

Les Salades

Assiette de champsaour

Salade, 4 tourtons et 4 ravioles du champsaour, jambon cru, tomme du pays, miel

18.90

Scandinave

Salade, tomates cerise, saumon fumé, pousse de soja, oeuf mollé pané frit, avocats, oignons rouges

21.00

Caesar Poulet

Salade, aiguillettes de poulet, croûtons, tomates, copeaux de parmesan, oignons rouges, sauce caesar

18.30

Fermiere

Salade, tomates cerise, Reblochon et St Marcellin pané, jambon cru, noix, oignons rouges

18.90

Asiatique

Nouilles chinoise, tomates cerises, choux rouge, fèves, avocat, crevettes marinées, noix de cajou et cacahuettes grillées, oignons rouges, sesame pavot

21.00

Hacienda

Salade, avocats, poivrons, samossa de légumes, pépites jalapenos, chorizo grillé, tomates, oignons rouges, sauce salsa

18.30

Salade de Poulpe

Poulpe en persillade, choux chinois, tomates cerises, choux rouge, chorizo grillé, pousse de soja, poivrons, oignons rouges

21.00

Au Four

Camembert Chaud

Salade, camembert entier 250g cuit au four, pommes de terre grenailles, jambon cru, rosette, pain focaccia

21.90

Gratin de Ravioles du Champsaour

Ravioles du champsaour, crème, tomme du queyras gratiné au four, accompagné de salade verte

19.90

Poke Bowls

Poisson

20.90

Thon sashimi mariné au soja, saumon bomlo*aux graines de wasabi, quinoa, tomates, avocats, choux rouge, concombres, carottes râpées, betteraves, radis

Poulet

19.50

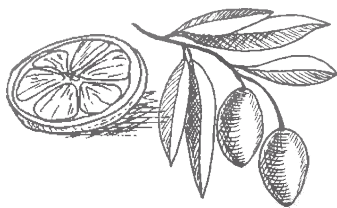
Aiguillette de poulet frit, ananas frais, quinoa, tomates, avocats, choux rouge, concombres, carottes râpées, betteraves, radis

Vegé

19.50

Fèves, artichauts marinés, pois chiche, quinoa, tomates, avocats, choux rouge, pousse de soja

Les Tartares



Notre viande de boeuf est d'origine française. Nos tartares sont préparés au couteau.

Ils sont accompagnés de salade et de frites maison. Tout changement de garniture : supp. de 1.50€

Tartare Charolais Traditionnel (au couteau) 20.50

200g env. assaisonnement maison

Tartare Charolais XL au choix (au couteau) 23.50

270g env. assaisonnement maison

Tartare Charolais Italien (au couteau) 21.00

200g env. assaisonnement maison, parmesan, pesto

Tartare Saumon Bomlo* 22.00

200g env. assaisonnement maison

Nos tartares ne peuvent pas être poêlés

Une carte des allergènes est à votre disposition

L'établissement n'accepte pas les chèques, ni les tickets restaurant mais les espèces, les Cartes ticket restaurant, CB, Chèques Vacances Prix nets TTC.

Les Burgers

Pour nos burgers, nos steaks hachés frais de boeuf de 150 gr sont d'origine française. Ils sont accompagnés de frites maison et salade. Tout changement de garniture ou sauce supplémentaire 1.50€

	Simple	Double
	150gr	300gr
Burger Classique	18.50	21.00
Bun's brioché, Steak haché, cheddar, bacon, oignons frits, tomate, salade, sauce burger maison		
Burger Texan	18.50	21.00
Bun's brioché, Steak haché, cheddar, bacon, oignons frits, tomate, salade, sauce oignons		
Burger Foccacia	19.90	22.50
Bun's brioché, Steak haché, mozzarella di bufala, jambon cru, oignons frits, tomates, salade, sauce pesto		
Burger Montagnard	19.90	22.50
Bun's brioché, Steak haché, bacon, St Marcellin de pays, salade, tomate, oignons frits, miel		
Burger forestier	20.50	22.90
Bun's brioché, Steak haché, cheddar, bacon, oignons frits, salade, tomates, nappé de sauce aux cèpes maison		



Burger Poulet Croustillant

Bun's brioché, Aiguillettes de poulet panées aux cornflakes, bacon, oignons frits, salade, tomate, sauce béarnaise maison

Burger Végétarien

Bun's brioché, Steak de soja, oignons frits, tomate, salade, sauce guacamol

Burger DC 3

Bun's brioché, Triple steak haché, triple cheddar, triple bacon, oignons frits, tomates, salade, sauce burger maison

Simple Double
150gr 300gr

19.50 22.00

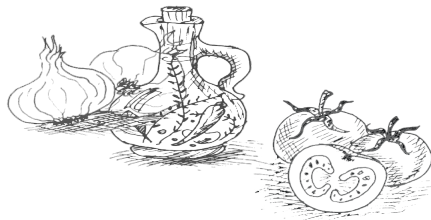
19.50 22.00

Triple

450 gr

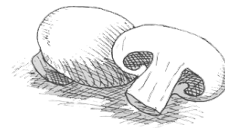
24.50

Pour les amateurs!!!



Les Pizzas maison

4 Fromages	15.50
Sauce tomate, gorgonzola, chèvre, mozzarella, reblochon, olives	
Reine	15.50
Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons, olives	
Italienne	15.90
Sauce tomate, mozzarella, jambon cru, mesclun, tomate cerises, copeaux de parmesan, olives, pesto	



Calzone	15.90
Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons, oeuf, garnie de salade	
Chèvre miel	15.50
Crème fraîche, chèvre, mozzarella, miel, olives	
Mexicaine	15.50
Sauce tomate, mozzarella, chorizo, merguez, poivrons, olives	

Tout ingredient supplémentaire : 1.50 €

Une carte des allergènes est à votre disposition

L'établissement n'accepte pas les chèques, ni les tickets restaurant mais les espèces, les Cartes ticket restaurant, CB, Chèques Vacances Prix nets TTC.

Les Viandes



Notre viande est d'origine Française. La viande de boeuf est de Race CHAROLAISE

Entrecôte Charolaise 280 g environ, frites maison et salade	23.50	Mille-feuille de poulet et d'aubergines Aubergines panées, éffiloché de poulet nappé d'une crème au parmesan maison, linguines et salade	22.90
Selle d'Agneau au jus corsé 250g env Polenta crémeuse et légumes	23.50	Magret de Canard aux Pommes 300g env Polenta crémeuse et légumes, sauce miel	23.90
Escalope Milanaise Escalope de veau panée de 200g environ linguines sauce bolognaise	22.90	Côte de Porc iberique sauce miel 300 g environ, pomme duchesse persillée maison, et légumes	22.90
Cordon bleu maison 350 g env Escalope de veau panée garnie de jambon cuit et de mozzarella, pomme de terre grenailles et salade	23.50		

Nos Garnitures :

Frites maison, Salade verte, Linguines
Polenta crémeuse, Pomme duchesse persillée maison
Légumes du jour

Nos Sauces maison :

Gorgonzola, Bearnaise, Cèpes

Pour nos Viandes les cuissons à point et bien cuit 🕒 10 min env.



Les Poissons

Mi-cuit de thon sashimi sauvage 240gr env. Enrobé de sésame et pavot, risotto safrané et légumes du jour	24.50
Filets de Rougets 200gr env. Linguines et légumes du jour	22.90
Duo Marin 340g env Gambas et Poulpe en persillade risotto safrané et légumes du jour	26.90
Tartare de Saumon Bomlo* 200 g env. accompagné de frites maison et salade	22.00

Les Pôtes

St jacques et langoustine Raviolini farcis aux st jacques et queues de langoustines décortiquées	22.50
A la Toscane Ravioles «Mère Maury» de Romans assortiment de légumes, pesto copeaux de parmesan,	19.50
Aux Cèpes Ravioles «Mère Maury» de Romans sauce aux cèpes	19.50
Aux 2 Saumons Ravioles «Mère Maury» de Romans Saumon Bomlo et saumon fumé, sauce crustacé maison	22.50



Sole Meunière

340g env. accompagné légumes et pomme duchesse persillée maison

26.90

Le Saumon **Bømlø***, provient de la côte ouest de la Norvège. Il est certifié d'élevage, garantie sans farine animale, sans OGM, sans utilisation d'antibiotiques, élevé dans le respect du développement durable, Il est issu de l'aquaculture, garantissant une faible densité de saumons par parcs (1 % de saumon pour 99 % d'eau) Ce sont tous ces paramètres, qui font du saumon Bømlø, un produit d'une qualité supérieure

Une carte des allergènes est à votre disposition

L'établissement n'accepte pas les chèques, ni les tickets restaurant mais les espèces, les Cartes ticket restaurant, CB, Chèques Vacances Prix nets TTC.

Menu DZ

Mi-cuit de Foie Gras maison
confiture de figue et pain brioché
ou

Boule de Mozzarella panée sur
un tartare de tomate et mesclun

ou

Tartare de saumon Bomlo*
mesclun

Mille-feuille de poulet et aubergines
panées, crème au parmesan

ou

Filets de Rougets

ou

Escalope de veau Milanaise

ou

Pâtes «Ravioles de Romans» au choix
(St Jacques et langoustine, Toscane, Cèpes, Saumon)

ou

Magret de canard aux pommes
sauce miel

Desserts au Choix

Boissons non comprises

44.90 €

Menu Regional

Champsaurine

(Tourtons, ravioles, jambon cru, salade, miel)

+



Selle d'Agneau au jus corsé
Polenta crémeuse et légumes

+

Poire belle Hélène

Poire rotie, nappé de chocolat chaud maison
glace vanille, mousse vanille maison

ou

Glace Alpine

2 Boules génépi, avec génépi

Boissons non comprises

34.90 €

Menu enfant



Jusqu'à 10 ans

Steack haché

ou

Nuggets frites

ou

Pâtes

(bolognaise ou beurre)

ou

Pizza

(fromage ou jambon fromage)

+

Glace fantaisie ou compote
ou Gaufre au Nutella®

Boissons non comprises

12.00 €

Plat du jour

15.90 €



Dessert du jour

6.50 €

Du lundi au vendredi
Uniquement le midi

Quantité Limitée

Boissons non comprises



Les Desserts Maison

Nos dessert sont fabriqués sur place par notre pâtissier



Tarte tatin boule de glace vanille	7.90	Flan pâtissier	7.90
Moelleux au chocolat 🕒 15 min env	7.90	Cheesecake au biscuit cookies	7.90
Millefeuille citron meringuée	8.50	Brioche perdue aux pommes	7.90
Choux praliné façon Paris Brest	8.50	Brioche façon pain perdue, Pommes caramélisées, sauce caramel beurre salé maison, crème anglaise, glace vanille	
Choux garnie d'une mousse praliné, surmonté d'une glace noisette, éclat de nougatine		Profiteroles	8.50
Crème brûlée à la fève de Tonka	7.90	3 choux maison garnis de glace vanille, chocolat chaud maison, brisure de cookies	
Tiramisu	7.90	Poire Belle Hélène	7.90
Biscuit cuillère, café, mascarpone, cacao		Poire rotie, nappé de chocolat chaud maison glace vanille , mousse vanille maison	
Faisselle Rians	7.90	Pizza au Nutella®	7.90
Coulis de framboise ou miel ou crème		pizza maison garnie de nutella	

Assiette de Fromage

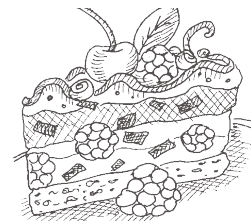


Sélectionné et affiné par
notre Artisan Fromager

Par Dessus le Marché

05130Tallard

9.00



Nos Cafés et Thés gourmand sont variés et tous différents, ils sont composés (*par notre équipe de cuisine*) de nos desserts faits maison en plus petites portions.

CAFE GOURMAND

1 Café accompagné
d'un assortiment de 3
minis desserts maison

9.50 €

CAFE DOUCEUR

1 Café, 1 boule
de glace vanille
chantilly

5.90 €

THE GOURMAND

1 Thé accompagné
d'un assortiment de 3
minis desserts maison

9.50 €

Une carte des allergènes est à votre disposition

L'établissement n'accepte pas les chèques, ni les tickets restaurant mais les espèces, les Cartes ticket restaurant, CB, Chèques Vacances Prix nets TTC.

Les Glaces 9.00

Coupe Daim®

Noisette, vanille, caramel beurre Isigny, brisure de Daim, sauce caramel maison, chantilly

Dame blanche

3 Boules vanille, chocolat chaud maison, chantilly

Les liégeois

Café ou chocolat ou caramel beurre Isigny, 1 vanille, 2 café ou 2 chocolat ou 2 caramel, chantilly

Exotique

Passion, mangue, ananas, coulis framboise, chantilly

Coupe Cookie

Vanille, chocolat Valrhona, caramel beurre Isigny, brisure de cookie, chocolat chaud maison, chantilly



L'écureuil

Nougat, marron, vanille, crème de marron, noisettes entières, chantilly.

Banane Royale

3 Boules vanillé, banane fruit, chocolat chaud maison, chantilly

Bounty Cup

2 Boules noix de coco, 1 boule chocolat Valrhona, chocolat chaud maison, coco râpée, chantilly



Coupe 2 boules

5.50

Coupe 3 boules

7.00

Supplément

Chantilly, chocolat chaud, coulis.

1.50

Les Glaces Alcools 10.90

L'Alpine

2 Boules génépi, avec génépi

Colonel

2 Boules citron vert, vodka

After eight

Menthe-chocolat, chocolat Valrhona, get 27

Antillaise

Passion, ananas, rhum arrangé maison

Glaces :

Vanille , Chocolat Valrhona, Coco, Café 100% arabica, Marron, Menthe-chocolat, Génépy, Noisette, Caramel beurre Isigny, Nougat Montélimar, Pistache, Barbe à Papa

Sorbets :

Ananas, Mangue, Passion, Citron Jaune, Citron Vert, Fraise, Framboise, Cassis

GLACES DES ALPES
MAÎTRE ARTISAN GLACIER

Une carte des allergènes est à votre disposition

L'établissement n'accepte pas les chèques, ni les tickets restaurant mais les espèces, les Cartes ticket restaurant, CB, Chèques Vacances Prix nets TTC.