

LES ENTRÉES

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

À PARTAGER

Pour 2 personnes

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

LES PINSAS

Accompagnées d'une salade

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



LINGUINE GAROFALO IGP

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

LA MARÉE

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

LES VIANDES

Nos viandes nées et élevées dans notre région

TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS COUPÉ AU COUTEAU*	19€50
Née et élevée dans notre région	
PIÈCE DU BOUCHER CHAROLAISE*	22€50
Née et élevée dans notre région	

HAMBURGER AU POULET CROUSTILLANT*	16€50
Poulet, oignons rouges, cornichons, tomates et cheddar	
HAMBURGER CAFÉ DE LA GRANDE POSTE*	16€50
100% Pur Boeuf Charolais, oignons rouges, cornichons, tomates et cheddar	
HAMBURGER À LA CANCOILLOTTE AU VIN JAUNE DU JURA*	16€50
100% Pur Boeuf Charolais, oignons rouges, cornichons, tomates, cancoillotte IGP	
CUISSES DE GRENOUILLE EN PERSILLADE*	19€50
VÉRITABLE ANDOUILLETTE DE TROYES 5A	22€50
Accompagnée d'une sauce aux morilles et gratin dauphinois à la crème de truffe d'été	
MAGRET DE CANARD À L'ORANGE ET SAUCE YAKITORI*	24€50
SOURIS D'AGNEAU AUX ÉPICES ORIENTALES*	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€

Prix nets et service compris. La maison n'accepte pas les chèques

La Carte

LES FROMAGES

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

LES DESSERTS

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

LES GLACES

DESSERTS GLACÉS 8€

CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS

Café, glace au café/chocolat et chantilly

DÉLICE FORÉZIEN

Sorbets à la fraise, abricot, framboise, 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 banane, glace noix de coco, chocolat chaud

COUPE ARDÈCHOISE

Glaces châtaigne et 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, Mangue