

# L' Ardoise de la Cheffe

En duo : 20,50€ / En trio : 24€

## Petite salade César ☺

Salade romaine, blancs de volaille panés aux graines, tomates cerises, sauce César, anchois, Grana Padano et croûtons

OU

## Velouté de butternut ☺

Crème au lait de coco, huile de persil et croûtons

OU

## Suggestion du Chef ☺



## Suggestion de la Terre (ardoise) / Plat seul 17€ ☺

OU

## Suggestion de la Mer ou Veggie (ardoise) / Plat seul 17€ ☺



## Salade de fruits et son crinkles au citron

OU

## Pavlova déstructurée poire-chocolat ☺

Meringue, poire, sauce chocolat, chantilly à la poire et amandes effilées

OU

## Suggestion du Chef (ardoise) ☺

L'inspiration par Mélanie, Cheffe de Cuisine



## Les Entrées

La salade de Jules ..... S : 9,50€ / XL : 16,50€ ☞

Salade romaine, blancs de volaille panés aux graines, tomates cerises, sauce César, anchois, Grana Padano et croûtons

Salade vent du Nord ..... S : 10,50€ / XL : 17,50€ ☞

Salade iceberg, saumon fumé, crevettes Panko, poulpe mariné au citron et au thym

Balade dans les volcans ..... S : 9,50€ / XL : 16,50€ ☞

Salade Auvergnate, saint-Nectaire pané, jambon sec et pommes de terre persillées

L'onctueux d'Automne ..... 9,50€ ☞

Velouté de butternut, crème au lait de coco, huile de persil et croûtons

Le bon vieux Père Marcel ..... 9€ ☞

Saint-Marcellin au miel et au thym, toast à l'ail et salade aux noix

Un peu de convivialité ..... 16€

Ardoise de charcuterie (à partager en duo)

---

Carafe d'eau gratuite sur demande

---

# Les Plats

Monsieur Crock.....	18,50€	☰
Croque-monsieur campagnard à l'huile de truffe, jambon blanc, cantal, frites et salade		
OH la vache !.....	19,90€	☰
Burger au Saint-Marcellin, steak haché, lard tranché, onion rings, frites et salade		
Délice des flots .....	21,50€	☰
Cabillaud mariné au citron cuit au four, risotto et chou chinois		
Echappée forestière.....	19€	☰
Risotto aux champignons persillés (girolles, champignons de Paris et pleurotes), Grana Padano et noisettes grillées		
Un Savoyard en forêt .....	18,50€	☰
Cordon bleu (poulet, tomme de Savoie, jambon cru), potimarron rôti, éclats de châtaignes et noisettes		
La Reine du grill.....	22,90€	☰
Entrecôte, beurre maître d'hôtel à l'huile de truffe, frites et salade		

————— *L'origine de nos viandes bovines est affichée au restaurant* —————

# Les Desserts

Le crousti-choc ..... 9€ 

Croustillant chocolat praliné et crémeux chocolat version déstructurée

Fruits en folie ..... 7€

Salade de fruits et son crinkles au citron

Pav'love ..... 8€ 

Pavlova déstructurée poire chocolat : meringue, poire, sauce chocolat, chantilly à la poire et amandes effilées

Un nuage blanc ..... 6,50€

Fromage blanc

La fameuse Frenchie ..... 7,50€ 

Crème brûlée vanille

La tarte des gones ..... 8,50€  

Tarte aux pralines roses, zestes de citron vert et chantilly

50 nuances de fromages ou le Petit Marcel

Ardoise de fromages ..... 9€

Demi Saint-Marcellin ..... 5,50€

Farandole gourmande ..... 9,50€ 

Café gourmand

 Les plats « Fait Maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

 Produits locaux

Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.

Tous nos prix sont en Euros et TTC

# Carte des vins

## Les Blancs Ici et D'ailleurs

	37,5cl	75cl
Côtes du Rhône Aoc 2022 Etienne Guigal Cépages grenache blanc, Roussane, Viognier, Clairette, Bourboulenc, Marsanne .....	15,50€	27,00€
Joy 2022 Côtes de Gascogne Cépage Manseng .....		29,00€
Viognier Petit Bonheur IGP 2023 Fonsalade Cépage 100% Viognier .....		32,00€
Chablis Aoc 2022 Louis Jadot Cépage 100% Chardonnay.....		37,00€
Lucidus Igp 2022 Collines Rhodaniennes maison Chapoutier Cépage 100% Viognier.....		47,00€
Condrieu la Chambée 2019 Vallée du Rhône Les vins de Vienne Cépage 100% Viognier .....		55,00€
Mâcon-Lugny Aoc 2023 Louis Jadot Cépage 100% Chardonnay .....		37,00€

## Les Rosés Ici et D'ailleurs

Esquisse AOP 2021 Côtes de Provence Cépage Grenache, Cinsault, Syrah.....		27,00€
San Pieru IGP 2021 Ile de Beauté Cépage Grenache, Sciacarellu.....		33,00€
Lou Peyrassol 2023 Côtes de Provence 		32,00€

# Carte des vins

	37,5cl	75cl
<i>Les Rouges D'ici et D'ailleurs</i>		
Côtes du Rhône Aoc 2020 Etienne Guigal Cépage 100% Syrah.....	15,50€.....	27,00€
Crozes-Hermitage Aoc 2023 Vallée du Rhône Laurent Combier Cépages 100% syrah .....	22,00€.....	38,00€
Mercurey 2022 Louis Jadot Bourgogne .....		39,00€
Lucidus Igp 2020 Colline Rhodaniennes maison Chapoutier Cépage 100% Syrah .....		42,00€
Les Tourelles de Saint-Robert Graves 2020 Grand vin de Bordeaux AOP .....		37,50€
Chorey-Les-Beaune « Les Beaumonts » 2018 Louis Jadot .....		49,00€
Bourgogne 2022 Couvent des Jacobins Cépage Pinot Noir .....		37,00€

L'Abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



Vin issu de l'agriculture biologique

# Vins au verre

## Vin blanc

	15cl
Joy 2022 Côtes de Gascogne Cépage Manseng .....	6,50€
Viognier Petit Bonheur IGP 2023 Fonsalade Cépage 100% Viognier .....	7,00€
Chablis Aoc 2022 Louis-Jadot .....	9,00€
Côtes du Rhône Aoc 2022 Guigal Rhône .....	6,50€
Mâcon-Lugny Aoc 2023 Louis Jadot .....	7,50€

## Vin rouge

	15cl
Côtes du Rhône Aoc 2020 Guigal Rhône .....	6,50€
Mercurey 2022 Louis Jadot Bourgogne .....	8,00€
Crozes Hermitage Aoc 2023 Laurent Combier Rhône .....	8,00€
Bourgogne 2022 Couvent des Jacobins Cépage Pinot Noir .....	7,50€
Les Tourelles de Saint-Robert Graves Aop 2020 Bordeaux .....	7,50€

## Vin rosé

	15cl
Esquisse des Marquets 2021 Côtes de Provence AOP .....	6,50€
San Pieru IGP 2021 Ile de Beauté .....	7,50€
Lou Peyrassol 2023 Côtes de Provence  .....	7,50€