



# LE CÔTÉ CAVE

Verre 12 CL Bout. 75 CL

## 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	8.50	43.00
4	Saint Joseph Courbis – Saint Joseph	7.00	37.00
5	Crozes Hermitage David Reynaud – Beaumont	6.50	35.00
6	Grignan Les Adhémar Grangeneuve – Vieilles Vignes	5.50	28.00
7	Grignan Les Adhémar Domaine du Colombier – Grignan les Adhémar	4.00	25.00
8	IGP Méditerranée Dieu-Le-Fit – Amour de Fruit	5.00	23.00
9	IGP Colline Rhodanienne Aurélien Châtaignier – Le Guilleret	4.00	22.00
10	Cairanne Camille Cayran – La Réserve	4.00	22.00
11	VDP Méditerranée Lucien Tramier – L'Origine	4.00	21.00

## 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 Péray	6.50	30.00
17	IGP Colline Rhodanienne Ferraton - Viognier	5.00	25.00
18	Grignan les Adhémar Grangeneuve – Les Dames Blanches	4.50	23.00
19	Grignan Les Adhémar Château Bizard – Grangette	4.50	22.00
20	Cairanne Camille Cayran – Cairanne	4.50	21.00

## LES ROSÉS

21	Visan La Floranne – A Fleur de Pampre	5.00	25.00
22	IGP Vin de Pays du VAR Entre Ami		

## 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 :  
Cèpes, Bleu ou Poivre Vert

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

## NOS BURGERS

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

## NOS SALADES

	Petite	Grande
	7.50	13.00

Salade Poulet 'façon Caesar'  
Salade de chèvre chaud et foccacia à la tapenade  
Salade Drômoise  
(Caillette, ravioles et picodon)  
Salade Périgourdine  
(Mesclun, Tomate Cerise, Magret au Sel, Toast de Foie Gras)

## LES PLANCHES

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

	Petit	Grand
	8.50	14.50

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

## NOS PLATS GOURMANDS

St Félicien façon crumble Avec râpé de pommes de terre et pousse de salade	11.50
Filet de Bar au Pesto, Risotto aux Cèpes	19.50
Tête de Veau Façon Gribiche, Pommes Vapeurs	16.00

## NOS PÂTES

Tagliatelles Fraiches : Bolognaise ou Carbonara, Parmesan	12.50
Gratinée de Ravioles : Nature, Ciboulette ou Pesto	11.00
Gratinée de Ravioles : Caillette, Cèpes, Bleu, Truite Fumée, Jambon Blanc ou Jambon Cru	14.00

## NOS DESSERTS

Trio de Fromages du Coin	6.00
Moelleux au Chocolat « Valrhona »	7.00
Salade de Fruits « Maison »	5.00
Le Café Gourmand	7.00

# LE CÔTÉ ARDOISE

## MENU « LA TABLE »

2 Plats 21 € - 3 Plats 25 €

### Accords Mets et Vins

## LES ENTRÉES 6.00

Tranche de Foie Gras, Chutney de figues, Pain au Céréales	13	25
Crème De Choux Dubarry, Huile et Eclats de Noisette	18	5
Tranche de Caillette Tiède « Maison », Mesclun	20	8
Œuf Cocotte à la Crème de Cèpes	4	10
Clafouti de Courgette et Truite Fumée, Sauce Cocktail	15	19
Aumônière Picodon, Epinard Et son Caramel au Poivre Sechuan	5	18
Véritable Saucisson Lyonnais tiède, Crème d'Ail	10	16

## LES PLATS 16.00

Filet de truite d'Ardèche, Réduction de St Péray, Risotto aux Cèpes	16	19
Souris d'Agneau en cuisson 5 heures, Jus au Thym, Ecrasé de PDT à l'huile de Noix, Légumes de saison	6	11
Pintade de la Drôme au Bleu du Vercors, Ecrasé de PDT à l'huile de Noix, Légumes de Saison	13	9
Pointe de Mignon de Veau et sa Réduction de Syrah, Ecrasé de PDT à l'huile de Noix, Légumes de saison	5	4

## LES DESSERTS 6.00

Mousse au Chocolat Noir « Valrhona »	20	13
Panna Cotta au Chocolat Blanc «Valrhona » Coulis de Fruits Rouges	8	19
Tarte aux Fruits de saison Entremet du Chef		

19

## 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

## MENU ENFANT 8.00

Sirop ou Coca  
Burger ou Steak Haché, Frites Maison  
Glace

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