



## « SUR PLACE »

La Carte « Resto » : Servie de 12h00 à 14h30

Et de 19h30 à 21h30 les vendredis et samedis soirs

### LES ENTREES :

- Œuf Mayonnaise, verdure et mouillette : 8.50 €
- Velouté du moment : 12.00 €
- Salade de saison : 14 € (La petite) / 16 € (La grande)
- Terrine du Chef : 9.50 €
- Tarte salée du moment : 14 €
- Planche 100% charcuterie « d'ici » : 15 € (petite) / 24 € (grande)
- Planche mixte « régionale » : 17 € (petite) / 26 € (grande)

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

### LES PLATS :

- La suggestion du Chef : 19 €
- Andouillette Lyonnaise, purée de pomme de terre, salade : 21 €
- Mijoté de saison : 19 €
- Pièce du Boucher - « vraies frites », salade et sauce du moment : 25 €
- Burger « Terroirs » 99.99 % région : 19 €
- Burger « Inspiration du Chef » 99.99 % région : 20 €
- Burger « Veggie » 99.99 % région : 19 €
- Omelette nature ou au fromage (suppl. 1.50 €) - « vraies » frites & salade : 15 €
- Gaufre salée et garniture du moment : 15 €
- Croque-Monsieur 100 % région : 15 €
- Croque « Montagnard » : 16 €
- Croque - Madame 100 % région : 16 €
- Assiette de frites : 5 €

Menu du jour : Entrée / Plat / Dessert : 19.00 € - servi du mardi au vendredi - Le midi - Hors fêtes et fériés

Formule du jour : Entrée / Plat OU Plat / Dessert : 17.50 € - servi du mardi au vendredi - Le midi - Hors fêtes et fériés

Plat du jour : 16 € - servi du mardi au vendredi - Le midi - Hors fêtes et fériés

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

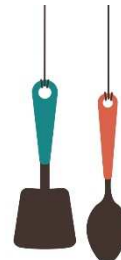
*Tous nos prix sont nets, taxes et service compris*



Tous nos plats sont faits « maison » - Origine des viandes : 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*



# « SUR PLACE »

## La Carte Salon de Thé & Glace »

Servie de 12h00 à 15h30

### SALON DE THE :

Dessert du jour : 7.5 €

Pâtisserie du moment : 8.5 €

Gâteau « de voyage » : 6 €

Gaufre au sucre : 7 €

Gaufre crème de marrons Imbert OU crème glacée Vanille Chauvet : 8.5 €

Gaufre pâte à tartiner « maison » OU Confiture de lait Fleur de sel « maison » : 8.50 €

Supplément Chantilly ou Autres Ingrédients Gourmands : 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 / compotée 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

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

Pierre  
**CHAUVET**

**Toutes nos pâtisseries sont confectionnées à l'Auberge de Montfleury**

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



# « TAKE AWAY »

L'Offre « à Emporter » : de 12h00 à 14h30

UNIQUEMENT SUR COMMANDE PREALABLE - AVANT 11h45

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*

## Snacks & Plats :

Gaufre salé ou du moment : 13 €

Tarte salée : 12 €

Planche 100% charcuterie d'Ardèche : 22 € (Mixte : 24 €)

Croque-Monsieur 100 % région : 13 €

La suggestion du Chef : 17 €

Mijoté de saison : 17 €

Andouillette : 18 €

Burger 99.99 % région & frites : 17 €

Burger « Veggie » » 99.99 % région : 17 €

Burger « Inspiration du Chef » 99.99 % région : 18 €

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 prix sont nets, taxes et service compris*



Tous nos plats sont faits « maison » - Origine des viandes : 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*