

LES ENTRÉES

SAINT MARCELLIN IGP	6€50
Tiède au miel du Pilat	
GASPACHO	6€50
Tomates, concombres, poivrons et mozzarella de bufflone	
CARPACCIO DE BOEUF CHAROLAIS	14€50 / 19€50
Accompagné de pesto, parmesan et salade	
SALADE OCÉANE	14€50 / 19€50
Salade, saumon écossais fumé ficelle, croûtons, oignons rouges, copeaux de parmesan, noix de cajou, câpres, capucines, sauce César	
ESCARGOTS DE BOURGOGNE	10€50
Par 6	
TARTARE DE TOMATES À LA BURRATINA CRÉMEUSE	12€50
RILLETTE DE SARDINE	12€50
SAUMON ÉCOSSAIS FUMÉ FICELLE	19€50
Salé au sel sec, fumé au bois de hêtre dans le respect de la tradition et tranché main	
HUÎTRES	
Les 6	13€00
Les 12	19€00

À PARTAGER

PLANCHE DE CHARCUTERIE TRADITIONNELLE	16€00
PLANCHE DE CHARCUTERIE & FROMAGES AFFINÉS	19€00

LA PINSA

Accompagnée d'une salade

VÉGÉTARIENNE	12€50
ROMANA & CHARCUTERIE	15€50
QUATRE FROMAGES	15€50
AUX SARDINES	15€50
AUX MORILLES	17€50
CRÈME & SAUMON FUMÉ	19€50
CRÈME DE TRUFFE D'ÉTÉ & CARPACCIO DE TRUFFES	19€50



LINGUINE GAROFALO IGP

LINGUINE AU PESTO ET PARMESAN	12€50
LINGUINE À LA NAPOLITAINE	12€50
LINGUINE AUX MOULES	15€50
LINGUINE AUX SARDINES	15€50
LINGUINE À LA CRÈME DE TRUFFE D'ÉTÉ	18€50
LINGUINE AUX MORILLES	18€50
LINGUINE AUX GAMBAS	22€00

LA MARÉE

MOULES MARINIÈRES	13€50
MOULES À LA POULETTE	14€50
FILET DE BAR	22€00
À la crème de balsamique citronnée au thym / vinaigre de poivrons au piment d'Espelette	
GAMBAS EN PERSILLADE	22€00

LES VIANDES

NOS VIANDES NÉES ET ÉLEVÉES DANS NOTRE RÉGION

PIÈCE SURPRISE DU BOUCHER CHAROLAISE	19€50
TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS	19€50

HAMBURGER «Café de la Grande Poste»	13€50
100% Pur Boeuf Charolais, Oignons rouges, cornichons, tomates et cheddar	
CUISSES DE GRENOUILLE EN PERSILLADE	19€50
VÉRITABLE ANDOUILLETTE DE TROYES 5A	19€50
Accompagnée d'une sauce aux morilles et gratin dauphinois à la crème de truffe d'été	
MAGRET DE CANARD	22€00
Au miel de lavande	
SOURIS D'AGNEAU AUX ÉPICES ORIENTALES	22€00

Un accompagnement au choix & salade verte

Râpée de pommes de terre, gratin dauphinois à la crème de truffe d'été, linguines Garofalo, légumes au four, pommes au four, riz lotus parfumé à la citronnelle

Supplément 2ème accompagnement : 3.5€

LES FROMAGES

FAISSELLE DE FROMAGE BLANC FERMIER	4€00
Avec de la crème, miel du Pilat ou coulis de fruits rouges : 5€	
SAINT-MARCELLIN IGP TIÈDE AU MIEL DU PILAT	6€50
L'ARDOISE À FROMAGES Sélection de la fromagerie Coulaud	9€00

LES DESSERTS

MOUSSE AU CHOCOLAT WEISS	6€00
TIRAMISU DU MOMENT	6€00
CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON	6€00
SALADE DE FRUITS FRAIS	8€00
MOELLEUX AU CHOCOLAT NOIR ET GLACE VANILLE	8€00
Temps de préparation : 8 minutes	
MOELLEUX À LA CHATAIGNE	8€00
Temps de préparation : 8 minutes	
CAFÉ OU THÉ GOURMAND	9€50
CHAMPAGNE GOURMAND	15€00

LES GLACES



DESSERTS GLACÉS 7€

CAFÉ LIÉGEOIS Café, glace au café et chantilly
DÉLICE FORÉZIEN Sorbets à la fraise, abricot, framboise et fruits frais
DANEMARK Glace à la vanille, sauce au chocolat, chantilly
FRAMBOISE MELBA Glace à la vanille, sorbet framboise, coulis de fruits rouges, chantilly
VIEUX VENISE Sorbet à la banane, glace à la noix de coco, chocolat chaud
COUPE ARDÈCHOISE Glace aux marrons et à la vanille, crème de marrons, chantilly

AVEC ALCOOL 8€

BLOODY BERRY Sorbet à la fraise, sorbet à la framboise, 4cL d'eau de vie de framboise 43%
COLONEL Sorbet au citron, 4cL de Vodka 40% vol.
JAMAÏCAINE Glace à la noix de coco, glace rhum raisin, 4cL de Rhum brun 40% vol.
COLONEL DU VIVARAIS Glace à la verveine, 4cL de Verveine verte 45% vol.

Supplément 1€ : Chantilly, Crème de marron, Coulis de fruits rouges, Sauce au chocolat ou caramel beurre salé

Glaces des Alpes

Maître Artisan Glacier

1 Boule : 3€

2 Boules : 5€

3 Boules : 7€

Glaces artisanales

Vanille Bourbon, Café Arabica, Verveine, Caramel au beurre et sel de Guérande, Chocolat Valrhona, Marron, Rhum Raisins (Rhum Saint-James), Noix de Coco, Pistache de Sicile

Sorbets

Fraise, Cassis noir de Bourgogne, Framboise, Myrtille sauvage, Citron de Sicile, Banane, Abricot



CAFÉ DE LA GRANDE POSTE

SAINT-ÉTIENNE