

Les Salades

Assiette du champsaur 18.90

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

Caesar Poulet 18.50

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

Fermiere 18.90

Salade, tomates cerises, Reblochon et St Marcellin panés, jambon cru, noix, oignons rouges

Asiatique 21.00

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

Hacienda 18.90

Salade, avocat, poivrons, samoussas de légumes, pépites jalapeños, chorizo grillé, tomates cerises, oignons rouges, sauce salsa

Salade de Poulpe 21.00

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

Boite Chaude 21.90

Salade, fromage entier 230g cuit au four, pommes de terre grenailles, jambon cru, rosette, pain focaccia



Poke Bowls

Poisson 20.90

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

Poulet 19.50

Aiguillettes de poulet frit, ananas frais, quinoa, tomates, avocat, choux rouge, concombres, carottes râpées, betteraves, radis

Vegé 19.50

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

La vinaigrette de nos poke bowl est à base de sesame et soja

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.

Tartares



Pizzas

Classic XL
200gr 270gr

Tartare Charolais Traditionnel <i>(au couteau)</i> 200g env. assaisonnement maison	20.50	23.50
Tartare Charolais Italien <i>(au couteau)</i> 200g env. assaisonnement maison, parmesan, pesto	21.00	23.50
Tartare Saumon Bomlo 200g env. assaisonnement maison	22.00	

Notre viande de boeuf est d'origine française. Nos tartares sont préparés au couteau. Ils sont accompagnés de salade et de frites maison.

Tous changement de garniture : supp. de 1.50€
Nos tartares ne peuvent pas être poêlés

4 Fromages Sauce tomate, gorgonzola, chèvre, mozzarella, reblochon, olives	15.50
Reine Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons, olives	15.50
Italienne Sauce tomate, mozzarella, jambon cru, mesclun tomates cerises, copeaux de parmesan, olives, pesto	15.90
Végétarienne Sauce tomate, mozzarella, ratatouille maison, artichaut, olives, pesto	15.90
Calzone Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons, oeuf, garnie de salade	16.90
Chèvre miel Crème fraîche, chèvre, mozzarella, miel, olives	15.50
Mexicaine Sauce tomate, mozzarella, chorizo, merguez, poivrons, olives	15.50
Savoyarde Crème fraîche, mozzarella, fromage à raclette à ail des ours, pomme de terre grenailles, bacon, oignons rouges	16.90

Tous ingrédient supplémentaire : 2.00 €

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.

Pour nos burgers, nos steaks hachés frais de boeuf de 150 gr sont d'origine française. Ils sont accompagnés de frites maison et salade. Tous changement de garniture 1.50€
Tous ingrédient supplémentaire ou sauce supplémentaire: 2.00 €

Burgers



	Simple 150gr	Double 300gr
Burger Classique Bun's brioché, Steak haché, cheddar, bacon, oignons frits, tomate, salade, sauce burger maison	18.50	21.50
Burger Texan Bun's brioché, Steak haché, cheddar, bacon, oignons confits, tomate, salade, sauce oignons	18.50	21.50
Burger Montagnard Bun's brioché, Steak haché, bacon, St Marcellin, salade, tomate, oignons frits, miel	19.90	22.90
Burger forestier Bun's brioché, Steak haché, cheddar, bacon, oignons frits, salade, tomates, nappé de sauce aux cèpes maison	20.90	23.90
Burger Rosti & Raclette Bun's brioché, Steak haché, bacon, galette de pomme de terre, fromage à raclette à l'ail des ours oignons frits, tomates, salade, sauce burger maison	22.00	25.00
Burger Poulet Croustillant Bun's brioché, Aiguillettes de poulet panées aux cornflakes, bacon, oignons frits, salade, tomate, sauce béarnaise maison	19.50	22.50
Burger Végétarien Bun's brioché, Steak de soja, oignons frits, tomate, salade, ratatouille maison	19.50	22.50
		Triple 450 gr
Burger DC 3 Bun's brioché, triple steak haché, triple cheddar, triple bacon, oignons frits, tomates, salade, sauce burger maison		25.00

Pour les amateurs!!!

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.

Liquides



Poissons



Entrecôte Charolaise 280 g environ, frites maison et salade	23.50
Souris d'Agneau au jus corsé 300g env Polenta crémeuse et légumes	23.90
Escalope Milanaise Escalope de veau panée de 230g environ linguines sauce bolognaise	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	23.90
Mille-feuille de poulet et d'aubergines Aubergines panées, éffiloché de poulet nappé d'une crème au parmesan maison, linguines et salade	23.50
Magret de Canard 300g env Polenta crémeuse et légumes, jus corsé	23.90
Filet de boeuf 220 g environ, pommes duchesse persillées maison et légumes	27.90
Pour nos Viandes les cuissons à point et bien cuit 🕒 10 min env.	
<u>Nos Garnitures :</u> Frites maison, Salade verte, Linguines, Polenta crémeuse, Pomme de terre grenailles, Légumes du jour	
<u>Nos Sauces maison :</u> Poivre, Bearnaise, Cépes	
Mi-cuit de thon sashimi sauvage 240gr env. Enrobé de sésame et pavot, risotto safrané et légumes du jour	24.90
Filet de Dorade sauce vierge 200gr env. Linguines et légumes du jour	23.90
Duo Marin 340g env Gambas et Poulpes en persillade risotto safrané et légumes du jour	27.90

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.

Propositions



Pâtes

Soupe de Poisson Maison 24.90
Croûtons, fromage rapé, rouille maison

Demi Langouste 31.00
350 g environ, accompagné de linguines et légumes, rouille maison

Sole Meunière 27.90
340 g environ, pomme duchesse persillées maison et légumes

Filet de boeuf Gourmand 29.90
220 g env, viande française, foie gras maison, nappé d'une sauce aux cépes, accompagné de légumes et pomme duchesse persillées maison

Escalope Saltimbocca 25.90
280g environ Escalope de veau panée, nappée de sauce tomate, jambon cru, mozzarella, gratiné au four linguines sauce bolognaise

St jacques et langoustine 22.50
Raviolini farcis aux st jacques et queues de langoustines décortiquées

A la Toscane 19.50
Ravioles «Mère Maury» de Romans assortiment de légumes, pesto copeaux de parmesan,

Aux Cépes 19.50
Ravioles «Mère Maury» de Romans sauce aux cèpes

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.

Menus



Menu Drop Zone

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

ou

Soupe de poisson maison

ou

Tartare de saumon Bomlo
mesclun

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

ou

Filet de Dorade

ou

Escalope de veau Milanaise

ou

Pâtes

«Ravioles de Romans» au choix

(St Jacques et langoustine ou

Toscane ou Cèpes)

ou

Magret de canard jus corsé

Desserts au Choix

Boissons non comprises

44.90 €

Plat du jour

15.90 €

Dessert du jour

6.90 €

Du Mardi au vendredi
Uniquement le midi

Quantité Limitée

Boissons non comprises

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 €

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.

Nos dessert sont fabriqués sur place par notre pâtissier



Brioche perdue aux pommes 8.50

Brioche façon pain perdu, Pommes caramélisées, sauce caramel
beurre salé maison, crème anglaise, glace vanille

Dôme Marron 7.90

Biscuit sablé, mousse marron, coeur crème de marron

Tarte au chocolat 7.90

Mousse au chocolat, crème de noisette, croquant praliné

Profiteroles 8.50

3 choux maison garnis de glace vanille, chocolat chaud
maison, brisure de cookies

Cheesecake au biscuit cookies 7.90

Entremet Citron Agrumes 8.50

Biscuit dacquoise, crémeux citron, zeste orange,
mousse agrumes

Tiramisu 7.90

Biscuit cuillère, café, mascarpone, cacao

Tarte tatin 8.50

Boule de glace vanille

Moelleux au chocolat  15 min env 7.90

Pizza au Nutella® 7.90

pizza maison garnie de nutella

Poire Belle Hélène 7.90

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

Assiette de Fromage

Sélectionné et affiné par notre
Artisan Fromager



Par Dessus le Marché

05130Tallard

9.00

Café ou Thé Gourmand

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

9.90 €

Café Douceur

1 Café, 1 boule de glace vanille
chantilly

6.20 €

Nos Cafés et Thés gourmand sont variés et tous différents,
ils sont composés (par notre équipe de cuisine) de desserts faits maison

Desserts / Maison

Glaces

9.50

Coupe Daim®

Noisette, vanille, caramel beurre Isigny, brisure de Daim, sauce caramel beurre salé 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

Agrume

Clémentine, vanille, kalamisan (mandarine et kumquats), 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

Brownie

Macadamia, chocolat Valrhona, vanille, morceau de brownie maison chocolat chaud maison, chantilly

Bounty Cup

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

Glaces Alcoolés

11.00

L'Alpine

2 Boules génépi, avec génépi

Colonel

2 Boules citron vert, vodka

After eight

Menthe-chocolat, chocolat Valrhona, get 27

Antillaise

Mangue, ananas, rhum arrangé maison

Coupe 2 boules

5.50

Coupe 3 boules

7.00

Supplément

1.50

Chantilly, chocolat chaud, coulis.

Glaces :

Vanille, Chocolat Valrhona, Coco, Café, Macadamia, Marron, Menthe-chocolat, Génépi, Noisette, Caramel beurre Isigny, Nougat Montélimar, Pistache, Barbe à Papa

Sorbets :

Ananas, Mangue, Clémentine corse, Citron Jaune, Citron Vert, Fraise, Framboise, Cassis, kalamansi

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





Horaire de Service du Restaurant

	Midi	Soir
LUNDI	FERME	FERME
MARDI	11H30 - 14H00	FERME
MERCREDI	11H30 - 14H00	19H00 - 21H00
JEUDI	11H30 - 14H00	19H00 - 21H00
VENDREDI	11H30 - 14H00	19H00 - 21H30
SAMEDI	11H30 - 14H00	19H00 - 21H30
DIMANCHE	FERME	FERME

Carte des allergènes à votre disposition

Rejoignez nous et suivez nous sur :



www.restaurantledz.fr

Réservation 04 92 46 10 54