

# LES ENTRÉES

<b>SAINT MARCELLIN IGP</b>	.....	6€50
Tiède au miel du Pilat		
<b>SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE</b>	.....	6€50
<b>OS À MOELLE GRATINÉ</b>	.....	12€50
Accompagné d'une salade		
<b>SALADE CÉSAR AU POULET</b>	.....	10€50 / 14€50
Salade, poulet pané, tomates, croûtons, oignons rouges, copeaux de parmesan, capucines, câpres, noix de cajou, sauce César	Entrée	Plat
<b>SALADE CÉSAR OCÉANE</b>	.....	15€50 / 23€00
Salade, saumon fumé ficelle tranché main, tomates, croûtons, oignons rouges, capucines, câpres, noix de cajou, copeaux de parmesan, sauce César	Entrée	Plat
<b>SALADE CÉSAR AUX GAMBAS</b>	.....	18€00 / 24€50
Salade, gambas, tomates, croûtons, oignons rouges, copeaux de parmesan, noix de cajou, câpres, capucines, câpres, sauce César	Entrée	Plat
<b>RILLETTES DE SARDINE</b>	.....	12€50
<b>ESCARGOTS DE BOURGOGNE</b>	.....	12€50
En persillade (par 6)		
<b>SAUMON FUMÉ FICELLE</b> (selon arrivage)	.....	23€00
Salé au sel sec, fumé au bois de hêtre dans le respect de la tradition et tranché à la main	Demi-douzaine	Douzaine
<b>HUÎTRES</b> (selon arrivage)	.....	15€00 22€00

## À PARTAGER

Pour 2 personnes

<b>PLANCHE DE CHARCUTERIE TRADITIONNELLE</b>	.....	16€00
<b>PLANCHE DE CHARCUTERIE &amp; FROMAGES AFFINÉS</b>	.....	19€00

## LES PINAS

Accompagnées d'une salade

<b>PINSA VÉGÉTARIENNE</b>	.....	14€50
<b>PINSA AUX SARDINES</b>	.....	16€50
<b>PINSA ROMANA, CHARCUTERIE</b>	.....	16€50
<b>PINSA AUX QUATRE FROMAGES</b>	.....	16€50
<b>PINSA AUX MORILLES</b>	.....	19€50
<b>PINSA À LA CRÈME DE TRUFFE D'ÉTÉ, CARPACCIO DE TRUFFES</b>	.....	22€00
<b>PINSA À LA CRÈME, SAUMON FUMÉ FICELLE</b> (selon arrivage)	.....	23€00
<b>PINSA AUX GAMBAS</b>	.....	24€50



## LINGUINE GAROFALO IGP

<b>LINGUINE AU PESTO ET PARMESAN</b>	14€50
<b>LINGUINE À LA NAPOLITAINE</b>	14€50
<b>LINGUINE AUX MOULES</b> (selon arrivage)	16€50
<b>LINGUINE AUX SARDINES</b>	16€50
<b>LINGUINE À LA CRÈME DE TRUFFE D'ÉTÉ</b>	19€50
<b>LINGUINE AUX MORILLES</b>	19€50
<b>LINGUINE AU SAUMON FUMÉ FICELLE</b> (selon arrivage)	23€00
<b>LINGUINE AUX GAMBAS</b>	24€50

## LA MARÉE

<b>MOULES MARINIÈRES*</b> (selon arrivage)	15€50
<b>MOULES À LA POULETTE*</b> (selon arrivage)	16€50
<b>FILET DE BAR À L'HUILE D'OLIVE ET CITRON VERT*</b>	24€00
<b>GAMBAS EN PERSILLADE*</b>	24€50

## LES VIANDES

**Nos viandes nées et élevées dans notre région**

<b>TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS COUPÉ AU COUTEAU*</b>	19€50
Née et élevée dans notre région	

<b>PIÈCE DU BOUCHER CHAROLAISE*</b>	22€50
Née et élevée dans notre région	

<b>HAMBURGER AU POULET CROUSTILLANT*</b>	16€50
Poulet, oignons rouges, cornichons, tomates et cheddar	

<b>HAMBURGER CAFÉ DE LA GRANDE POSTE*</b>	16€50
100% Pur Boeuf Charolais, oignons rouges, cornichons, tomates et cheddar	

<b>HAMBURGER À LA CANCOILLOTTE AU VIN JAUNE DU JURA*</b>	16€50
100% Pur Boeuf Charolais, oignons rouges, cornichons, tomates, cancoillotte IGP	

<b>CUISSES DE GRENOUILLE EN PERSILLADE*</b>	19€50

<b>VÉRITABLE ANDOUILLETTE DE TROYES 5A</b>	22€50
Accompagnée d'une sauce aux morilles et gratin dauphinois à la crème de truffe d'été	

<b>MAGRET DE CANARD À L'ORANGE ET SAUCE YAKITORI*</b>	24€50

<b>SOURIS D'AGNEAU AUX ÉPICES ORIENTALES*</b>	24€50

**Un accompagnement au choix & salade verte\***

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

**Supplément 2ème accompagnement : 3.50€**

## LES FROMAGES

<b>FAISSELLE DE FROMAGE BLANC FERMIER</b>	5€00
Avec de la crème, miel du Pilat ou coulis de fruits rouges	
<b>SAINT-MARCELLIN IGP TIÈDE AU MIEL DU PILAT</b>	6€50
<b>ASSIETTE DE FROMAGES</b> Sélection de la fromagerie Coulaud	9€50

## LES DESSERTS

<b>CRÈME RENVERSÉE AU CARAMEL</b>	6€50
<b>MOUSSE AU CHOCOLAT WEISS ®</b>	6€50
<b>TIRAMISU DU MOMENT</b>	6€50
<b>CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON</b>	6€50
<b>MOELLEUX AU CHOCOLAT NOIR ET SA GLACE À LA VANILLE</b>	8€50
Temps de préparation : 5 minutes	
<b>MOELLEUX À LA CHÂTAIGNE</b>	8€50
Temps de préparation : 5 minutes	
<b>SALADE DE FRUITS FRAIS DU MOMENT</b>	9€50
<b>CAFÉ OU THÉ GOURMAND SURPRISE</b>	9€50
<b>CHAMPAGNE GOURMAND SURPRISE</b>	18€00

## LES GLACES

### DESSERTS GLACÉS 8€

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

### AVEC ALCOOL 8€

<b>BLOODY BERRY</b>
Sorbet à la fraise, sorbet à la framboise, 4cL d'eau de vie de framboise 43%
<b>COLONEL</b>
Sorbet au citron, 4cL de Vodka 40% vol.
<b>JAMAÏCAINE</b>
Glace à la noix de coco, glace rhum raisin, 4cL de Rhum brun 40% vol.
<b>COLONEL DU VIVARAI</b>
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 Glacié



**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, Mangue