

Les Salades



| | |
|---|-------|
| Caesar Poulet | 18.90 |
| Salade, aiguillettes de poulet, croûtons, tomates cerises, copeaux de parmesan, oignons rouges, sauce caesar | |
| Assiette de saumon Gravlax | 19.90 |
| 180 g saumon bomlo gravlax, toasts, mesclun creme tartare et fines herbes | |
| 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 | |
| Fermiere | 18.90 |
| Salade, tomates cerises, Reblochon et St Marcellin panés, jambon cru, noix, oignons rouges | |
| Veggie | 18.90 |
| Salade, pain pita, chou fleur rôti au paprika, frites de patate douce, concombre, crudités, sauce dips fromage blanc | |
| Mango-saumon | 21.00 |
| Salade, saumon bomlo rôti, mangue, tomate cerises avocat, oignons rouge, sauce miel épice, graines de wasabi | |
| Assiette du champsaur | 18.90 |
| Salade, 4 tourtons et 4 ravioles du champsaur, jambon cru, tomme du pays, miel | |

Poke Bowls

Poulet

19.90

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

Burrata

20.90

Coeur Mozzarella burrata, jambon serrano, tomates anciennes, melon, pastèque olives noires mesclun, pesto

Vegé

19.90

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

Poisson

21.50

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

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.

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 2.00€
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 | 20.90 | 23.90 |
| Burger forestier Bun's brioché, Steak haché, cheddar, bacon, oignons frits, salade, tomates, nappé de sauce aux cèpes maison | 20.90 | 23.90 |
| Burger Basque Bun's brioché, effiloché de canard, tomme de brebis, oignons frits, tomates, salade, mayonnaise miel epice | 20.90 | 23.90 |
| 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 |
| Burger DC 3 Bun's brioché, triple steak haché, triple cheddar, triple bacon, oignons frits, tomates, salade, sauce burger maison | | Triple 450 gr 25.50 |

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.

Tartares



Pates

Classic XL
200gr 270gr

| | | |
|--|-------|-------|
| Tartare Charolais Traditionnel <i>(au couteau)</i> 200g env. assaisonnement maison | 21.50 | 24.50 |
| Tartare Charolais Italien <i>(au couteau)</i> 200g env. assaisonnement maison, parmesan, pesto | 21.50 | 24.50 |
| Tartare Saumon Bomlo 200g env. assaisonnement maison | 22.50 | |

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 2.00€
Nos tartares ne peuvent pas être poêlés

| | |
|---|-------|
| St jacques et langoustines Raviolini farcis aux st jacques et queues de langoustines décortiquées | 22.90 |
|---|-------|

| | |
|---|-------|
| A la Toscane Ravioles «Mère Maury» de Romans assortiment de légumes, pesto copeaux de parmesan, | 19.90 |
|---|-------|

| | |
|---|-------|
| Aux Cèpes Ravioles «Mère Maury» de Romans sauce aux cèpes | 19.90 |
|---|-------|

Suggestions

| | |
|---|-------|
| Duo Marin 340g env Gambas et Poulpes en persillade risotto safrané et légumes du jour | 27.90 |
|---|-------|

| | |
|---|-------|
| Filet de boeuf Gourmand 220 g env, viande française, foie gras maison, nappé d'une sauce aux cèpes, accompagné de légumes et pomme duchesse persillées maison | 32.90 |
|---|-------|

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

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.

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 | 24.50 |
| Mille-feuille de poulet et d'aubergines Aubergines panées, éffiloché de poulet nappé d'une crème au parmesan maison, linguines et salade | 23.90 |
| Magret de Canard aux pêches 300g env Polenta crémeuse et légumes | 24.90 |
| Filet de boeuf 220 g environ, pommes duchesse persillées maison et légumes | 28.90 |
| Pour nos Viandes les cuissons à point et bien cuit 🕒 10 min env. | |
| <u>Nos Garnitures :</u> Frites maison, Salade verte, Linguines, Polenta crémeuse, Pommes de terre grenailles, Légumes du jour, Pommes duchesses maison | |
| <u>Nos Sauces maison :</u> Roquefort, Bearnaise, Cèpes | |
| Mi-cuit de thon sashimi sauvage 240gr env. Enrobé de sésame et pavot, risotto safrané et légumes du jour | 24.90 |
| Pavé saumon 200gr env. Linguines et légumes du jour | 24.90 |
| Filet de Dorade sauce vierge 200gr env. risotto safrané et légumes du jour | 23.90 |
| Seiches en persillades 200gr env. Linguines et légumes du jour | 23.90 |

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.

Menus



Menu Drop Zone

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

ou

Salade Burrata

(Tomates anciennes et burrata)

ou

Assiette saumon Gravlax

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 aux pêches

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)

+

Glace fantaisie ou compote
ou Gaufre au Nutella®

Boissons non comprises

12.00 €

Il ne sera consenti aucun changement des les menus

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(re)



Brioche perdue aux pommes 8.50

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

Cheesecake pistache 7.90

Brisure de pistache et petit beurre, cheesecake, nappage pistache

Millefeuille aux fraises revisité 8.50

Creme diplomate, fraises fraîches, coulis fraise maison

Profiteroles 8.50

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

Rocher snickers® 8.50

Sablé chocolat amande, mousse vanille, brisure de daim,
cacahuètes, caramel beurre salé, glaçage chocolat

Moelleux au chocolat 🕒 15 min env 7.90

Tarte citron meringuée 7.90

Creme de citron, meringue italienne

Tarte tatin 8.50

Boule de glace vanille

Tiramisu 7.90

Biscuit cuillère, café, mascarpone, cacao

Poke fruité 9.90

Assortiment de fruits à croquer, composition selon arrivage
(ananas, fraise, melon, pastèque, kiwi, pêche, mangue...)

Assiette de fromages 9.00

sélection et affiné par notre artisan fromager



Par Dessus le Marché
Tallard

Café ou Thé Gourmand

1 Café ou 1 the 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

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

Bounty Cup

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

Glaces Duo 2 pers 14.90

Tentation Fruité

2 Pistache, 1 Vanille, Fruits frais à croquer, melon, pastèque, fraises, kiwi...

Chouchou

Cacahuette, Vanille, caramel beurre Isigny, chouchou, sauce caramel beurre salé maison, chantilly

Glaces Alcool 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

Les Coupes

Coupe 2 boules 5.50

Coupe 3 boules 7.00

Supplément 1.50

Chantilly, chocolat chaud, coulis.

Glaces :

Vanille, Chocolat Valrhona, Coco, Café, Cacahuète, 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

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





Horaires de Service du Restaurant

| | Midi | Soir |
|----------|---------------|-----------------------------|
| LUNDI | FERME | FERME |
| MARDI | 11H30 - 14H00 | FERME (ouvert juillet/Août) |
| MERCREDI | 11H30 - 14H00 | 19H00 - 21H00 |
| JEUDI | 11H30 - 14H00 | 19H00 - 21H00 |
| VENDREDI | 11H30 - 14H00 | 19H00 - 21H30 |
| SAMEDI | 11H30 - 14H00 | 19H00 - 21H30 |
| DIMANCHE | FERME | FERME |

Dans notre établissement, par respect pour notre service et notre espace et afin de garantir une expérience agréable à tous nos clients, chaque personne occupant une place est invitée à commander un plat. Nous vous remercions de votre compréhension.

Carte des allergènes à votre disposition

Rejoignez nous et suivez nous sur :



www.restaurantledz.f

Réservation 04 92 46 10 54