



LE CÔTÉ CAVE

Verre 12 CL Le Pichet 50 CL Bout. 75 CL

LES ROUGES

1	Côte Rôtie Dom. Lafoy - JYL	10.00	40.00	60.00
2	Cornas Dom. Guy Lafarge - Harmonie	9.00	35.00	45.00
3	Châteauneuf du Pape Roger Perrin - Châteauneuf du Pape	8.50	33.00	43.00
4	Saint Joseph Domaine Delas - Les Chailley	7.00	28.00	38.00
5	Crozes Hermitage David Reynaud - Beaumont	6.50	26.00	37.00
6	Grignan Les Adhémar Dom. Grangeneuve - Terre d'Epices	6.00	25.00	35.00
7	Vinsobres Dom. Peysson - Bio et Intense	5.50	19.00	29.00
8	IGP d'Ardèche Dom. Des Pierrots - Syrah	5.00	18.00	28.00
9	IGP Méditerranée Cave de Dieu-le-fit - Amour de Fruits	5.00	16.00	26.00
10	Cairanne Camille Cayran - La Réserve	4.50	13.00	23.00

LES BLANCS

11	Condrieu Aurélien Châtaignier - Condrieu	10.00	40.00	52.00
12	Châteauneuf du pape Roger Perin - Châteauneuf du Pape	9.00	33.00	43.00
13	Saint Joseph Dom. Barou - Le Sud	7.00	27.00	37.00
14	Crozes Hermitage Entrefaux - Crozes Hermitage	6.50	25.00	35.00
15	Saint Péray Durand - Saint Péray	6.50	22.00	32.00
16	Côte du Rhône Delas - Saint Esprit	5.50	17.00	27.00
17	IGP Colline Rhodanienne La Java des Entrefaux - Dom des Entrefaux- Viognier	5.50	15.00	25.00
18	IGP Colline Rhodanienne La Java des Entrefaux - Dom des Entrefaux- Chardonnay	5.50	15.00	25.00
19	Grignan Les Adhémar Dom. Grangeneuve - Les Dames Blanches	4.50	14.00	24.00
20	Cairanne Camille Cayran - Cairanne	4.50	13.00	23.00

LES ROSÉS

21	Visan La Fleuranne	5.00	17.00	25.00
22	Grignan Les Adhémar Dom. Grangeneuve - Le Rosé	5.00	17.00	25.00
23	IGP du Var Cave des Flassans - Cuvée des Amis	4.5	11.00	20.00

LES BULLES

24	Champagne Louis Massing - Brut	7.00		39.00
25	Clairette de Die Monge Granon - Clairette	4.00		21.00



LE CÔTÉ BRASSERIE

NOS PLATS DU BOUCHER

Tartare du Boucher au Couteau Préparé 180 grs	16.50
Araignée de Porc Grillée au BBQ	16.50
Poire de Bœuf 200 grs	16.50
Entrecôte Grillée 250 grs	20.00

Nos sauces au choix :

Bleu du Vercors, Vigneronne ou Poivre Vert

Accompagnement Burgers et Plats du Boucher :

Frites Maison ou Petits Légumes de Saison et Salade Verte

NOS BURGERS

Burger du Boucher Steak Haché du Boucher, Sauce BBQ, Lard Grillé, Tomates, Oignons Frits, Fromage au choix : Comté ou Chèvre	13.50
Burger Cocotte Filet de Poulet Mariné Grillé Sauce Caesar, Tomate, Salade Verte et Comté	14.50
Burger Maurice Pavé de Saumon Grillé, Sauce Tartare, Tomates et Salade Verte	15.00

NOS SALADES

	Petite	Grande
Salade Poulet 'façon Caesar'	8.00	13.50
Filet de Poulet, Croutons, Copeaux de Parmesan, Sauce Caesar		
Salade de Foie de Volaille Confis, Croutons et Noix		
Salade à la Grec, Féta, Olives Noir, Crudités et Tomates		
Tomate Mozza à l'Italienne		
Rosace de Jambon Cru et Melon, Jeunes Pousses de Salade		

LES PLANCHES

En entrée, en plat avec nos frites Maison
Ou à partager à l'Apéro. Comme vous voulez, quoi !!

	Petit	Grand
La Planche 'Mâchon' (Charcuteries et fromage)	8.50	14.50
La Planche du 'Royans' (Charcuteries, Cassolette de Ravioles Sauce aux Choix)		
Assiette de Frites Maison	5.00	

NOS PLATS GOURMANDS

St Félicien Gratiné au Four, Salade Verte et Pommes de terre Grenaille	12.00
Duo de Saint Jacques Et Gambas Grillées à La Plancha Riz et ses petits légumes de Saison	19.50

NOS DESSERTS

Assiette de Fromage de la Région	6.00
Moelleux au Chocolat Valrhona « Caraïbe »	7.50
Salade de Fruits Frais Maison	5.00
Le Café Gourmand	7.50

LE CÔTÉ ARDOISE

MENU « LA TABLE »

2 Plats 21.50 € - 3 Plats 25.50 €

Accords Mets et Vins

LES ENTRÉES 6.00

Assiette Nordique : Saumon Fumé de Norvège, Brouet au Citron Vert Et Salade de Jeune Pousses	13	17
Terrine de Campagne du Chef	3	10
Gaspatcho de Légumes d'été	18	22
Rillette de Sardine sur son Toast de Pain aux Céréales Et sa Salade de Jeunes Pousses	15	21

LES PLATS BBQ 16.50

Saucisse Vigneronne, Frites Maison ou Petits Légumes de Saison et Salade Verte	2	5
Travers de Porc Inferno, Frites Maison ou Petits Légumes de Saison et Salade Verte	6	9
Brochette d'Onglets de Bœuf Mariné, Frites Maison ou Petits Légumes de Saison et Salade Verte	7	23
Magret de Canard au Miel Grillé à la Plancha Frites Maison ou Petits Légumes de Saison et Salade Verte	1	16
Pavé de Saumon Grillé à la Plancha, Sauce Tartare Pommes de Terre en Robe des Champs	14	20

LES DESSERTS 6.00

Crème Brulée Maison du Moment
Mousse au Chocolat Valrhona
Tarte aux Fruits Maison
Dessert du Chef

21

L'EDITO DU JOUR

FORMULE EXPRESS MIDI

Du lundi au vendredi
Midi, bien sûr...

Le plat du jour	12.50
Entrée + Plat ou Plat + Dessert	16.00
Entrée + Plat + Dessert	19.50

MENU ENFANT (jusqu'à 12 ans) 10.00

Sirop ou Coca
Burger ou Steak Haché, Frites Maison
Glace 1 Boule avec Chantilly