

## « SUR PLACE »

### LES ENTREES :

- Oeuf Mimosa, verdure et mouillette : 8.50 €
- Velouté du moment : 9.00 €
- Salade composée : 15 €
- Terrine de campagne recette « du Chef » : 9.50 €
- Poireaux vinaigrette aux agrumes : 8.50 €
- Planche de charcuterie « de région » : 15 € (petite) / 24 € (grande)

Menu du Jour : 19.00 €  
Le midi du mardi au vendredi  
Hors fêtes et fériés

### LES PLATS :

- Suggestion du Chef : 20 €
- Recette « Cuisine du Monde » : 19 €
- Andouillette « à la Lyonnaise », purée de pomme de terre OU Frites, salade : 21 €
- Pièce du Boucher, Frites, salade et sauce du moment : 25 €
- Burger « Terroirs » – viande de bœuf, hachée : 20 €
- Burger « du Chef » – effiloché de porc aux épices : 20 €
- Burger « Veggie » – pièce de butternut panée, chèvre & miel : 18 €
- Omelette nature ou au fromage (suppl. 1.50 €) – « vraies » frites & salade : 15 €
- Gaufre salée et garniture du moment : 15 €
- Croque-Monsieur / jambon blanc, béchamel, abondance : 15 €
- Croque – Montagnard / jambon blanc, pancetta, PDT, oignon, béchamel, morbier : 17 €
- Croque – Madame / jambon blanc, béchamel, abondance, œuf : 16 €
- Assiette de frites : 5 €

**MENU DU JOUR :** Entrée / Plat / Dessert : 19.00 €

**FORMULE DU JOUR :** Entrée / Plat ou Plat / Dessert : 17.50 €

**PLAT DU JOUR :** 16 €

*Servis du mardi au vendredi - le midi uniquement - hors fêtes et fériés*

### MENU ENFANT :

**Blanc de Volaille panée - Frites « maison », Boule de glace : 12 €**

Menu Enfant : Blanc de Volaille panée - Frites « maison » & boule de glace : 12 €

*Tous nos plats sont faits « maison » - Origine des viandes & autres produits de base : France, Rhône-Alpes, Ardèche*

*Merci de nous signaler toute allergie alimentaire*

*Pour connaître les allergènes volontairement incorporés dans nos plats veuillez consulter le document tenu à votre disposition à l'accueil.*

*Tous nos prix sont nets, taxes et service compris*



## « SUR PLACE »

### « LES DESSERTS » :

- Dessert du jour : 7.5 €
- Pâtisserie du moment : 8.5 €
- Gâteau « de voyage » : 6 €
- Gaufre au sucre : 7 €
- Gaufre crème de marrons Imbert : 8.5 €
- Gaufre pâte à tartiner « maison » : 8.5 €
- Gaufre Confiture de Lait à la fleur de sel « maison » : 8.5 €
- Gaufre crème glacée Vanille Chauvet : 8.5 €
- Assiette de fromages régionaux : 8 €
- Faisselle de l'Areilladou à la Crème : 5.5 €
- Supplément Chantilly ou Autres Ingrédients : 1.5 €

### LES COUPES GLACEES :

#### *Ardéchoise :*

1 boule vanille / 2 boules marrons / confiture de châtaigne « Imbert » / macaron à la châtaigne / éclats d'amandes caramélisées / chantilly

#### *Fruits du Soleil :*

1 boule pêche / 1 boule vanille / 1 boule abricot bergeron / marmelade de fruits / crumble aux graines / éclats de noisettes torréfiées / chantilly

#### *« Red Lover » :*

1 boule fraise / 1 boule framboise / 1 boule myrtille / confiture de fruits rouges / Sablé au beurre salé / meringue / chantilly

#### *Fou de Choco :*

2 boules chocolat / 1 boule « rocher » / pâte à tartiner « maison » / brisures de cookies au chocolat noir / éclats de noisettes torréfiées / chantilly

#### *Tiramisu :*

2 boules café / 1 boule vanille / biscuit cuillère au café / pépites de chocolat / Crème de café lacté / chantilly

- Prix de la Coupe Glacée « Giant » : 11.50 €
- 1 boule : 3.20 €
- 2 boules : 6.00 €
- 3 boules : 8.50 €
- Ingrédient supplémentaire : 1.50 €

*Pierre*  
**CHAUVET**

## « TAKE AWAY »

### L'Offre « à Emporter » : Midi et soir

- Selon nos horaires d'ouvertures -  
**UNIQUEMENT SUR COMMANDE PREALABLE**

**Menu du jour :** Entrée / Plat / Dessert : 17.50 € - servi du mardi au vendredi

**Formule du jour :** Entrée / Plat OU Plat / Dessert : 16.50 € - servi du mardi au vendredi

**Plat du jour :** 15.50 € - servi du mardi au vendredi

### **LES PLATS :**

Suggestion du Chef : 17 €

Recette « Cuisine du Monde » : 16 €

Andouillette « à la Lyonnaise », purée de pomme de terre OU Frites, salade : 18 €

Burger « Terroirs » – viande de bœuf, hachée : 18 €

Burger « du Chef » – effiloché de porc aux épices : 18 €

Burger « Veggie » – pièce de butternut panée, chèvre & miel : 16 €

Gaufre salée et garniture du moment : 13 €

Croque-Monsieur / jambon blanc, béchamel, abondance : 13 €

Croque – Montagnard / jambon blanc, pancetta, PDT, oignon, béchamel, morbier : 15 €

Planche de charcuterie « de région » : 22 € (grande)

Portion de frites : 4 €

### **Desserts & « Salon de Thé »**

Gaufre au sucre : 5.50 €

Gaufre à la crème de marrons – Imbert : 7 €

Gaufre à Pâte à tartiner praliné « Maison » : 7€

Pâtisserie individuelle : 6.5 €

Dessert du jour : 6 €

Gâteau « de voyage » : 4.50 €

### **Boissons non alcoolisées :**

Expresso : 1.40 €

Noisette : 1.40 €

Décaféiné : 1.40 €

Café double : 2.60 €

Grand café : 2.20 €

Fuzetea : 2.90 €

Jus de fruit : 3.20 €

Vals 33 cl : 1.90 €

Vals 75 cl : 2.80 €

*Tous nos plats sont faits « maison » - Origine des viandes & autres produits de base : France, Rhône-Alpes, Ardèche*

*Merci de nous signaler toute allergie alimentaire*

*Pour connaître les allergènes volontairement incorporés dans nos plats veuillez consulter le document tenu à votre disposition à l'accueil.*

*Tous nos prix sont nets,*

