

A PARTAGER

Planche mixte - 20€

Assortiment de fromages rigoureusement sélectionnés, jambon Serrano
24 mois, jambon blanc, saucisson

Planchette charcuterie - 7€

Au choix : saucisson ou jambon cru ou mortadelle

La Planche frit - 21€

Tenders poulet Crispy, croquettes de jambon Ibérique, patatas bravas,
frites, sauce tartare

Escargots du Rozay

Par 6 : 10€ Par 12 : 20€

Frites maison - 6€

Croque truffe - 10€

8 bouchées de croques, préparation à base de truffes et de champignons,
jambon blanc, béchamel, comté 24 mois

LES ENTRÉES

Escargots du Rozay

Par 6 : 10€ Par 12 : 20€

Soupe à l'oignon - 7€

Soupe aux 2 oignons, servi avec comté et toast grillés

Foie gras - 10€

Foie gras de canard maison, servi avec chutney de figues,
toast et pain d'épices

Os à moelle gratiné - 9,5€

Os à moelle en gouttière gratiné servi avec toast et fleur de
sel

LES PLATS

Camembert pané - 16€

Servi avec pomme de terre grenaille, charcuteries et salade
verte

Côte de cochon d'Aveyron - 18€

350g, Servi avec pomme de terre grenaille, salade verte et
sauce à l'échalote

Quenelle de Brochet sauce Nantua - 19€

Quenelle à la cuillère, suce Nantua, écrevisses, riz

Souris d'agneau de 7h - 29€

Servie avec pomme de terre grenaille et jus corsé

Gratin de ravioles aux morilles - 18€

Ravioles du dauphoné label rouge, morilles, crème, comté
24 mois

Filet de Bœuf - 30€

Charolais, environ 250g, servi avec frites ou légumes, salade
verte, et beurre du moment

Côte de Bœuf

6,5€/100Gr poids selon arrivage
cuisson 30 mn

Pour 2 personnes, servie avec frites ou légumes, salade
verte, et beurre persillé

Saint Marcellin au four - 15€

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

Supplément charcuterie +5€

Magret de canard - 27€

400g, Servi avec frites ou légumes, salade verte, et beurre
persillé

MENU VÉRAISON

Entrée + plat + dessert = 27,5€
Entrée + plat +fromage + dessert = 31€

Soupe à l'oignon

Ou

Foie gras

Foie gras de canard maison, servi avec chutney de figues, toast et pain d'épices

½ Magret de canard

200g, Servi avec frites ou légumes, salade verte, et beurre du moment

Ou

Gratin de ravioles aux Morilles

Ravioles du Dauphiné label rouge, écrevisses, crème, comté 24 mois

Cuisson 25mn

Moelleux aux marrons, sorbet abricot

ou

Brioche façon pain perdu

LES FROMAGES

Assiette de fromages

6€

½ St Marcellin

4€

LES DESSERTS

Dessert du moment - 6€

Brioche façon pain perdu, caramel au beurre salé - 6€

Croustillant aux chocolats - 7€

Panna cotta & coulis de fruits rouge - 6€

Faisselle - 4€

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

Planche de 12 mignardises - 14€