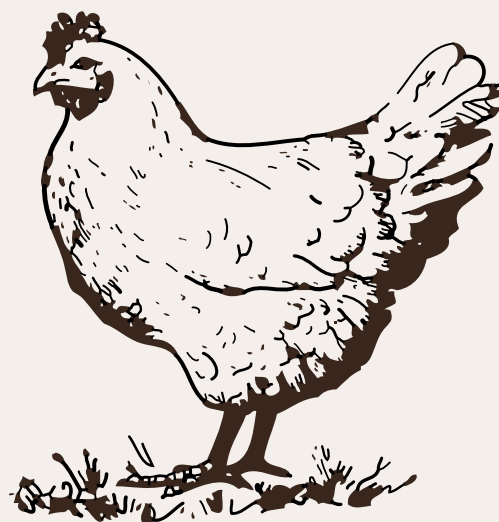


# À LA CARTE

DU 27/04 AU 22/05



## ENTRÉES

L'AVOCAT-CREVELLES 7€  
FAÇON BROTHERS

Crevettes enrobées de sauce Cocktail traditionnelle,  
avocat travaillé en guacamole & suprême d'agrumes.

LA SALADE MARAÎCHÈRE 5€

Salade gourmande avec crudités du marché, pickles  
& vinaigrette moutarde à l'ancienne

LE POULPE DE ROCHE 10€  
GRILLÉ À LA FLAMME

Onctueux de maïs au sel fumé des Salish, pop-corn  
soufflé au curry fumé & piment de Nora

L'OEUF PARFAIT 63° 6€  
AUX OIGNONS BRÛLÉS

Ouf cuit basse température à 63°C, crème aux  
oignons caramélisés & frits, petits croutons dorés

## PLATS

L'ASSIETTE "VÉGIE" 16€  
DU MOMENT

Les "pépinettes" travaillées en risotto parfumé  
à l'ail des ours & poêlée de légumes du moment

LA CÔTE DE COCHON 16€  
FRANÇAISE, SAUCE DUROC

Côte de cochon française snackée au beurre moussoux,  
jus de cuisson tomate, champignons, cerfeuil & estragon

L'ONGLET DE VEAU SNACKÉ 24€  
SAUCE AUX MORILLES

Pièce d'onglet de veau "180gr" rôti au beurre moussoux,  
millefeuille de pomme de terre & petits légumes du marché

LE GARTIN DE RAVIOLES 19€  
DE ROYANS DU MOMENT

Ravioles du Dauphiné AOP Label Rouge en gratin,  
salades de jeunes pousses & vinaigrette "mamie"

LE STEAK D'ESPADON 20€  
GRILLÉ SAUCE VIERGE

Longe d'Espadon (150gr) grillé accompagné d'une  
sauce vierge à l'huile d'olive & garniture du moment

LES SUGGESTIONS À  
L'ARDOISE -

Découvrez nos suggestions du moment directement au  
restaurant sur notre ardoise

## DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES 6€  
OU FAISSELLE

Assortiment de fromages secs sélectionnés.  
ou Faisselle "150gr" (crème/coulis/sucre)

LA TARTE AUX FRAISES, 8€  
FRAICHES & HUILE D'OLIVE

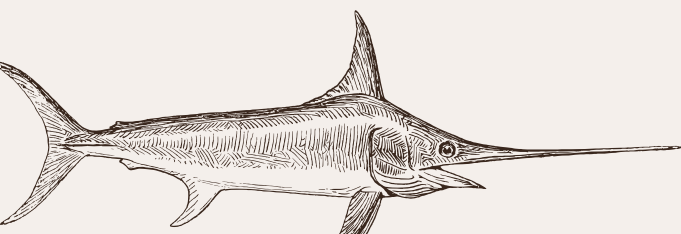
Tartelette sucrée, crème montée au chocolat blanc,  
& vanille, fraises fraîches & sorbet fraise

LE BROWNIE BROTHER 8€  
AUX CACAHUËTES

Brownie sans gluten au chocolat 56%, éclat de  
cacaahuète, siphon vanille & caramel beurre salé

LA COUPE GLACÉE 9€  
"PIRATES OF CARIBBEAN"

Crème glacée au Rhum & raisins, rasade de Rhum 43°



Pierro & Adri vous souhaite un joyeux appétit !

Viande origine : France & UE / Pêche selon arrivage - Pour toutes allergies merci de nous prévenir.  
Les prix sont affichés TTC, service compris.

Le chef se réserve tout droit de modification sur la carte en fonction des arrivages et des produits de saison, merci de  
votre compréhension.