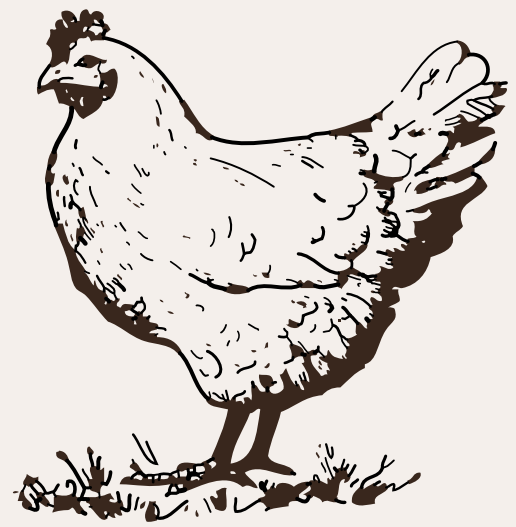


À LA CARTE

DU 20/03 AU 20/04



ENTRÉES

SALADE THAÏ ET
TEMPURA DE GAMBAS 9 €

Chou chinois émincé, crevettes panées,
carottes lamelles, cacahuètes, sauce thaï maison

LE SAUCISSON BRIOCHÉ
ET SA SAUCE GRIBICHE 6 €

Tranche de saucisson brioché, Lyonnais, mesclun et
sauce aux œufs durs & herbes fraîches

LE SAINT-MARCELLIN
"SAINTE-COLOMBE" 5 €

Saint-Marcellin IGP rôti au four, toasts de pain
grillé, miel & piment de Nyora

L'OEUF PARFAIT 63°C
CRÈME DE MORILLES 7 €

Œuf cuit basse température à 63°C, crème forestière
aux morilles et petits croutons à l'ail

PLATS

L'ASSIETTE "VÉGIE"
DU MOMENT 16 €

Risotto de quinoa tricolore crémeux, poêlée de
légumes de saison & ketchup de betterave

LA CUISSE DE POULET
RÔTIE, SAUCE DIABLE 15 €

Cuisse de poulet français "200gr" polenta crémeuse,
sauce diable au poivre noir du Costa Rica

LE VEAU EN RÔTI CUIT
BASSE TEMPÉRATURE 21 €

Veau français rôti en cuisson lente & snacké minute,
écrasé de pommes de terre & sauce gastrique à la pomme

LE GARTIN DE RAVIOLES
DE ROYANS DU MOMENT 19 €

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

LE SAUMON MARINÉ EN
"TATAKI" AU SÉSAME 20 €

Cœur de Saumon mariné au soja et snacké,
mayonnaise "ponzu" & nouilles de blé sautées

LES SUGGESTIONS À
L'ARDOISE -

Découvrez nos suggestions du moment directement au
restaurant sur notre ardoise

DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES
OU FAISSELLE 6 €

Assortiment de fromages secs sélectionnés.
Faisselle de la Mère Richard (crème/coulis/sucre)

LA BRIOCHE PERDUE &
PISTACHE VERTE 8 €

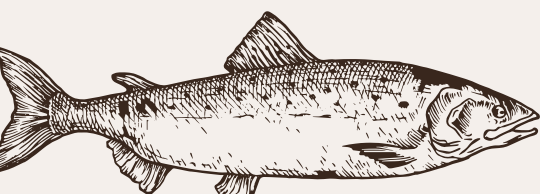
Tranche de brioche poêlée au lait vanillé, crème
onctueuse à la pistache & glace pistache de Sicile

LE RIZ AU LAIT FAÇON
GRAND-MÈRE 8 €

Riz au lait onctueux à la vanille Planifolia,
caramel au beurre salé & cigarette croustillante

LES SUGGESTIONS À
L'ARDOISE -

Découvrez nos suggestions du moment directement au
restaurant sur notre ardoise



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.