

# A la Carte

## Entrées

Vitello Tonato : carpaccio de veau cuit, sauce thon et condiments 11€

Burratina, tomates cerises rôties au miel, figues fraîches et amandes torréfiées 10€

Tartare de saumon, mangue et avocat 11€

Sélection de charcuteries des Alpes 10€

## Plats

Filet de rouget méditerranéen : crème chorizo, tapenade, riz et légumes d'été 19€

Pastilla de poulet, semoule et légumes d'orient 19€

Pièce de bœuf, pommes de terre et légumes du moment 21,50€ (+ 2€ si menu)

Gnocchis de l'Oisans à la betterave, légumes rôtis, duo de fromage de chèvre de Venosc 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 33€

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 et boule de glace vanille 9€

Mousse abricot, nectarines, biscuit et glace au thym 9€

Cheese Cake chocolat blanc Opalys et fruits rouges 9€

Tiramisu du moment 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)