

# A la Carte

## Entrées

Tartare de truite, velouté de petits pois à la menthe, pomme granny 12€

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

Sélection de charcuteries de la Maison Oliveras 13€ (+ 1€ si menu)

## Plats

Poulpe rôti à la méditerranéenne, riz noir et légumes d'été 22€

Wok de mignon de porc, ketchup de datte, écrasé de pommes de terre au yuzu et légumes d'été 22€

Pâtes de l'Oisans, pesto de noix, pleurottes, légumes verts, burrata et jambon cru 19€

## Fromage ou dessert

### Le midi sur le pouce...

Grande salade du moment (façon Poke Bowl) 18€

Focaccia garnie du moment 16€

# 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

**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

Verrine abricot : abricot poché, mascarpone pistache, biscuit amaretti, glace fleur d'oranger / pistache

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, chartreuse, châtaigne, thym, noix, fleur d'oranger aux éclats de pistache

### 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