



## Restaurant – Traiteur – Evènements

### Les petits plaisirs du Chef

Tarte fine aux légumes de saison 9,50  
Crème légère de menthe poivrée

Foie Gras de Canard IGP mi-cuit 12,00  
Confit d'oignons au curcuma, brioche toastée et salade.

Bruschett'avocado 13,00  
Truite fumée / gravadlax, avocat, sauce miel-noix et salade

Salade de Picodon croustillant 9,00  
Picodon AOP de Dieulefit (Cavet)

Filet de Bœuf Charolais (200g) 34,00  
Frites, légumes confits et sauce du chef

Filet de canette rosé 19,50  
Potimarron rôti, mousseline de topinambour, jus réduit

### Les incontournables

	Petit	Grand
Fish & Chips (le vrai !)	12,00	19,50

Filet de lieu noir frais cuit en beignet,  
Frites, sauces petit pois menthe et tartare.

Cassolettes de Ravioles du Royans aux Ecrevisses	11,00	18,00
--	-------	-------

Ecrevisses, épinards, parmesan et tomates confites.

Aiguillettes de poulet	12,00	21,00
------------------------	-------	-------

Pannées aux céréales, frites, sauces curry et aigre-douce.

Croustillant de chèvre V	11,00	18,00
--------------------------	-------	-------

Légumes confits, Tapenade et Pistou.

“Diouloufet” Burger	23,00
---------------------	-------

Bun's noirs aux céréales, steak de Bœuf Charolais (150g), Picodon Cavet AOP, légumes confits, sauce aigre-douce, frites et sauce tartare.

### Nos tapas

Acras de Morue (5 pièces) 9,00

Tartare de tomates relevé

Falafels de Pois Chiche (5 pièces) V 8,50

Crème aux herbes

Samoussas aux légumes (5 pièces) V 9,00

Sauce Thaï douce

Couteaux gratinés (6 pièces) 9,00

Beurre persillade et chapelure.

Mesclun fou de Salade V 5,00

Sauce aux herbes et sauce miel et noix

Portion de Frites V 5,00

### L'assiette du midi

Terrine de foie de volaille et salade

Petit Fish&Chips

ou

Petite cassolette de Ravioles

ou

Petit croustillant de chèvre V

Frites V

19,50

### En fin de repas v

Plateau de Fromage AOP 11,00

Picodon Cavet, Comté 6 mois, Reblochon de Savoie, Bleu et salade.

Pudding cacahuète 7,50

Cuit minute, crème Anglaise à la Tonka.

Fondant Chocolat Coco 7,50

Cuit minute, crème anglaise à la Tonka

Crème brûlée à la Lavande 7,50

Dessert du Jour 7,50

Boule de glace Vanille & chantilly

1 boule : 4,00€ / 2 boules : 7,50

Café Gourmand 11,00

Assortiment de 3 mini desserts