

# BRASSERIE

## A PARTAGER OU PAS...

TERRINE DE CANARD 7.50 €  
AUX PRUNEUX

SAUCISSON 7.50 €

## SALADES

### SALADE C'SART

Poulet, parmesan, croustons

### SALADE DEUX CHEVRES

Picodon, chèvre frais, Tapenade, fruits secs

en entrée 9.00 € - en plat 15.00 €

## NOS VIANDES

TARTARE DE BŒUF 15.00 €  
Coupé au couteau

BURGER DROMOIS 15.00 €  
Steak du boucher, caillette, picodon  
Oignons rouges, tomates, pesto

FAUX-FILET DE BOEUF 250 gr 19.50 €

Plats Servis Avec Frites Et Salade

## Sauces au choix

Au Poivre de Sichuan  
Grignanaise  
Beurre Maître d'Hôtel

## DESSERTS

### DESSERTS

à choisir sur le « Menu du Terroir » 7.00 €

BABA A LA MANDARINE 7.00 €

DAME BLANCHE 7.00 €

SALADE DE FRUITS 7.00 €

# LE CÔTÉ ARDOISE

## MENU TERROIR (EXEMPLAIRE)

Plat 17.50€ - 2 Plats 23.50€ - 3 Plats 28.50 €

### POUR COMMENCER

PANNA COTTA DE MOZZARELLA,  
TARTARE DE TOMATES AU BASILIC ET CACAHUETES

---

RILLETTE DE LAPIN, FOCACCIA A L'HUILE D'AIL,  
TAPENADE

---

MAQUEREAU EN ESCABECHE AU VIN ROUGE

### A SUIVRE

PAVE DE VEAU ET POELES DE GNOCCHIS AU LEGUMES DU  
SOLEIL

---

CUISSE DE CANARD BRAISEE PUIS ROTIE,  
PETIT POIS ET OIGNONS ROUGES,  
MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE

---

DOS DE CABILLAUD, GALETTE DE POMMES DE TERRE ET  
MOELLEUX DE SAUMON FUME ET CONDIMENT COURGETTES  
GRILLEES AU CITRON

### POUR FINIR

ASSIETTE DE TROIS FROMAGES DE RHONE-ALPES

---

MINISTRONE FRAISES, RHUBARBES ET SIROP DE BADIANE

---

CREME BRULEE A LA VANILLE BOURBON

---

PARFAIT GLACE MACAE AU CHOCOLAT MACAE VALRHONA,  
SABAYON CAFE

---

LES DESSERTS DU CÔTÉ « BRASSERIE »

## EDITION LIMITEE

NOUS VOUS PROPOSONS DES PLATS QUI EVOLUENT  
AU FIL DES SAISONS

CONSULTER SUR NOTRE PETIT ARDOISE



« Pourquoi que s'prends quat'absinthes ? J'vas vous dire ... Les deux  
premières, ça fait de moi un autre homme ... Eh bien ! c'Y'homme-là,  
pourquoi qu'il prendrait pas deux absinthes à son tour ? »