

Les Entrées

Foie Gras Maison	11,00 €
<i>Et son pain d'automne (Noix et Noisettes)</i>	
Carpaccio de Noix de Saint-Jacques	10,00 €
<i>Huile d'olive de Nyons et copeaux de Parmesan</i>	
Burrata à la Truffe (pour 2)	15,00 €
<i>Servi huile d'olive à la truffe et fleur de Sel</i>	
Plateaux dégustation (pour 2)	25,00 €
<i>Assortiments de Mise en bouche, charcuterie des Limouches et Fromages</i>	
Ravioles De Romans (80g)	12,00 €
<i>Servi avec huile d'olive à la truffe</i>	

Les Ravioles de Romans (120 g)

Petites Pâtes farcies aux fromages (fromage frais et comté) et Herbes aromatiques (persil cuit au beurre. Plat typique de la Drôme (26)

Noix de St-Jacques, crème, ail, persil et blond de Paris (<i>champignons</i>)	23,00 €
Saumon fumé, crème de poivrons, tomates confites et champignons de Paris	21,00 €
Crème de truffe de la Drôme Provençale et copeaux de Truffe	25,00 €
Bleu de Sassenage, crème et noix de Grenoble (AOP)	20,00 €
Au pesto de Basilic et burrata à la truffe	24,00 €

Les Plats

Dos de Cabillaud en crumble aux 2 Citrons	22,00 €
<i>Accompagné de Risotto crémeux</i>	
Entrecôte grillée au Bleu du Vercors (AOP)	23,00 €
<i>Servie avec des Smached Potatoes aux épices</i>	
Burger au saumon fumé, Fromage Frais et tomates confites	16,00 €
<i>Servi avec des Smached Potatoes aux épices</i>	

Les Desserts

Pana cotta	7,00 €
<i>Sauce caramel beurre salé maison ou sauce chocolat maison ou coulis de fruits rouges maison</i>	
Mousse au chocolat (<i>Valrhona – 26</i>)	7,00 €
Tarte du moment (<i>voir encadré</i>)	9,50 €
Desserts du Moment	9,50 €

Tous nos desserts sont élaborés sur place.

Assortiment de Fromages	9,50 €
<i>Sélection de fromages du moment</i>	

Les Glaces et Sorbets

Glace 2 boules	4,00 €
Glace 3 boules	6,00 €
Chocolat liégeois boules chocolat, sauce chocolat et chantilly	8,50 €
Café liégeois boules café, espresso et chantilly	8,50 €
Dame blanche boules vanille, sauce chocolat et chantilly	8,50 €
Amarena (Cerises) Boules vanille, cerise amarena et chantilly	8,50 €
Caramel liégeois Boules caramel, caramel beurre salé et chantilly	8,50 €
Colonel Boules citron et vodka	9,50 €

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 ou rouge (4 cl)	4,50 €
Porto blanc ou rouge (4 cl)	4,00 €
Ricard (2 cl)	3,00 €
Américano Maison (12 cl)	7,00 €
Monkey Shoulder <i>Whisky</i> (4 cl)	6,00 €
Whisky du moment (4cl)	7,50 €

Les Bières

Lancelot Blonde 6° (33cl)	5,00 €
Morgane Blonde bio 6° (33cl)	5,00 €
Bières Bretonnes du moment (33cl)	5,00 €

Eaux Minérales

Evian (100 cl)	4,50 €
Evian (50cl)	3,50 €
San Pellegrino (100cl)	5,50 €
San Pellegrino (50cl)	4,00 €

Nos Boissons Fraîches

Sirop Eyguebelle	2,00 €
<i>Citron, menthe, pêche, grenadine ou fraise</i>	
Coca-Cola (33cl) ou Zéro (33cl)	4,50 €

Ice tea (25cl)	3,50 €
Schweppes Agrum' (25cl)	3,50 €
Perrier (33cl)	3,50 €
Orangina (25cl)	3,50 €

Jus de Fruits Artisanaux Alain Milliat (33 cl)

<i>Nectar abricot Bergeron, Jus d'orange, Nectar Pêche Blanche, Jus de raisin blanc Chardonnay, Jus de raisin Rouge Merlot, Jus d'ananas, Jus de Pommes Cox.</i>	
	5,00 €

Les Digestifs

Cognac Rémi Martin 40° (4cl)	7,00 €
Calvados Père Magloire 40° (4cl)	6,00 €
Limoncello Della Riviera 18° (4 cl)	4,00 €
Menthe Pastille Giffard 24° (4 cl)	5,00 €
Crème de Whisky Baileys 17° (4cl)	5,00 €
Rhum Découverte (4 cl)	7,00 €

Les Boissons Chaudes

Café	2,00 €
Café Crème	2,10 €
Décaféiné	2,30 €
Cappuccino chantilly	3,50 €
Thé Dammann	3,50 €
Infusion Dammann	3,00 €
