

BRASSERIE

À PARTAGER OU PAS...

SAUCISSON 7.50 €
Sur planche, à découper

NOS SALADES

SALADE C'SART 14.50 €
Poulet, Parmesan, Croutons

SALADE DEUX CHÈVRES 16.50 €
Picodon, Chèvre frais, Tapenade, Fruits secs

En entrée : 8.50 €

NOS VIANDES

TARTARE DE BŒUF 15.50 €

BURGER CLASS HIC! 15.50 €
Steak Boucher, Bacon, Cheddar, Oignons

ENTRECÔTE 250 gr 19.50 €

Sauces au choix

Poivre de Sichuan
Beurre Citron et Basilic

Accompagnement : Frites fraîches Et Salade

NOS DÉSSERTS

DÉSSERTS du Menu Terroir 7.00 €

Et aussi
MOELLEUX
AU CHOCOLAT NOIR 7.00 €
COUPE ARDÉCHOISE 7.00 €
SALADE DE FRUITS 7.00 €
CAFÉ GOURMAND 9.50 €

LE CÔTÉ ARDOISE

MENU TERROIR

Plat 18.00€ - 2 Plats 24.00€ - 3 Plats 29.00 €

LES ENTRÉES

CRÈMEUX DE SAINT MARCELLIN, CRUMBLE SALÉ AUX FRUITS SECS

ÉMINCE DE VEAU MI-CUIT FACON CARPACCIO

FILETS DE MAQUEREAUX EN ESCABÈCHE ET LÉGUMES CROQUANTS

LES PLATS

TOURNEDOS DE FILET DE BŒUF EN CUISSON DOUCE PUIS GRILLÉ, PETIT ÉPEAUTRE DE PAYS ET POELÉE DE LÉGUMES, JUS DE VIANDE

PAVÉ DE VEAU CUIT EN BASSE TEMPERATURE, GRATIN DAUPHINOIS ET SALSIFIS AU BEURRE, JUS RÉDUIT

DOS DE LIEU NOIR, POELÉE D'ENDIVES AU BEURRE ET LISSÉ DE POMMES DE TERRE, ÉMULSION BEURRE BLANC

LES DÉSSERTS

ASSIETTE DE TROIS FROMAGES DE RHÔNE-ALPES

COMME UN TIRAMISU AU POTIMARRON, MOUSSE AUX MARRONS, ÉCLATS DE CHATAÏGNE

BABA À LA LIQUEUR DE MANDARINE D'EYGUEBELLE, MARMELADE DE CLÉMENTINE, CHANTILLY

LA TRILOGIE DE MACARONS AUX CHOCOLATS VALRHONA, DULCEY, CARAMÉLIA ET OPALYS

LES DÉSSERTS DU CÔTÉ « BRASSERIE »
(Café gourmand : Supplément 2.50€)

Menu Enfant - 2 Plats et 1 sirop 14€