

# L'Ardoise de la Cheffe

En duo : 20,50€ / En trio : 24€

## Petite salade italienne ⚡

Salade verte, mozzarella buffala, tomates cerises, jambon cru, Grana Padano, tomates confites et son toast tapenade  
OU

## Gaspacho de tomates ⚡

Poivrons rôtis, pesto de basilic, chèvre frais 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 sa langue de chat

OU

Mousse au chocolat traditionnelle et sa langue de chat ⚡

OU

Suggestion du Chef (ardoise) ⚡



## *les Entrées*

**Salade à la mode italienne .....** S : 9,50€ / XL : 16,50€ ⚡

Salade verte, mozzarella buffala, tomates cerises, jambon cru, Grana Padano, tomates confites et son toast tapenade

**Salade vent du nord .....** S : 9,50€ / XL : 16,50€ ⚡

Salade iceberg, crevettes panko, avocat, sauce cocktail, pomelo, concombre, oignons rouges et croûtons

**Gaspacito.....** 10,50€ ⚡

Gaspacho de tomates, poivrons rôtis, pesto de basilic, chèvre frais et croûtons

**La botte verte.....** 11€ ⚡

Asperges vertes froides, crème fraîche vinaigre et crumble amandes

**Meli-Mélo gourmand.....** 17,50€

Ardoise : tomates cerises, mozza' sticks, onion rings, tapenade et toasts

**Un peu de convivialité.....** 16€

Ardoise de charcuterie (à partager en duo)

---

*Carafe d'eau gratuite sur demande*

---

# les Plats

**Un pain à la mer .....** 17€ ⚡

Bagel toasté, thon, mayonnaise, ciboulette, œuf dur, oignons rouges, salade iceberg, tomates, frites maison et salade

**Le burger de Jules .....** 18,90€ ⚡

Burger façon César : poulet pané aux graines, lard, sauce fromagère au Grana Padano, salade romaine, tomates frites maison et salade

**Le délice du pêcheur .....** 19,90€ ⚡

Pavé de saumon snacké, vierge de légumes citronnée, asperges et pommes de terre grenailles rôties

**La fameuse du boucher .....** 22,90€ ⚡

Entrecôte beurre façon méditerranée (poivrons, olives, thym, oignons rouges), frites maison et salade

**Le tire-bouchon du printemps .....** 19,50€ ⚡

Pluma de porc cuit basse température, jus de veau à la sauge et garniture printanière (carottes, asperges, pommes de terre grenailles à la persillade)

**Le régal veggie .....** 16,50€ ⚡

Risotto de gnocchetti sardi, poivrons confis, féta et oignons frits

---

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

---

# les Desserts

Waffle, ramènes ta fraise! ..... 8,50€ ☺

Gaufre liégeoise maison, fruits rouges, sorbet fraise basilic et chantilly

La mousse de Mamie Louise ..... 7€ ☺

Mousse au chocolat traditionnelle et sa langue de chat

Un nuage blanc ..... 6,50€

Fromage blanc

Péchés gourmands ..... 9,50€ ☺

Café gourmand

Say cheeeeese...cake! ..... 8€ ☺

Verrine façon cheesecake, citron vert et spéculos

Fruits en folie ..... 7€

Salade de fruits et sa langue de chat

A chaque fromage, son histoire ..... 9€

Ardoise de fromage

☺ 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 Dici et D'ailleurs

**37,5cl      75cl**

Côtes du Rhône Aoc 2021 Etienne Guigal <b>Cépages</b> grenache blanc, Roussane, Viognier, Clairette, Bourboulenc, Marsanne .....	15,50€.....	27,00€
Joy 2022 Côtes de Gascogne <b>Cépage</b> Manseng .....	29,00€	
Viognier IGP 2021 Les Granges de Mirabel <b>Cépage</b> 100% Viognier  .....	32,00€	
Chablis Aop 2020 Domaine-Laroche <b>Saint Martin</b> <b>Cépage</b> 100% Chardonnay .....		37,00€
Croze Hermitage Aoc 2020 Etienne Guigal <b>Cépage</b> Marsanne, Roussanne .....		39,00€
Rully 2021 Louis Jadot <b>Cépage</b> 100% Chardonnay .....	48,00€	
Lucidus Igp 2019 Collines Rhodaniennes maison Chapoutier <b>Cépage</b> 100% Viognier .....		47,00€
Condrieu la Chambée 2019 Vallée du Rhône Les vins de Vienne <b>Cépage</b> 100% Viognier .....		55,00€
La CroixValmer Aoc Cru classé 2018 Domaine de la Croix Provence <b>Cépage</b> 100% Rolle .....		32,00€

## Les Rosés Dici et D'ailleurs

M.Chapoutier 2021 <b>Cépage</b> Grenache, Syrah .....	16,50€
Esquisse AOP 2021 Côtes de Provence <b>Cépage</b> Grenache, Cinsault, Syrah .....	27,00€
San Pieru IGP 2021 Ile de Beauté <b>Cépage</b> Grenache, Sciacarellu .....	33,00€

# Carte des vins

## Les Rouges D'ici et D'ailleurs

**37,5cl      75cl**

Côtes du Rhône Aoc 2019 Etienne Guigal Cépage 100% Syrah .....	15,50€.....	27,00€
Crozes-Hermitage Aoc 2021 Vallée du Rhône Laurent Combier Cépages 100% syrah .....	22,00€.....	38,00€
Mercurey 2021 Louis Jadot Bourgogne.....		39,00€
Lucidus Igp 2020 Colline Rhodaniennes maison Chapoutier Cépage 100% Syrah.....		42,00€
Saint-Emilion Grand Cru Aop 2016 Château Capet Guillier Cépage 85% Merlot, 15% Cabernet.....		48,00€
Chorey-Les-Beaune « Les Beaumonts » 2018 Louis Jadot.....		49,00€
Fleurie Aop 2019 Château des Bachelards Cépage 100% Gamay  .....		30,00€
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 <b>Cépage Manseng</b> .....	6,50€
Viognier IGP 2021 Les Granges de Mirabel <b>Cépage 100% Viognier</b>  .....	6,50€
Bordeaux Château Bastor-Lamontagne 2020 <b>Cépage Sauvignon blanc et gris</b> .....	8,50€
Rully 2021 Louis Jadot <b>Cépage 100% Chardonnay</b> .....	9,00€
Croze-Hermitage Aoc 2020 E.Guigal <b>Cépage Marsanne, Roussanne</b> .....	8,00€

## Vin rouge

**15cl**

Côtes du Rhône Aoc 2019 Guigal <b>Rhône</b> .....	6,50€
Mercurey 2021 Louis Jadot <b>Bourgogne</b> .....	8,00€
Crozes Hermitage Aoc 2021 Laurent Combier <b>Rhône</b> .....	8,00€
Bourgogne 2022 Couvent des Jacobins <b>Cépage Pinot Noir</b> .....	7,50€
Saint-Emilion Grand Cru 2016 .....	9,50€

## Vin rosé

**15cl**

Esquisse des Marquets 2021 <b>Côtes de Provence AOP</b> .....	6,50€
San Pieru IGP 2021 <b>Ile de Beauté</b> .....	7,50€
M.Chapoutier 2021 .....	4,00€