

*Entrées froides*

Salade de saison <i>(Crudités selon marché)</i>	5 €
Salade Dauphinoise <i>(Jambon fumé, Saint-Marcellin, noix)</i>	7 €
Assiette de charcuterie de pays	8 €
Carpaccio de bœuf au parmesan <i>A l'huile de basilic</i>	12 €
Émincé de blanc de volaille en salade <i>(Pignons de pins, pousses de soja)</i>	8 €
Salade du pêcheur aux asperges vertes	9 €
Foie gras de canard mi-cuit maison	13.50 €
Brochette de Saint-Jacques tiède aux graines de pavot <i>(Sur lit de salade mesclun, à l'huile de noisette)</i>	10 €
Salade du Gourmand de la Terre (entrée) <i>(selon marché)</i>	9.50 €
Grande Salade du Gourmand de la Terre (plat) <i>(selon marché)</i>	11.50 €
Salade du Gourmand de la Mer (entrée) <i>(selon marché)</i>	9.50 €
Grande Salade du Gourmand de la Mer (plat) <i>(selon marché)</i>	11.50 €

*Entrées chaudes*

Gambas poêlées à la Provençale	16 €
Poêlée de joues de loup de mer aux asperges vertes	12 €
Soupe de poisson à la méditerranéenne <i>(Croûtons, fromage, sauce rouille)</i>	7,50 €

*Spécialités*

Escalopine de foie gras aux pommes et au Porto	15 €
Cuisses de grenouille façon traditionnelle	11 €
Cassolette de ris d'agneau aux petits légumes	14 €

*Poissons*

Filet de mahi-mahi croustillant au basilic <i>(A découvrir : poisson à la chair ferme, sans arêtes, sans gras)</i>	15 €
Brochette de lotte au romarin et poivrons rouges	16 €
Saumon poêlé aux fruits de mer	14 €
Trilogie de poissons au citron vert	16.50 €

*Viandes*

Foie de veau aux baies de cassis	13.50 €
Brochette de bœuf <sup>1</sup> aux herbes	13.50 €
Tartare de bœuf <sup>1</sup> , frites & salade verte <i>(Coupé au couteau, préparé par nos soins)</i>	14.50 €
Côtelettes d'agneau rôties aux herbes de Provence	16 €
Confit de canard aux olives noires	14 €
Faux-filet de bœuf poêlé ou grillé <sup>1</sup>	16 €
Faux-filet de bœuf béarnaise <sup>1</sup>	17 €
Faux-filet de bœuf aux morilles <sup>1</sup>	19 €
Tournedos de bœuf poêlé ou grillé <sup>1</sup>	22 €
Tournedos de bœuf béarnaise <sup>1</sup>	23 €
Tournedos de bœuf aux morilles <sup>1</sup>	26 €

***prix nets service compris***

*1 : viande origine : France*

**Menu Découverte**

Salade de saison

Ou

Assiette de charcuterie de pays

Ou

Salade Dauphinoise

Ou

Émincé de blanc de volaille en salade

.....

Faux-filet de bœuf poêlé ou grillé<sup>1</sup>

Ou

Foie de veau aux baies de cassis

Ou

Saumon poêlé aux fruits de mer

.....

Nougat glacé

Ou

Crème brûlée à la vanille, au caramel d'agrumes

Ou

Tulipe glacée aux fruits de saison

Ou

Choix de glaces ou sorbets

**24 €**

**Menu Plaisir**

Foie gras de canard mi-cuit maison

Ou

Carpaccio de bœuf au parmesan

Ou

Salade du pêcheur aux asperges vertes

.....

Filet de mahi-mahi croustillant au basilic

Ou

Tournedos de bœuf poêlé ou grillé<sup>1</sup>

Ou

Confit de canard aux olives noires

.....

Soupe de fruits frais et glace menthe chocolat

Ou

Profiteroles au chocolat, chantilly

Ou

Tarte Tatin et sa boule de glace vanille

**34 €**

**Menu Prestige**

Brochette de Saint-Jacques tiède aux graines de pavot

Ou

Escalopine de foie gras aux pommes et au Porto

Ou

Gambas poêlées à la Provençale

.....

Tournedos de bœuf aux morilles<sup>1</sup>

Ou

Côtelettes d'agneau rôties aux herbes de Provence

Ou

Trilogie de poissons au citron vert

.....

Assiette de fromages (trois sortes)

Ou

Fromage blanc à la crème

.....

Assiette gourmande Prestige

**42 €**

*Fromages*

Fromage blanc à la crème	3.50 €
Assiette de fromages (3 sortes)	4.50 €

*Desserts*

Assortiment gourmand	3.50€
<i>4 petites douceurs pour accompagner votre café</i>	
Nougat glacé	5.50€
Crème brûlée à la vanille, au caramel d'agrumes	4.50€
Assiette gourmande	9.50 €
Tulipe glacée aux fruits de saison	6 €
Soupe de fruits frais et glace menthe chocolat	6 €
Mousseline au parfum de vanille étoilée, tartelette aux fruits de saison	5.50 €
Tarte Tatin et sa boule de glace vanille	7 €
Profiteroles au chocolat, chantilly	6.50 €
Choix de glaces et sorbets	4.50 €
<i>Vanille, framboise, citron vert, banane, cassis, café, rhum-raisins,</i>	
<i>Chocolat, chartreuse, myrtille</i>	

*Apéritifs & Digestifs*

Ricard (4 cl)	2.50 €
Kir cassis (10 cl)	3 €
Kir Royal (10 cl)	5 €
Martini rosé, blanc ou rouge (4 cl)	4 €
Campari (4 cl)	4 €
Whisky (4 cl)	5 €
Whisky baby (2 cl)	3 €
Porto rouge ou blanc (4 cl)	4 €
Coupette de Champagne (6 cl)	4 €
Coupe de Champagne (10 cl)	5 €
Suze (4 cl)	4 €
Chartreuse verte ou jaune (4 cl)	6 €
Kirsch (4 cl)	6 €
Poire William (4 cl)	6 €
Marie Brizard (4 cl)	6 €
Baileys (4 cl)	6 €
Cognac (4 cl)	6 €
Cointreau (4 cl)	6 €
Calvados (4 cl)	6 €
Quetsches (4 cl)	6 €
Armagnac (4 cl)	6 €

*Boissons chaudes & froides*

Café (décaféiné possible)	1.5 €
Grand café, grand déca	3 €
Thé nature ou infusion	2.50 €
Jus de fruits (orange, ananas, poire, pamplemousse, tomate, abricot)	3 €
Coca-cola	3 €
Schweppes	3 €
Bitter	3 €
Orangina	3 €

<b>Eaux minérales</b>	<b>50 cl</b>	<b>1 L</b>
San Pellegrino	2 €	
Badoit, Evian, Vittel	2 €	3.50 €