



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

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

Croque Monsieur 
Poulet & Emmental, Mesclun
Fish & Chips
Frites maison, sauce tartare
Ravioles au Comté 
Sauce aux tomates séchées

DESSERTS

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

BOISSONS

Sirop Monin (2cl) à l'eau
Jus de fruits 25cl
Sodas 25cl

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