



LE CÔTÉ CAVE

Verre 12 CL
Bout. 75 CL
Mag. 1.5L

LES ROUGES

1	Côte Rôtie Lafoy - JYL	10.00	60.00	
2	Cornas Guy Lafarge - Harmonie	9.00	45.00	
3	Châteauneuf du Pape Roger Perrin - Châteauneuf du Pape	8.00	43.00	
4	Saint Joseph Ferraton - La Source	7.00	37.00	
5	Crozes Hermitage David Reynaud - Beaumont	6.50	35.00	60.00
6	Vinsobres Jeaume - Altitude 720	5.00	29.00	
7	Grignan Les Adhémar Grangeneuve - Vieilles Vignes	5.50	28.00	
8	Grignan Les Adhémar Château Bizard - Montagne de Raucoules	5.00	25.00	
9	IGP Méditerranée Visan Remy Pouizin - Amour de Fruits	4.00	25.00	
10	IGP Colline Rhodannienne Aurélien Châtaignier - Le Guilleret	4.00	24.00	
11	IGP du Vaucluse Roger Perrin - Les Jardins de la Berthaudes	4.00	23.00	

LES BLANCS

12	Condrieu Aurélien Châtaignier - Condrieu	10.00	52.00	
13	Châteauneuf du pape Roger Perin - Châteauneuf du Pape	9.00	43.00	
14	Saint Joseph Nicolas Badel - Montrond	7.00	37.00	
15	Crozes Hermitage Entrefaux - Crozes Hermitage	6.50	35.00	
16	Saint Péray Durand - Saint Peray	6.50	30.00	
17	CDR Village Visan Rémi Pouizin - Amour De Fruits	5.50	25.00	
18	IGP Colline Rhodannienne Ferraton - Viognier	5.50	23.00	
19	Grignan les Adhémar Grangeneuve - Les Dames Blanches	4.50	23.00	
20	Grignan Les Adhémar Château Bizard - Blanc d'amour	4.50	23.00	

LES ROSÉS

21	Visan La Fleuranne - A Fleur de Pampre	4.50	24.00	
22	Cote du Rhône Delas Delas - Saint Esprit	4.50	24.00	

LES BULLES

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 au couteau 180 grs	16.00
Bavette ' Black Angus' 180 grs	16.00
Cœur de Rumsteck 180 grs	16.00
Entrecôte 250 grs	19.50

Nos sauces au choix :

Jus de poulet grillé au thym, Poivre « Timut », Beurre froid à l'ail

Accompagnement Burgers et Plats du Boucher :
Frites Maison et Salade verte

NOS BURGERS

Burger classique	12.50
Fromage au choix : Comté, chèvre ou cheddar	
Burger classique aux légumes de saison et parmesan	13.00
Burger Drômois	14.00
Caillette, Ravioles, Tomme d'Urfé	

NOS SALADES

	Petite	Grande
Salade Poulet 'façon Caesar'	7.50	12.50
Salade de chèvre chaud et foccacia à la tapenade		
Salade Drômoise (Caillette, ravioles et picodon)		

NOS PLATS GOURMANDS

Filet de Bar Snacké à la Plancha	19.50
Avec poêlée de légumes d'hiver, beurre blanc	
St Félicien façon crumble	11.50
Avec râpé de pommes de terre et pousse de salade	
Hachis Parmentier de sous la Table	11.50

NOS PÂTES

Gratin de ravioles Tomate confite et jambon d'Ardèche	12.50
Gratin de ravioles au saumon fumé et citron confit	14.50
Tagliatelle fraîche à la bolognaise et parmesan	12.50
Tagliatelle fraîche à la carbonara	12.50

LES PLANCHES

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

	Petit	Grand
La Planche 'Mâchon' Charcuteries	8.50	14.50
La Planche 'Canard Boiteux' Foie gras et magret		
Assiette de frites Maison	5.00	

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

LE CÔTÉ ARDOISE

MENU « LA TABLE »

2 Plats 21 € - 3 Plats 25 €

Accords Mets et Vins

LES ENTRÉES 6.00

Tranche de Caillette de la Table, Salade de Mesclun	9	4
Gravlax de Saumon à la Betterave rouge, Mélange de Jeune Pousses	19	16
Œuf Cocotte au Jambon d'Ardèche et Tomme d'Urfé	17	6
Veloute de Courgette, Tartine au Chèvre Frais et à la Ciboulette, Citron Confit	21	15

LES PLATS 16.00

Rôti de Quasi de Veau cuit à basse température, Poêlée de Pousses d'épinard, Pois gourmand, PDT Grenaille	11	3
Cuisse de Lapin Rôtie à la Moutarde à l'Ancienne, Champignons de Paris, Petits Oignons Grelot et Pesto de Roquette	14	7
Souris d'Agneau confite à la Fleur de Thym, Petits pois à la Française, Carotte fondante et croustillante	10	2
Dos de Bonite *petit thon* Sur un lit de Légumes Printanier, Crème au Wasabi	22	12

LES DESSERTS 6.00

Assiette de Fromage de Notre Région	20	8
Moelleux au Chocolat Valrhona, Crème Chantilly Maison	1	4
Salade de Fruits Frais, Sablé Breton	18	14
Œuf à la Neige aux Amande Caramélisées	21	5
Tartelette aux Fruits du Moment	22	17
Crumble de Rhubarbe Fondante, Glace au Miel	15	13

Le Café Gourmand 7.00
Le Café et ses 3 gourmandises

17

L'EDITO DU JOUR

FORMULE EXPRESS MIDI

Du lundi au vendredi
Midi, bien sûr...

Le plat du jour	12.00
Entrée + Plat ou Plat + Dessert	15.50
Entrée + Plat + Dessert	19.00