à la crème*



Papa - 1954



Les VIANDES



*Nos viandes sont exclusivement
de Race Française (Bretonne, Limousine,
Normande, Charolaise ou Aubrac)
Servies avec l'accompagnement du moment*

Cœur de rumsteak grillé 26.00€

*huile d'olive à la truffe, fleur de sel de Guérande
et escalope de foie gras poêlée*

Magret de canard rôti

du Domaine de Lanveaux (56) 23.50€

Sauce au foie gras

Escalope de veau au Petit Moulin..... 18.00€

(fromage local), poitrine fumée et crème

Entrecôte grillée 21.00€

au bleu du Vercors



Maman et Tatie - 1950

Les DESSERTS

Pana cotta.....	7.00€
<i>Sauce caramel beurre salé maison ou sauce chocolat (Valrhona - 26)</i>	
Crème brûlée vanille Bourbon	7.00€
Mousse au chocolat (Valrhona - 26)	7.00€
Goulien.....	9.50€
<i>Sablé breton, croquant caramel, pommes cuites façon Tatin, mousse caramel beurre salé et Chantilly</i>	
Dôme Ivoire	9.50€
<i>Génoise, croquant citron, mousse chocolat blanc/anis, cœur crème de citron</i>	
Douceur de la Drôme au miel de lavande	8.00€
<i>Nougat glacé maison, coulis de fruits rouges et éclats de nougat de Montélimar</i>	
Mathis	9.50€
<i>Biscuit Dacquoise, croquant caramel, crème montée au chocolat, poires au sirop et crème Anglaise au poivre de Timut</i>	



Papa Musicien



LES GLACES ET SORBETS

Glace 2 boules • 4.00€

Glace 3 boules • 6.00€

Chocolat Liégeois boules chocolat, sauce chocolat et Chantilly.....	8.00€
Café Liégeois boules café, espresso et Chantilly	8.00€
Dame Blanche boules vanille, sauce chocolat et Chantilly.....	8.00€
Amarena (Cerises) boules vanille, cerises Amarena et Chantilly.....	8.00€
Caramel Liégeois boules vanille, caramel beurre salé et Chantilly.....	8.00€
Colonel boules citron jaune, vodka	8.50€
Banana Split boule vanille, boule chocolat, boule fraise, sauce chocolat et Chantilly	8.50€

Les DIGESTIFS

Cognac Rémy Martin 40° (4cl).....	7.00€
Calvados Père Magloire 40° (4cl)	6.00€
<i>Domaine Vectiere et Busnel</i>	
Limoncello Della Riveiera 18° (4cl)...	4.00€
Menthe Pastille Giffard 24° (4cl)	5.00€
Rhum vieux 3 Rivières 40° (4cl)	6.00€
Crème de whisky Baileys 17° (4cl)....	5.00€

LES BOISSONS CHAUDES

Café	2.00€
Café crème.....	2.10€
Décaféiné.....	2.30€
Thé Dammann.....	3.50€
Infusion Dammann.....	3.00€