

LA CARTE

À PARTAGER

Planche mixte (*assortiment de fromages rigoureusement sélectionnés, jambon Serrano 24 mois, jambon blanc, saucisson*)
20€

Planche autour du cochon (*jambon blanc, jambon Serrano 24 mois, saucisson, chorizo, jésus cuit, pâté de campagne*)
18€

Croque truffe (*8 bouchées de croques, préparation à base de truffes et de champignons, jambon blanc, béchamel, comté 24 mois*)
10€

Frites maison
6€

LES ENTRÉES

Escargots du Rozay (*Condrieu*)

Par 6 : 10€ Par 12 : 20€

Disponible en Croquille

Os à moelle en gouttière (*servi avec toasts et moutarde*)

Cuisson 20mn

9,5€

Soupe à l'oignons 

(Oignons jaunes, oignons rouges, croûtons, comté 24 mois)

8,5€

Foie gras de canard

(Foie gras maison, toasts grillés, confit de figues)

12€

LES PLATS

Gratin de ravioles aux Morilles 

(Ravioles du Dauphiné label rouge, morilles, crème, comté 24 mois)

Cuisson 25mn

18€

Souris d'Agneau de 7 heures

(Souris d'agneau, pommes de terre rôties, jus corsé)

28€

Quenelle de Brochet sauce Nantua

(Quenelle de brochet, sauce Nantua, écrevisses, riz)

Cuisson 30 mn

18€

Filet de Bœuf

(Charolais, environ 250g, servi avec frites ou légumes, et beurre persillé)

28€

Côte de Bœuf

(Pour 2 personnes, limousine ou charolaise, servie avec frites ou légumes et beurre persillé) cuisson 30 mn

6€/100Gr (poids selon arrivage)

Saint Marcellin au four

(St Marcellin IGP, frites, jambon Serrano 24 mois, salade verte)

15€

Supplément charcuterie +5€

Magret de canard

(Servi avec frites ou légumes, et beurre persillé)

27€

 *Plats végétariens, ou adaptables*

LES FROMAGES

Assiette de fromages

6€

½ St Marcellin

4€

LES DESSERTS

Mousse au chocolat Valrhona

7€

Brioche façon pain perdu, caramel au beurre salé

6€

Moelleux aux marrons, sorbet abricot

7€

Faisselle

(Servie avec crème ou coulis de fruits rouges ou sucre)

4€