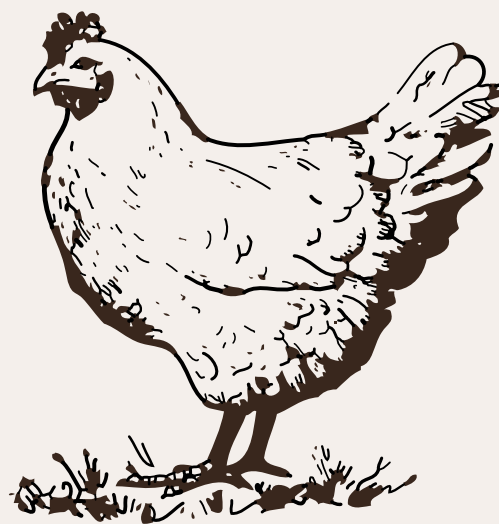


À LA CARTE

DU 29/06 AU 24/07



ENTRÉES

LES GRIGNOTAGES BFF 7€
À PARTAGER - OU PAS

Assortiment de tartinables maison (tapenade olive noire, tapenade tomate confite, houmous...)

CARPACCIO DE JULIENNE 9€
AUX AGRUMES

Fines tranches de poisson cru au citron vert, vinaigrette acidulée & condiment mangue-huile d'olive

PLATS

LA BELLE SALADE CAESAR 17,00€
AU POULET CRISPY

Salade iceberg, poulet pané aux céréales, croutons à l'ail, sauce Caesar "home-made", oeuf & copeaux Gran Moravia

SALADE TOMATE BURRATA 16,50€
SORBET BASILIC

Salade de tomates couleur, Burrata 120gr, pesto verde de basilic & noix, sorbet basilic & roquette au balsamique

L'ASSIETTE "VÉGIE" 16€
DU MOMENT

Demi aubergine grillée aux herbes, sauce yaourt & poêlée de légumes du marché et petites pousses

LE TARTARE DE BOEUF 18€
CLASSIQUE "TRADI"

Pièce de bœuf en tartare de "180gr" préparé par le chef, servi avec frites fraîches & salade de jeunes pousses

POISSON ENTIER GRILLÉ 22€
AU CITRON CONFIT

Pêche du jour selon arrivage (bar, dorade...) servi avec poêlée de légumes du marché & PDT du chef

1/2 MAGRET DE CANARD 23€
SNACKÉ, BASSE T°

1/2 Magret environ 200gr, snacké aux fruits rouges & figues, poêlée de légumes du marché & PDT du chef

LE GRATIN DE RAVIOLES 19€
DE ROYANS DU MOMENT

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

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)

L'ÎLE FLOTTANTE À LA 8€
PRALINE ROSE

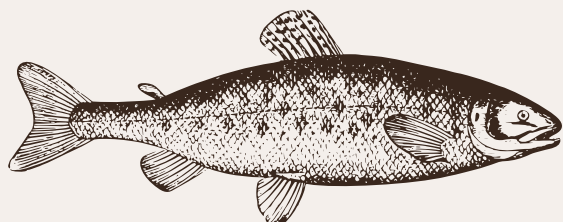
Blanc d'oeuf cuit minute, crème anglaise inversée crémeux coulant à la praline rose de Lyon

LA TARTELETTE CHOCO 8€
MYRTILLE & MENTHE

Tartelette sucrée, ganache montée au chocolat noir 56% & vanille, myrtille fraîche & glace givrée menthe-chocolat

LA COUPE GLACÉE À 8,50€
COMPOSER "THE THREE"

Au choix parmi plusieurs parfums artisanaux, sorbets ou crème glacée, siphon vanille & coulis du moment



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.