

nos entrées

(ne peuvent être servies en plat unique)

Salade verte nature ou à l'ail	4,50
Potelets d' escargots (6 pièces).....	7,50
(12 pièces).....	14,50

GOURMANDISE

Terrine de **foie gras de canard** mi-cuit 20,00
et sa confiture de figues

Os à moelle rôti sur salade à l'ail	13,00
Assiette de charcuterie	13,00
Salade de chèvre chaud sur toast	13,00
et jambon cru	
Œuf poché à la vigneronne	13,00
Pâté de campagne « maison »	13,00
et ses condiments	
Saint-Marcellin rôti et sa charcuterie.....	13,00
Saumon mariné à l'aneth	13,00
Gratin de Saint Jacques	16,00
queues d'écrevisses et sa bisque	

nos plats « faits maison »

Salade REPAS chèvre frais chaud	19,00
sur toast et jambon cru	
<hr/>	
Tête de veau sauce gribiche.....	25,00
Un superbe plat canaille, emblématique de la maison	
<hr/>	
Daube de joue de bœuf et ses linguine.....	25,00
Plat de bistrot et très français, plein de goût, de tradition et d'histoire	
<hr/>	
Tartare de bœuf Charolais	200 g..... 20,00
	400 g..... 36,00
Haché ou aux couteaux, préparé avec ses condiments	
<hr/>	
Côte de veau grillée , sauce aux cèpes	25,00
Épaule d'agneau , confite 8 heures	33,00
(environ 800 gr)	
Poisson du jour (voir tableau)	24,00

Chaque week-end, le chef Olive vous surprend...
avec une viande à découvrir, sélectionnée avec soin !

nos grillades à la braise

Brochette de volaille	18,00
Andouillette Provençale AAAAA	19,00
pure porc de la Maison Filière	
Magret de canard entier	25,00
Rognon de veau entier grillé.....	21,00
Grillade de porc La pluma	25,00
Carré d'agneau aux herbes et son jus	25,00
Brochette de bœuf (300 g)	20,00
Pavé de rumsteck	23,00
Assiette du Boucher	25,00
3 morceaux choisis par le chef (boucher)	

Sauces gourmandes (au choix)

Béarnaise • Poivre • Roquefort • 3,50

Sauces TRÈS gourmandes (au choix)

Cèpes • Morilles • 5,00

UNE GARNITURE AU CHOIX (la deuxième 4,00) !

Frites fraîches maison • Gratin Dauphinois
Pâtes • Légumes du jour

bœuf Charolais

Entrecôte	27,00
Super entrecôte	42,00
Faux-filet de bœuf	20,00
Bavette d'ailoyau	21,00
Onglet de bœuf	21,00
Côte de bœuf pour deux	72,00
Filet de bœuf grillé	25,00



les plats faits maison
sont élaborés sur place,
à partir de produits bruts !

Nos recettes peuvent contenir des allergènes majeurs
(règlement UE n° 1169/2011),
dont la liste est à disposition au comptoir.

TOUS NOS PRIX SONT EN EUROS • SERVICE COMPRIS
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération



nos fromages

Le fromage est le supplément d'un bon repas
et le complément d'un mauvais

Saint-Marcellin	6,00
à l'huile d'olive de Provence	
Assortiment de fromages de chèvre	8,00
et son huile d'olive de Provence	

les desserts du chef !

Mousse au chocolat et crème Anglaise	7,90
Crème brûlée caramel au beurre salé	7,90
Fondant au chocolat et crème Anglaise.....	7,90
Baba au rhum	7,90
Café ou Thé gourmand	9,90
Dessert du moment	Tarif sur ardoise.

nos glaces et coupes glacées

Coupe de glace ou sorbet (La boule au choix) ..	3,00
Vanille, chocolat, café, caramel au beurre salé, noix de coco, pistache, fraise, citron, framboise, fruit de la passion, poire, cerise	
Supplément chantilly	1,50

COUPES GLACÉES

Café Liégeois	8,50
Glace vanille et café, café, chantilly	
Chocolat Liégeois	8,50
Glace vanille et chocolat, chocolat chaud, chantilly	
Dame Blanche	8,50
Glace vanille, chocolat chaud, chantilly	
Dame Noire	8,50
Glace chocolat, chocolat chaud, chantilly	

COUPES GLACÉES ALCOOLISÉES

Colonel	Sorbet citron, vodka	9,00
Général	Sorbet poire, alcool de poire	9,00
Framboisine	Sorbet framboise, champagne ..	9,00
L'Exotique	Sorbet passion, rhum blanc	9,00
Caramelo	Glace caramel, Bailey's	9,00