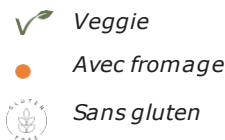




# MENU



## L'EXPRESS À TABLE 22€

Offre valable du lundi au vendredi midi, sauf les jours fériés. Choisissez **1 plat + Café ou thé gourmand**. Il est également possible de commander **le plat seul en direct**

### PLATS

Poisson du jour (voir ardoise)	<b>18.00</b>
Viande du jour (voir ardoise)	<b>18.00</b>
Ravioles de Saint Jean au Comté, Sauce au choix	A partir de <b>16.00</b>
Piece du boucher (avec supp. 2.00€) Frites Maison avec sa sauce tartare ou Barbecue	<b>21.00</b>

### Vendu seul

### DESSERT

**Café ou Thé gourmand**  
Sélection de 3 mini desserts

## LE MENU ENFANT 12€ 50

Offre réservée aux enfants de moins de 12ans : 1plat + 1dessert + 1boisson au choix

### PLATS

<b>Croque Monsieur</b>
Poulet & Emmental, Mesclun
<b>Fish &amp; Chips</b>
Frites maison, sauce tartare
<b>Ravioles au Comté</b>
Sauce aux tomates séchées

### DESSERTS

<b>Marquise chocolat, nougat</b>
Avec praliné feuilletine
<b>Riz au lait à la crème caramel</b>
Et fleur de sel de Camargue
<b>Mini crêpes à la confiture</b>
Chocolat, Clémentine, Framboise

### BOISSONS

<b>Sirop Monin (2cl) à l'eau</b>
<b>Jus de fruits 25cl</b>
<b>Sodas 25cl</b>

## NOS COUPS DE COEUR

Profitez de nos coups de coeur pour découvrir de nouvelles saveurs

### VINS COUPS DE COEUR



**Vin du moment**  
Ardoise restaurant

### COCKTAILS COUPS DE COEUR



**Cocktail du Jour**  
Ardoise restaurant

### À CUISINER COUPS DE COEUR

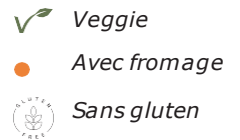


**Coup de Cœur du chef**  
Ardoise restaurant



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** 8.00  
Avec praliné feuilletine
- Tarte tatin, glace vanille** 8.00  
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, Délice d'anchoïade  
Crème de parmesan au citron de Menton
- Fish and chips** 19.50  
Frites maison, Sauce Tartare
- Burger au bœuf** ● 19.50  
Morbier, 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