

A la Carte

Entrées

Ceviche de daurade royale 12€

Crumble salé, légumes croquants, fromage frais aux herbes, et sorbet tomate / basilic 12€

Sélection de charcuteries de la Maison Oliveras 12€

Plats

Rouget à la méditerranéenne, tapenade, riz noir et légumes d'été 22€

Poitrine de porc confite aux épices douces, pancake de courgette et légumes d'été 22€

Aubergine farcie à la marocaine, sauce yaourt 20€

Fromage ou dessert

Le midi sur le pouce...

Grande salade du moment (façon Poke Bowl) 18€

Les formules

Menu complet 37€

Entrée + Plat + Fromage ou Dessert

Menu enfant 13€

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

+

Pâtes de l'Oisans au beurre, jambon blanc truffé, légumes d'été

ou

Gratin de ravioles artisanales de Royans et salade

+

1 boule de glace ou 1 part de tarte maison

Notre cuisine est « faite 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 - 9€

Sélection de fromages locaux

Tarte du jour

Baba au rhum abricot - nectarine, sirop parfumé

Cheese Cake chocolat blanc et fruits rouges

Fondant au chocolat, glace vanille et chantilly

Glaces & sorbets artisanaux - Glaces des Alpes

1 boule 3€ / 2 boules 6€ / 3 boules 8,50€

Nos glaces

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

Nos sorbets

Framboise, myrtille, abricot, citron, figue

Nos coupes glacées (servies avec chantilly et amandes effilées) - 9€

Coupe Ardéchoise (1 boule vanille, 2 b marron, crème de marron)

Coupe Montagnarde (1 boule vanille, 1 b myrtille, 1 b framboise, coulis de fruits rouges)

Coupe Colonel (3 boules citron, vodka)

Informations sur les allergènes

Certains de nos plats peuvent contenir des molécules allergisantes tels que :

Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut), fruits à coques, crustacés, céleri, œufs, moutarde, poissons, soja, lait et lactoses, anhydride sulfureux, graines de sésame, lupin, arachides, mollusques

Si vous êtes allergique à un de ces éléments, merci de nous le faire savoir afin que nous vous signalions les plats susceptibles d'en contenir !

TVA & service compris / Origine des viandes : France. Né, élevé et abattu en France