

## *Menu à 13 Euros*

*(uniquement pour le service du midi)  
(sauf Week-end et jours de fêtes)*

*Salade composée  
ou Charcuterie assortie  
ou Soupe de légumes*

*&*

*Escalope de dinde à la crème  
Ou filet de poisson blanc vapeur  
et Légume du jour*

*&*

*Dessert maison  
ou Glaces ou Sorbets*

*&*

*Avec fromage et Dessert : 15€*

*&*

*Plat du jour 8.80 €\*\**

*(uniquement pour le service du midi)  
(sauf Week-end et jours de fêtes)*

*(\*\*Ce produit bénéficie de la baisse de la TVA)*

# *Menu à 23 Euros*

*(sur commande)*

Cuisses de grenouilles à la provençale  
ou Escargots maison  
ou Mousse de Saumon sauce framboise  
ou Salade de magret de canard sauce xéroise\*  
(\*supplément de 2 €)

*&*

Soufflé de queues d'écrevisses

*&*

Plateau de fromages  
ou Fromage frais

*&*

Pâtisserie maison  
ou Vacherin glacé  
ou Glaces ou sorbets

*ou*

Omelette Norvégienne\*  
(\*supplément de 2€)

## Menu à 24.5 Euros

Charcuteries de pays assorties  
ou Cuisses de grenouilles  
ou Escargots maison



Truite meunière  
ou Pièce de bœuf  
(origine France—Fin gras du Mézenc)  
( Boucherie Vélit 07240 Vernoux. )  
Ou Pièce d'agneau rôtie  
( Agneau de pays d'origine. Ardèche. )  
Ou Cuisse de pintadeau  
rôtie dans son jus



Légume du jour



Plateau de fromages  
ou Fromage frais



Pâtisserie maison  
ou Vacherin glacé  
ou Glaces ou Sorbets

ou

ou Omelette Norvégienne\*

(\*supplément de 2€)

# *Menu à 31.50 Euros*

*(sur commande)*

Crudités assorties  
ou Charcuterie

ou Entrée du menu à 23 euros\*

(\*supplément de 2€)

*&*

Soufflé de queues d'écrevisses

*&*

Compotée de pomme  
au vinaigre balsamique

*&*

Légume du jour

*&*

Caille farcie forestière  
ou Canard à l'orange  
ou Civet de lapin

ou Magret de canard \*

(\*supplément de 2€)

*&*

Plateau de fromage  
ou Fromage frais

*&*

Omelette norvégienne  
Ou Délice chocolat châtaigne\*

(\*à réserver en début de repas)

Ou desserts du menu à 23 €

# Menu à la Carte

## Nos Entrées

	<u>La Part</u>
Assortiment de crudités, glace aux fleurs	8.00€
Assortiment de charcuterie	8.00€
Salade composée	6.00€
Salade verte	5.50€
Salade de chèvre chaud**	10.50€
Escargots maison (La douzaine)	11.00€
Cuisses de grenouilles	11.00€
Salade de suprêmes de poulet	11.00€
Salade de magret de canard (Sauce Xéroïse)	13.50€
Mousse de Saumon (sauce Framboïse)	11.00€
Potage de légumes du chef	6.00€

&

## Nos Poissons

	<u>La Part</u>
Truite meunière (aux amandes plus 1 euros)	12,00€
Filet de poisson blanc au vin blanc	13.00€
Soufflé de queues d'écrevisses ( sur commande)	13,00€

&

## Nos Viandes Garnies

	<u>La Part</u>
Légume du jour	5.50€
Côtes de porc	10,00€
Escalope panée	11,00€
Escalope à la crème**	8.80€
Pièce de bœuf (origine France) ***	15,00€
Magret de canard (sauce poivre vert)	17,00€
Caille farcie forestière	15,00€
Pièce d'agneau de pays (Ardèche)	15,00€
Cuisse de Canette à l'orange (sauce bigarade)	15,00€
Cuisse de Pintadeau rôti dans son jus	14,50€
Coq au Vin ou Poulet Chasseur	14,50€
Pigeon Rôti Sauce poivre vert (pour 2 personnes)	34,00€

(\*\*les produits marqués d'un double astérisque bénéficient de la baisse de la TVA.)

\*\*\*en saison : Fin gras du Mézenc appellation d'origine contrôlée

## Nos Fromages

La Part

Plateau de fromages assortis	7,00€
Fromage frais à la crème**	3,50€
Fromage de chèvre de pays (Picodons)	5,00€
<u>Nos Desserts</u>	<u>La Part</u>
Délice chocolat châtaigne (à réserver en début de repas)	8.00€
Omelette norvégienne (mini deux parts 2 x 7,50€)	15,00€
vacherin glacé (Vanille Framboise)	5.00€
Tarte Tatin** (avec une boule vanille supplément de 1€)	4.00€
Crème brûlée, Moelleux au chocolat,	4.50€
<u>Assiette de Glaces deux parfums</u>	4.00€
<b><u>Parfums au choix</u> : Vanille, Rhum raisin, Citron, Poire, Praliné, Pistache, Cassis, Passion, Café, Framboise, Fraise, Menthe Chocolat, Noix de coco, Chocolat, Châtaigne.</b>	
<u>Coupe Glacée</u> (trois boules +Chantilly)	6.00€
<u>Coupe Alexandra</u> : (praliné, café, chocolat + chantilly)	
<u>Coupe Pompadour</u> : (fraise, vanille, fraise + chantilly)	
<u>Coupe Napolitaine</u> : (menthe, vanille, chocolat +chantilly)	
<u>Coupe Jurassienne</u> : (praliné, vanille, chocolat + chantilly)	
<u>Coupe Eldorado</u> : (praliné, rhum raisin, café + chantilly)	
<u>Coupe Caroline</u> : (framboise, vanille, framboise + chantilly)	
<u>Coupe Mousquetaire</u> : (rhum raisin, café, rhum raisin + chantilly)	
<u>Coupe Alésia</u> : (cassis, citron, cassis + chantilly)	
<u>Coupe Macao</u> : (choc-olat, menthe, chocolat + Chantilly)	
<u>Coupe Royale</u> : (vanille, chocolat, noix de coco + chantilly)	
<u>Coupe Ardéchoise</u> : (châtaigne, vanille, châtaigne, chantilly)	
<u>Poire Belle Hélène</u> : (deux boules vanille, poire au sirop, chocolat chaud)	
<u>Pêche Melba</u> : (deux boules vanille, pêche au sirop, chantilly)	
<u>Colonel</u> : (deux boules poire, eau de vie de poire ou citron vodka) + 1,00€	
<u>Banana Split</u> : (deux boules vanille, banane, chocolat chaud) + 1,00€	