



LE CÔTÉ CAVE

Verre 12 CL Le Pichet 50 CL Bout. 75 CL

LES ROUGES

1	Côte Rôtie Dom. Jasmin – Côte Rôtie	12.00	44.00	62.00
2	Cornas Dom. Guy Lafarge - Harmonie	9.50	36.00	46.00
3	Châteauneuf du Pape Roger Perrin – Châteauneuf du Pape	9.00	35.00	45.00
4	Saint Joseph Domaine Delas – Les Chaillleys	7.00	28.00	38.00
5	Crozes Hermitage David Reynaud -Beaumont	6.50	26.00	37.00
6	Grignan Les Adhémar Dom. Grangeneuve – La Truffière	6.00	25.00	35.00
7	Grignan Les Adhémar Dom. Grangeneuve Tentation de la Marquise	5.50	19.00	29.00
8	Rasteau Cave de Rasteau Ortas - Rasteau	5.50	18.00	28.00
9	Cote du Rhône Les Murières	4.50	15.00	25.00
10	Vin de Pays Méditerranée Chaume Arnaud - Pontias	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	35.00	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 Colombo – Sillon d'argent	6.50	22.00	32.00
16	IGP Colline Rhodanienne La Java des Entrefaux - Dom des Entrefaux- Viognier	5.50	15.00	25.00
17	IGP Colline Rhodanienne La Java des Entrefaux - Dom des Entrefaux- Chardonnay	5.50	15.00	25.00
18	Grignan Les Adhémar Dom. Grangeneuve – Les Dames Blanches	4.50	14.00	24.00
19	Côte du Rhône Les Murières	4.50	13.00	23.00
20	Cote du Rhône Chaume Arnaud	4.50	13.00	23.00

LES ROSÉS

21	Grignan Les Adhémar Dom. Grangeneuve – Le Rosé	5.50	18.00	27.00
22	IGP du Var Cave des Flassans - Cuvée des Amis	4.50	11.00	20.00

LES BULLES

23	Champagne Louis Massing - Brut	7.00		39.00
24	Clairette de Die	4.00		21.00



LE CÔTÉ BRASSERIE

NOS PLATS DU BOUCHER

Tartare du Boucher au Couteau Préparé 180 grs	16.50
Travers de Veau au Miel de Pays et Thym	16.50
Carré de Porc Rôti	16.50
Entrecôte Grillée 250 grs	20.00

Nos sauces au choix :

Bleu du Vercors, Echalotes Confites 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, <u>Fromage au choix</u> : Comté ou Bleu du Vercors <u>Supplément Double Viande</u>	13.50	3.00
Burger Cocotte Filet de Poulet Mariné Grillé Sauce Caesar, Tomato, Salade Verte et Comté	14.50	
Burger Coin coin Haché de Canard Maison Sauce Tartare, Comté, Oignons Frits, Tomates et Salade Verte	15.00	
Burger Végétarien Galette de Lentilles Sauce BBQ et Ketchup, Tomato, Salade	13.00	

NOS SALADES

	Petite	Grande
	8.00	13.50

Salade Poulet 'façon Caesar'

Filet de Poulet, Croutons, Copeaux de Parmesan, Sauce Caesar

Salade Gourmande du Vercors

Jeunes Pousses, Chiffonnade de Jambon Cru, Bleu du Vercors, Noix

Salade du Berger

Jeunes Pousses, Tomme de Savoie, Bleu du Vercors, Comté

Salade Végétarienne

Jeunes Pousses, Légumes et crudités selon arrivage

LES PLANCHES

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

La Planche 'Mâchon' (Charcuteries)	16.50
La Planche Bergère (Fromages de la Drome)	16.50
Assiette de Frites Maison	5.00

NOS PLATS GOURMANDS

St Félicien Gratiné au Four, Salade Verte et Pommes de terre Grenaille	12.00
Dos de Colin Sauce Vierge, Riz aux Petits Légumes	19.50
Gratiné de Ravioles de la Mère Maury (Nature, Poivre, Bleu, Picodon)	12.50

NOS DESSERTS

Assiette de Fromages	6.00
Moelleux au Chocolat Valrhona au Cœur de Passion	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

Bruschetta Catalane	13	17
Sardines sur un lit de petits légumes	8	12
Bavarois à la Tomate	11	22
Panacotta d'asperges Vertes Chips de Jambon Cru	10	20
Pâté en Croute du Chef		

LES PLATS 16.50

Poire de Bœuf 180grs Grillée	2	5
Frites Maison ou Petits Légumes de Saison et Salade Verte		
Carré d'Agneau en Croute d'Herbes	6	18
Frites Maison ou Petits Légumes de Saison et Salade Verte		
Magret de Canard Rôti au Miel	7	15
Frites Maison ou Petits Légumes de Saison et Salade Verte		
Pavé de Saumon en Crumble d'Aneth	14	20
Pommes de Terre en Robe des Champs		

LES DESSERTS 6.00

Crème Brulée Maison du Moment
Tiramisu Façon La Table
Tarte aux Fruits Maison
Dessert du Chef

22bis

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

Tous nos prix s'entendent en € TTC, service compris - Allergènes, nous consulter
Végétarien, Végétalien, Végan nous consulter,