



Restaurant – Traiteur – Evènements

Le petit plaisir du Chef

Soupe du jour et croûtons **V** 6,00

Boudin aux Pommes 7,50

Cuit dans la graisse de canard, pommes compotées et salade.

Foie Gras de Canard IGP mi-cuit 11,00

Confit d'oignons au curcuma, brioche toasté et salade.

La Planche Mixte (9 pièces) 16,50

3 Acras, 3 Falafels de pois chiche et 3 Samoussas aux légumes.

Sauce Thaï, tartare de tomates relevé et crème aux herbes.

Assortiments de Charcuteries 24,50

maison et Fromages AOP

Bœuf séché façon viande des Grisons, Porc Fumé façon Bacon, Lomo et Magret de canard fumé.

Picodon, Comté 6 mois, Reblochon de Savoie et Bleu du Vercors, beurre et pickles.

Filet de Haddock Poché 19,00

Cuisson au lait, purée de pommes de terre, pousses d'épinards, petit pois et crème de moutarde.

Les incontournables

	Petit	Grand
Fish & Chips (le vrai !)	11,00	19,50

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

Casserolettes de Ravioles	10,00	17,00
---------------------------	-------	-------

du Royans aux Ecrevisses

Ecrevisses, épinards, parmesan et tomates confites.

Aiguillettes de poulet	11,00	20,00
------------------------	-------	-------

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

“Diouloufet” Burger 22,50

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

Croustillant de chèvre V	16,00
---------------------------------	-------

Légumes confits, Tapenade et Pistou.

Nos tapas

Acras de Morue (5 pièces) 8,50

Tartare de tomates relevé

Falafels de Pois Chiche (5 pièces) **V** 7,50

Crème aux herbes

Samoussas aux légumes (5 pièces) **V** 8,50

Sauce Thaï douce

Couteaux gratinés (6 pièces) 7,50

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

Soupe du jour et croûtons

Petite Cassolette de Ravioles

ou

Petit Fish & Chips

Frites et Salade

19,00

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

Poire Pochée au vin rouge 7,50

Glace vanille

Dessert du Jour 7,50

Café Gourmand 11,00

Assortiment de 3 mini desserts

V=Végétarien

Prix nets en euros