

## Les planchettes « apéro » à partager

(Pour 2 personnes)

- ❖ La Planchette de cochonnaille 6 €
- ❖ La Planchette mixte de charcuterie et de fromage 8 €

## Les entrées

- ❖ Foie gras de canard maison, gelée au Porto et compotée de melon 19 €
- ❖ Eventail de melon au jambon cru
  - Servi nature 14 €
  - Accompagné d'un verre de Porto 16 €
- ❖ Cassolette d'escargots de Bourgogne, beurre persillé
  - La demi-douzaine 8 €
  - La douzaine 14 €
- ❖ Terrine maison du moment panaché de crudités 12 €
- ❖ Assortiment de charcuteries et de crudités 10 €

## Les salades de l'été

**Servies en Entrée 14 €**  
**Servies en Plat 18 €**

### Salade Estivale :

tomates confites, artichauts marinés,  
billes de mozzarella marinées, melon et jambon cru

### Salade César :

aiguillettes de poulet grillées, copeaux de parmesan,  
croûtons dorés à l'huile d'olive et sauce César

### Salade de Chèvre :

crottin de Chavignol sur toast aux herbes de Provence,  
aumônière de chèvre au miel et pancetta grillée

## Les poissons

- ❖ Palette de poissons du marché grillés, sauce vierge 26 €
- ❖ Filet de bar rôti sur peau,  
huile d'olive et citron 21 €
- ❖ Cuisses de grenouilles sautées au beurre persillé  
en entrée 14 €  
en plat 18 €

*Tous nos poissons, en plat, sont accompagnés  
de féculents ainsi que de légumes du jour  
et en entrée de salade verte.*

## Les viandes

- ❖ Tête de veau aux deux sauces, pommes de terre vapeur,  
œufs durs, oignons et câpres 16 €
- ❖ Coquelet rôti,  
jus au thym et à l'ail 19 €
- ❖ Entrecôte de bœuf grillée,  
beurre persillé 20 €
- ❖ Carpaccio de bœuf à l'huile d'olive et fleur de sel,  
copeaux de parmesan et basilic frais 21 €
- ❖ Filet de bœuf grillé, sauce béarnaise,  
poivre vert ou bleu d'Auvergne 24 €

*Toutes nos viandes sont garnies de féculents  
et de légumes du jour.*

## **Les fromages**

- ❖ Assortiment de fromages de Vergaville, salade verte 6 €
- ❖ Assortiment de fromages de France affiné, salade verte 9 €

## **Les desserts « traditionnels »**

- ❖ Crème caramel maison aux œufs frais de Gélu-court 6 €
- ❖ Ile flottante maison,  
crème anglaise aux gousses de vanille et sauce caramel 6 €
- ❖ Panna cotta au thé matcha,  
coulis de pêche 6 €
- ❖ Tartelette aux fruits de la passion et framboises 7 €
- ❖ Soupe de melon façon smoothie, au basilic et au miel 8 €
- ❖ Café ou thé ou infusion gourmande 8 €
- ❖ Irish coffee 8 €

*Tous ces desserts sont faits « maison »*

## **Les plaisirs glacés**

- ❖ Coupe de glace deux boules avec ou sans chantilly 6 €
- ❖ Coupe de glace trois boules avec ou sans chantilly 8 €
- ❖ Coupe de glace deux boules arrosées 8 €
- ❖ Coupe « Dame Blanche », meringue maison  
glace vanille, chocolat chaud maison et chantilly 8 €
- ❖ Café liégeois, glace café, espresso et chantilly 8 €
- ❖ Chocolat liégeois, glace chocolat noir,  
chocolat chaud maison et chantilly 8 €
- ❖ Coupe « Ardéchoise », glace vanille, crème de marron,  
meringue maison et chantilly 8 €
- ❖ Coupe « Pêche Melba », glace vanille, pêches pochées,  
coulis de fruits rouges et chantilly 8 €
- ❖ Profiteroles maison, glace vanille,  
chocolat chaud et chantilly 9 €

**Les Glaces** : vanille, café, chocolat, pistache,  
caramel beurre salé

**Les Sorbets** : citron, fraise, framboise, fruit de la passion