

A la Carte

Entrées

Tarte fine à la libanaise : pastrami, houmous et légumes croquants 10€

Burratína, tomates cerises rôties au miel, fraises et amandes torrifiées 10€

Ceviche de daurade royale 11€

Sélection de charcuteries des Alpes 10€

Plats

Pluma de porc aux abricots, crumble noisettes, écrasé de pommes de terres & petits légumes 19€

Gambas poêlées au curry, émulsion coco/yuzu, légumes et riz basmati 19€

Pièce de bœuf et pommes de terre du moment, sauce cèpes & légumes du jour 21,50€

(+ 2€ si menu)

Linguine de l'Oisans, légumes verts printaniers, émulsion parmesan et lard colonnata 18€

Fromage ou dessert

Le midi sur le pouce...

Grande salade du moment 14€

Bruschetta de légumes, pesto maison, chèvre & jambon cru 14€

Les formules

Menu complet 32€

Entrée + Plat + Fromage ou Dessert

Formule 26€

Entrée + Plat

ou

Plat + Fromage ou Dessert

Menu enfant 11€

Boisson au choix (12 cl) : sirop ou limonade bio artisanale ou jus de pomme bio

+

Gratin de ravioles artisanales de Royans, salade

ou

Jambon cuit, pommes de terre du moment et salade

+

1 boule de glace ou 1 part de tarte maison

Dans la mesure du possible, nous avons choisi de travailler en local avec des produits de qualité,
issus d'une agriculture raisonnée et éthique.

Bonne dégustation !

Les desserts

Sélection de fromages locaux 8€

Tarte du jour 8€

Fondant au chocolat Valrhona & boule de glace vanille 9€

Fraises, mousse au chocolat blanc et biscuit pistache 9€

Dôme dulcey Valrhona, cœur passion et praliné feuillantine 9€

Tiramisu 8€

Café gourmand 10€ (+ 2€ si menu)

Les glaces & sorbets artisanaux - Glaces des Alpes

1 boule 2,5€ / 2 boules 5€ / 3 boules 7€

Nos glaces

Vanille, chocolat, caramel au beurre salé, chartreuse, châtaigne, café, thym, noix

Nos sorbets

Fraise, framboise, myrtille, abricot, citron, passion

Nos coupes glacées - 8,50€

Coupe Ardéchoise (1 boule vanille, 2 b marron, crème de marron, amandes effilées & chantilly)

Coupe Montagnarde (1 boule vanille, 1 b myrtille, 1 b framboise, coulis de fruits rouges, amandes effilées & chantilly)

Coupe Drômoise (1 boule thym, 1 b noix, 1 b abricot, noix caramélisées & chantilly)

Coupe Gourmande (1 boule vanille 1 b caramel, 1 b noix, caramel et brownie maison, amandes effilées & chantilly)

Coupe Dauphinoise (3 boules chartreuse, liqueur de chartreuse, amandes effilées & chantilly)

Coupe Colonel (3 boules citron, vodka, amandes effilées & chantilly)