



LE CÔTÉ CAVE

Verre 12 CL Le Pichet 50 CL Bout. 75 CL

LES ROUGES

1	Côte Rôtie Dom. Jasmin – La Giroflaie	12.00	44.00	62.00
2	Cornas Domaine Courbis Champelrose	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 Barou – Un autre Monde	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	6.50	26.00	36.00
7	Grignan Les Adhémar Dom. Grangeneuve Vieille Vigne	6.00	23.00	33.00
8	Grignan Les Adhémar Dom. Grangeneuve – Tentation Marquise	5.50	19.00	29.00
9	Cairanne Camille Cayran La Réserve	5.00	18.00	26.00
10	VDP Colline Rhodanienne Dom. Barou-P'tit Colorado	4.50	13.00	23.00

LES BLANCS

11	Condrieu Domaine Grangier – Les Terrasses	10.00	42.00	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	28.00	37.00
14	Crozes Hermitage Entrefaux – Crozes Hermitage	6.50	25.00	35.00
15	Saint Péray Dom. Colombo Sillon d'Argents	6.50	22.00	32.00
16	Côte du Rhône Chaume Arnaud- La Cadène	5.50	17.00	27.00
17	Ventoux Château Pesquier Les Terrasses Blanc - Viognier	5.50	17.00	25.00
18	Vin de France Château Pesquier - Chardonnay	5.50	17.00	25.00
19	Cairanne Camille Cayran – Cairanne	4.50	13.00	23.00
20	Côte du Rhône Cave de Visan – Les Murières	4.50	13.00	23.00

LES ROSÉS

21	AOP Lubéron Domaine Fontenille - Fontenille	5.50	16.00	26.00
22	IGP du Var Cave des Flassans - Cuvée des Amis	4.50	11.00	21.00

LES BULLES

23	Champagne Goussard Delagneau	7.00		39.00
24	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	17.00
Magret de Canard Rôti Miel et Soja	17.00
Noix de Veau Pâtissière cuite Basse Température	17.50
Entrecôte Grillée 300 grs	22.00

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 ou 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 3.50
--	---------------

Burger Cocotte Filet de Poulet Mariné Grillé Sauce Caesar, Tomate, Salade Verte et Comté	14.50
--	-------

Burger Végétarien Galette de Lentilles Sauce BBQ et Ketchup, Tomate, Salade	13.50
---	-------

NOS SALADES

Petite Grande
8.00 13.50

Salade Poulet 'façon Caesar' Filet de Poulet, Croutons, Copeaux de Parmesan, Sauce Caesar	
---	--

Salade Drômoise Jeunes Pousses, Picodon, Caillette, Ravioles	
--	--

Salade Végétarienne Jeunes Pousses, nuggets de Pois Chiche, 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 en Crumble Gratiné au Four,	12.00
Écrasée de Pomme de Terres à l'huile de Sésame Grillée, Salade Verte	
Filet de Sandre, Riz Blanc aux Légumes, sauce vierge	19.50
Gratiné de Ravioles de la Mère Maury	12.50
(Nature, Poivre, Bleu, Picodon)	

NOS DESSERTS

Assiette de Fromages	6.50
Moelleux au Chocolat Valrhona « Caraïbes »	7.50
Salade de Fruits Frais Maison	5.50
Le Café Gourmand	7.50

LE CÔTÉ ARDOISE

MENU « LA TABLE »

2 Plats 22.50 € - 3 Plats 27.00 €

Accords Mets et Vins

LES ENTRÉES 6.00

Assiette de Charcuteries, méli-mélo de jeunes pousses	7	17
Terrine de Campagne Maison du moment	5	9
Filet de Sardine papillon marinée et sa gelée d'eau de mer	11	19

LES PLATS BBQ 17.50

Poire de Bœuf 180grs Grillée	2	5
Frites Maison ou Petits Légumes de Saison ou Salade Verte		
Travers de Porc Grillé au BBQ	7	10
Frites Maison ou Petits Légumes de Saison ou Salade Verte		
Pavé de Saumon en Croute d'Aneth Sauce Viège	14	20
Frites Maison ou Petits Légumes de Saison ou Salade Verte		

LES DESSERTS 6.00

Crème Brulée Maison du Moment	
Dessert du Chef	
Tarte aux Fruits Maison	

24

L'EDITO DU JOUR

FORMULE EXPRESS MIDI

Du lundi au vendredi
Midi, bien sûr...

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

MENU ENFANT (jusqu'à 12 ans) 11.00

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,