



CARTE

DE

PRINTEMPS



LES ENTRÉES

- PETITE SALADE TOUTE SIMPLE : BATAVIA - ROQUETTE - BETTRAVES - TOMATES CERISES & CROÛTONS
 - SMALL SIMPLE SALAD: BATAVIA - ROCKET - BEETROOTS - CHERRY TOMATOES & CROUTONS

- OEUFS DURS FERMIERS EXTRA & MAYO MAISON
 - EXTRA FARM HARD-BOILED EGGS & HOMEMADE MAYO

- ASSIETTE DE JESUS (Gros Saucisson Sec) ARTISANAL DE MONTAGNE
 - PLATE OF ARTISANAL MOUNTAIN SAUSAGE

- ASSIETTE DE CHORIZO DOUX ARTISANAL
 - PLATE OF ARTISANAL SWEET CHORIZO

- RILLETES MAISON DE COCHON DE MONTAGNE - Recette de famille !
 - HOMEMADE MOUNTAIN PORK RILLETES - Family recipe!

- CROTTIN DE CHÈVRE ARISANAL RÔTI SUR PAIN AU LEVAIN & PETITE SALADE
 - ROASTED ARISANAL GOAT CROTTIN ON SOURDOUGH BREAD & SMALL SALAD

- TARTE LÉGÈRE A L'OIGNON & PETITE SALADE
 - SMALL HOMEMADE ONION TART

- FOIE GRAS DE CANARD FERMIER FAIT MAISON «RECETTE DU CHEF»
 - HOMEMADE FARM DUCK FOIE GRAS "CHEF'S RECIPE"

- ESCARGOTS D'ARDECHE «Bio» GRATINÉS AU BEURRE BÉCANE (Beurre frais, herbes aromatiques, ail, Jambon Cru)
 - "Organic" ARDECHE SNAILS GRATINATED WITH BÉCANE BUTTER (fresh butter, aromatic herbs, garlic, raw ham)

- SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE AU FROMAGE
 - ONION SOUP GRATINED WITH CHEESE

10€

11€

11€

11€

12€

14€

14€

16€

15€

14€

LES PLATS

- POLPETTES DE COCHON AUX P'TITES HERBES & SAUCE TOMATE MAISON
 - PORK POLPETTES WITH HERBS & HOMEMADE TOMATO SAUCE

- SAUCISSE DE LAGUIOLE GRILLÉE & SAUCE GASTON
 - GRILLED LAGUIOLE SAUSAGE & GASTON SAUCE

- ÉCHINE DE COCHON DE MONTAGNE POELLÉE & SAUCE GASTON
 - SPOOKED MOUNTAIN PORK LINK & GASTON SAUCE

- CONFIT DE CANARD MAISON ET POMMES DE TERRE À LA SARLADAISE
 - HOMEMADE DUCK CONFIT AND «SARLADAISE»-STYLE POTATOES

- PAVÉ DE THON FRAIS POËLÉ «Minute» AUX TOMATES CERISES
 - FRESH TUNA STEAK "Minute" WITH CHERRY TOMATOES

- PLANCHA DE GAMBAS & CHORIZO FAÇON BÉCANE
 - PLANCHA OF PRAWNS & CHORIZO BÉCANE STYLE

- COEUR DE BASSE CÔTE DE BOEUF D'AUBRAC SAISIE SUR FONTE & AIL EN CHEMISE
 - HEART OF LOW RIB OF AUBRAC BEEF SEIZED ON CAST IRON & GARLIC IN SHIRT

- LES PLATS DU JOUR DU MOMENT : C'EST SUR L'ARDOISE !!
 - DAILY DISHES: IT'S ON THE BLACKBOARD!!

LES ACCOMPAGNEMENTS :

POMMES DE TERRE GRENAILLE À LA SARLADAISE - RATATOUILLE MAISON - SALADE VERTE
 SARLADAISE-STYLE GRENAILLE POTATOES - HOMEMADE RATATOUILLE - GREEN SALAD

22€

22€

24€

25€

24€

24€

34€

LES DESSERTS

-ASSIETTE DE 3 FROMAGES AFFINÉS & Confiture de Figue
 - CHEESE OF THE DAY & Fig Jam

- FONDANT AU CHOCOLAT MAISON & CRÈME FOUETTÉE VANILLE
 - HOMEMADE CHOCOLATE FONDANT & VANILLA WHIPPED CREAM

- TIRAMISU DE LA MAISON
 - HOME MADE TIRAMISU

14€

12€

12€