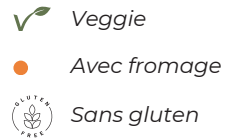




À LA

# CARTE



## ENTRÉES

- Soupe de roche**  8.50  
Aïoli doux bio et ses croûtons
- Œuf mollet sur toast**  9.50  
Crème de parmesan (citron de Menton),  
Pousse d'épinards
- Tarte fondue de poireaux**  9.50  
Chèvre, Miel à la truffe noire
- Magret fumé**  10.00  
Butternut rôti, endives,  
Sauce Vierge à l'Elysée

## FROMAGES

- Brie de Meaux AOP**  7.50  
Pommes et Pesto de noix
- Nos 3 fromages**  10.00  
Sélection du jour

## DESSERTS

-  **Crème catalane** 7.50  
Agrumes, balsamique blanc à l'écorce d'orange
- Marquise chocolat & nougat** 7.50  
Avec praliné feuilletine
- Tarte tatin, glace vanille** 7.50  
Crème caramel à la fleur de sel de Camargue
- Café/Thé Gourmand** 9.00  
Sélection du jour de 3 mini desserts

## PLATS

De saison !

- Dos de lieu**  19.50  
Copeaux de légumes de saison,  
Sauce Vierge à l'Elysée
- Poulet rôti** 19.50  
Caramel aux épices,  
Poichichade au piment
- Risotto aux trompettes**   20.50  
Huile d'olive à l'Ail IGP bio de la Drôme
- Côte de cochon**  23.50  
Polenta aux herbes,  
Crème de parmesan à la truffe d'été

## PLATS

Incontournables !

- Salade façon César**  18.50  
Poulet pané, Œuf,  
Crème de parmesan au citron de Menton
- Fish and chips** 19.50  
Frites maison, Sauce Tartare
- Burger au bœuf**  19.50  
Confit d'oignons, Frites maison
- Pièce du boucher**  21.00  
Frites maison, sauce barbecue

## RAVIOLES

Au Comté !

*Sauce au choix :*

- Aux tomates séchées bio** 16.00
- Artichonade bio** 16.00
- Crème de parmesan** 17.50  
Au citron de Menton
- Crème de cèpes à l'estragon** 17.50
- Crème d'ail à la truffe** 19.00
- Huile d'olive Truffe noire** 19.00