



# LE CÔTÉ CAVE

Verre	Le Pichet	Bout.
12 CL	50 CL	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	IGP Méditerranée Cave de Dieu-le-fit – Amour de Fruits	5.00	16.00	26.00
9	Cairanne Camille Cayran – La Réserve	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	Cairanne Camille Cayran - Cairanne	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
23	Champagne Louis Massing - Brut	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	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 Confités ou Poivre Vert

Accompagnement Burgers et Plats du Boucher :

Frites Maison ou Petits Légumes de Saison et Salade Verte

## NOS BURGERS

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

## NOS SALADES

	Petite	Grande
Salade Poulet 'façon Caesar' Filet de Poulet, Croustons, Copeaux de Parmesan, Sauce Caesar	8.00	13.50
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		

## 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

## 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

## MENU ENFANT (jusqu'à 12 ans) 10.00

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

# LE CÔTÉ ARDOISE

## MENU « LA TABLE »

2 Plats 21.50 € - 3 Plats 25.50 €

### Accords Mets et Vins

## LES ENTRÉES 6.00

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

## 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

22

## LES PLANCHES



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

La Planche Burger (coupé en 6 à partager)	11.00
La Planche 'Mâchon' Charcuterie	16.00
La Planche Gargantua Charcuteries et Fromage	16.50
La Planche 'Viande' (entrecôte escalopée) sauce au choix	16.00
La Planche Bergère (Fromages de la Drome)	16.50
L'assiette de Frites (sauces au choix)	5.00

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