

&

## **Menu à 16 Euros**

*(uniquement le service du midi en semaine)*

*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*

&

*Tarte Tatin  
ou Glaces ou Sorbets*

&

# 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 25.00 Euros**

*Charcuteries de pays assorties  
ou Cuisses de grenouilles  
ou Escargots maison*

*&*

*Truite meunière  
ou Pièce de bœuf*

*(origine France— 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 35.00 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	9.00€
Assortiment de charcuterie de pays	9.00€
Salade composée	7.00€
Salade verte	6.00€
Salade de chèvre chaud**	12.00€
Escargots maison (la douzaine)	12.00€
Cuisses de grenouilles	12.00€
Salade de magret de canard (Sauce Xéroise)	15.00€
Mousse de Saumon (sauce Framboise)	12.00€
Potage de légumes du chef	6.00€

&

## Nos Poissons

	<u>la Part</u>
Truite meunière (aux amandes plus 1 euros)	14,00€
Filet de poisson blanc au vin blanc	14.00€
Soufflé de queues d'écrevisses (sur commande)	16,00€

&

## Nos Viandes Garnies

	<u>la Part</u>
Légume du jour	6.00€
Escalope panée	11,00€
Escalope à la crème**	10.00€
Pièce de bœuf (origine France) ***	18,00€
Magret de canard (sauce poivre vert)	22.00€
Caille farcie forestière	20,00€
Pièce d'agneau de pays (Ardèche)	18,00€
Cuisse de Canette à l'orange (sauce bigarade)	18,00€
Cuisse de Pintadeau rôti dans son jus	18.00€

(\*\*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€

*Nos Desserts* *la Part*

Délice chocolat châtaigne (à réserver en début de repas) 9.00€

Omelette norvégienne (mini deux parts 2 x 9,00€) 18,00€

Vacherin Glacé (Vanille Framboise) 5.00€

Tarte Tatin\*\* (avec une boule vanille supplément de 1€) 4.50€

Crème brûlée 4.50€

Moelleux au chocolat 6.00€

*Assiette de Glaces deux parfums* 5.00€

*Avec chantilly maison*

*Parfums au choix* : Vanille, Rhum raisin, Citron, Poire, Praliné, Pistache, Cassis, Passion, Café, Framboise, Fraise, Menthe Chocolat, Noix de coco, Chocolat, Châtaigne.

*Coupe Glacée trois parfums* 7.00€

*Avec chantilly maison*

*Parfums au choix* : Vanille, Rhum raisin, Citron, Poire, Praliné, Pistache, Cassis, Passion, Café, Framboise, Fraise, Menthe Chocolat, Noix de coco, Chocolat, Châtaigne.

*Coupe Ardéchoise* : (2 châtaignes, 1 vanille, crème de marron) 8.00€

*Colonel poire*: (deux boules poire, eau de vie de poire) 8.00€

*Colonel citron*: (deux boules citron, Vodka) 8.00€