

## Coin Des Salades

Salade Hivernale _____	13,90
<i>Salade verte, endives, noix, jambon cru, œuf, bleu de Bresse, poire, raisins</i> <i>Green salad, endives, nut, raw ham, egg, bleu de Bresse, pear, raisins</i>	
Croustillant de St-Marcellin sur nid de salade et sa verrine de pommes _____	10,90
<i>Crisp St-Marcellin on a bed of green salad, verrine of apple</i>	
Carpaccio de bœuf _____	13,90
<i>Salade verte, câpres, parmesan, basilic</i> <i>Green salad, capers, parmesan and basil</i>	
Foie gras maison _____	15,90
<i>Salade verte, foie gras, chutney d'oignons,</i> <i>Green salad, foie gras, onion chutney.</i>	
Salade verte / Frites _____	6,00
La ronde des 5 fromages sélectionnés _____	12,00
La ronde des 3 fromages sélectionnés _____	6,00

## Les Gratinés

Moules farcies au beurre persillé, frites, salade _____	13,80
<i>Stuffed mussels with parsley butter</i>	
Gratiné de ravioles du Royans, sauce girolles _____	14,80
<i>Browned of ravioles du Royans with mushroom sauce</i>	
Gratiné de ravioles du Royans, sauce St-Marcellin _____	14,80
<i>Browned of ravioles du Royans with cheese sauce</i>	
Tartiflette montagnarde _____	14,80
<i>Mountain cheese tartiflette</i>	
Oreilles d'âne _____	15,80
<i>Gratiné d'épinards et saumon</i> <i>Browned of spinach and salmon</i>	

## Planches Gourmandes

*Servies avec salade verte. Served with green salad.*

Planche montagnarde «les Alpes et la Provence» _____	14.80
<i>Tourtons, ravioles (appelés aussi quenelles de moines), jambon cru, salade, miel de fleurs</i> <i>Mountain platter: Tourtons [a local speciality of stuffed fried pastry parcels], ravioli (also called monk's dumplings), raw ham, blossom honey</i>	
Planche Decouverte «le terroir» _____	21,50
<i>Un peu de tout d'ici et d'ailleurs</i> <i>Tomme de Savoie, jambon cru, St-Marcellin, st Nectaire</i> <i>Saucisson alpin, caillette, salade et tapenade</i> <i>Tomme of french Alps, raw ham, traditional coat cheese, St Nectaire cheese</i> <i>dried sausage, Tapenade</i>	
Planche de la Mer _____	15.80
<i>Gambas, Saumon, Riz Basmati et sa crème citronnée à l'aneth</i> <i>Gambas, salmon, basmati rice with lemon dill sauce.</i>	

*Prix nets exprimés en euro. Prices are net in euro.*

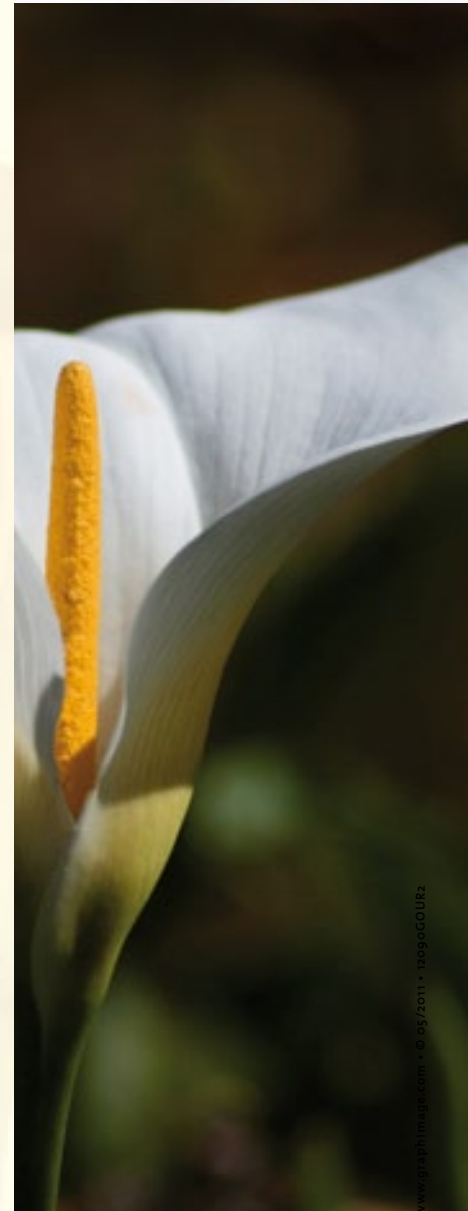


# Plats

L'assiette provençale _____	15,90
<i>Tranches de gigot d'agneau grillé, gratin de courgettes, tourton et tomates provençales Provençal platter: Sliced, grilled leg of lamb, a courgette gratin, tourton and provencal tomatoes</i>	
Magret de canard sauce au miel _____	15,90
<i>servi avec son gratin de pommes de terre maison. Breast of duck with honey sauce with home made potatoes gratin</i>	
Saveur d'ailleurs. _____	10,90
<i>Émincé de volaille épicé et sauce blanche , tomates ,salade et frites Spicy minced poultry ,tomatoes ,salad and frech fries .</i>	
Entrecôte grillée, frites, salade garnie _____	15,30
<i>Grilled entrecôte steak, chips, mixed salad</i>	
Gambas avec sa crème flambée au pastis _____	22,50
<i>servie avec son risotto aux crevettes gambas flavoured with Pastis served with shrimp risotto</i>	
Assiette végétarienne _____	12,00
<i>Vegetarian platter: Vegetables and pulses in aspic, green salad</i>	
Steak haché (Charal), Frites _____	8,50
<i>chopped steak and french fries</i>	
Filet de bœuf grillé façon Rossini, sauce girolles _____	23,50
<i>gratin de pommes de terre et crumble de légumes Grilled fillet of beef with mushrooms, potatoes gratin and vegetables crumble</i>	
Tartare charolais, _____	15,30
<i>coupé au couteau et sa farandole de condiments, frites, salade Charolais beef tartare, hand cut and served with a range of condiments, french fries and green salad</i>	
Supplément sauce girolles <i>Extra charge for girol mushrooms sauce</i> _____	4,00
Supplément crème à l'ail <i>Extra charge for garlic cream</i> _____	2,00
Supplément sauce au bleu <i>Extra charge for blue cheese sauce</i> _____	2,00

## Cours De Cœur

L'assiette Provençale, un classique revisité qui vous fera découvrir des saveurs bien de chez nous.



# Pizzas

Romeo	8,50
<i>Tomates, fromage, olives</i> <i>Tomatoes, cheese, olives</i>	
Italienne	9,50
<i>Tomates, jambon, fromage</i> <i>Tomatoes, ham, cheese</i>	
Royale	12,50
<i>Tomates, jambon, champignons, fromage</i> <i>Tomatoes, ham, mushrooms, cheese</i>	
Quatre fromages	12,50
<i>Tomates, bleu de Bresse, St-Marcelin, emmental, mozzarella</i> <i>Tomatoes, bleu de Bresse, St-Marcelin, emmental, mozzarella</i>	
Marseillaise	10,50
<i>Tomates, anchois, fromage</i> <i>Tomatoes, anchovies, cheese</i>	
Mexicaine	12,50
<i>Crème fraîche, viande hachée, fromage, oignons rouges</i> <i>Fresh cream, minced meat, cheese, red onions</i>	
Pizza du Jardin	10,50
<i>Tomates, salade, échalotes, crème fraîche, emmental, mozzarella</i> <i>tomatoes, green salade, shallots, fresh cream, cheese</i>	
Exotique	11,50
<i>Tomates, jambon, ananas, fromage</i> <i>Tomatoes, ham, pineapple, cheese</i>	
Paysane	11,50
<i>Crème fraîche, jambon cru, fromage</i> <i>Fresh cream, raw ham, cheese</i>	
L'espagnole	12,50
<i>Tomates, chorizo, poivrons, fromage</i> <i>Tomatoes, chorizo, green and red peppers, cheese</i>	
La savoyarde	12,50
<i>Crème fraîche, oignons, lardons, Reblochon, fromage</i> <i>Fresh cream, onions, lardoons and Reblochon, cheese</i>	

# Menu Enfant

8,90

Steak haché, frites  
ou Nuggets, frites  
ou Demi pizza fromage

*Minced steak, chips or nuggets, chips or half cheese pizza*

•  
1 boule de glace *1 scoop of ice-cream*

•  
1 boisson 15 cl *1 drink 15 cl*

Prix nets exprimés en euro. *Prices are net in euro.*

VINS

verre 14 cl

0.50 cl

75 cl

## VINS ROUGES

<b>Domaine ROCHEVILLE (bio) «vienne vigne» de Nyons</b> AOC - Cotes du Rhone _____	.	13.50	19.50
<b>La Nyonsaise (bio) des Baronnie</b> IGP - coteaux des Baronnie _____	2,80		15,50
<b>Domaine BASTIDON de St Maurice</b> AOP -Village _____	...	.	21,00
<b>Domaine LA FOURMONE de Vacqueras</b> AOP - Vacqueras _____	4.80	18.50	23.50
<b>Domaine CORIANCON (Bio Dynamie) de Vinsobres</b> AOP - Côtes du Rhône _____	3,20		18,50
<b>Domaine JAUME de Vinsobres</b> AOC - côte du Rhône _____	3,80	...	19,50
AOC - Vinsobres _____	...		29,50

## VINS ROSES

<b>Domaine ROCHEVILLE (bio) «Angèle» de Nyons</b> AOC -Cote du Rhone _____	.	13.50	19.50
<b>La Nyonsaise des Baronnie</b> IGP -Coteaux des Baronnie _____	2,80		15,50
<b>Cave des Coteaux de ST Maurice</b> AOP -Village _____	...	.	21,00
<b>Domaine JAUME de Vinsobres</b> AOC - côte du Rhône _____	3,80		19,50
<b>Domaine CORIANCON (Bio Dynamie) de Vinsobres</b> AOC - côte du Rhône _____	3,20		18,50
<b>Domaine DE LA MORDOREE de Tavel</b> AOC - cote du rhone _____	4.80	.	23.50
Disponible aussi en btle de 37.5cl a _____	15.50	.	.

## VINS BLANCS

<b>La Nyonsaise (bio) des Baronnie</b> IGP - Chardonnay _____	2,80		15,50
<b>Cave des Coteaux de St Maurice .</b> AOP -Cote du rhone _____	3,80	.	21,00
<b>Domaine du RIEUFRAIS de St Jalle</b> <b>Viognier.</b> IGP - - coteaux des Baronnie _____	4,80		24,50

Pichets

25 cl

50 cl

75 cl

<b>ROCHEVILLE de Nyons ROUGE ou ROSE (bio).</b> AOC-Côtes du Rhône . _____	3,70	6,70	8,70
<b>Cave des coteaux de St Maurice BLANC</b> IGP_Chardonnay. _____	4,50	7,50	10,50
		<i>coupe 11 cl</i>	<i>37,5 cl</i>
CLAIRETTE de DIE <i>Cuvée Impériale</i> _____	3,40		19,50
CHAMPAGNE _____	6,80	29,50	54,00

Prix nets exprimés en euro. -Prices are net in euro.

Un bouchon vous sera proposé  
pour emporter votre bouteille  
non finie  
A cork will be proposed to you to  
take your not finished bottle