

Nos entrées

A partager... ou pas

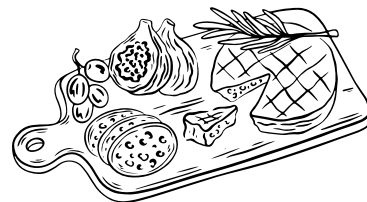


Planche de charcuterie

16 €

*Chorizo ibérique Bellota, coppa corse, jambon Serrano
24 mois, saucisson de cochon du Mont Ventoux - 7/10*

Panisses maison

8 €

Mayonnaise à l'huile de truffe - 3/10

Croquetas maison

13 €

Tome de brebis et jambon Serrano, sauce diable - 1/3/7

Tempura de gambas Panko

12 €

Sauce aigre douce - 1/2/3/6

Foie gras de canard IGP Sud Ouest

18 €

*Foie gras mi-cuit aux morilles, confit d'oignons au muscat
de Beaumes de Venise, brioche maison - 1/3/7*

Oeufs mayonnaise

11 €

Chair de crabe et citron Yuzu - 2/3/10

Gravlax de truite d'Ardèche

13 €

Crème légère à l'aneth - 4/7

**Tous nos plats
sont faits maison avec Amour**



Nos Salades



Salade César - 1/3/10

19 €

Coeur de romaine, tomates cerises, croustillant de poulet (FR), copeaux de parmesan, oeuf mollet, croutons, sauce César maison

Salade de Chèvre chaud - 1/7/10

19 €

Salade, toast de pain de campagne grillé, miel de lavande, poitrine fumée, pignons, tomates cerises, pommes de terre grenailles

Nos Classiques

Burger Bistrot * - 1/3/7/10

19 €

Bun maison - Steak du boucher (FR) 150g, Tome de Savoie au lait cru, poitrine fumée, confit d'oignons au vinaigre Xérès

Tartare de boeuf * - 3/10

22 €

Viande de boeuf (FR) 180g coupé au couteau, échalotes, cornichons, câpres, sauce tartare du Bistrot

Andouillette 5A - Maison Filière * - 7/10

20 €

Andouillette grillée, sauce moutarde à l'ancienne

Nos plats végétariens



Raviolis artisanaux aux cèpes - 1/7/10

20 €

Crème de champignons et bleu d'Auvergne

Burger Végétarien * - 1/3/6/7/10

19 €

Bun maison, galette de quinoa et choux kale, Tome de Savoie au lait cru, confit d'oignons au vinaigre Xérès

Nos Viandes



Suprême de pintade fermière (FR) * - 1/3/7 25 €

Cuisson basse température, farce de marrons, huile de truffe

Echine de Porcelet (FR) confit à la Pietra, * - 1/10 25 €

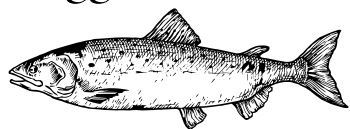
Jus réduit, échalotes confites

Magret de canard entier IGP Sud Ouest * - 1/7 30 €

Magret (FR) cuisson basse température, sauce aux airelles

Pièce du boucher *

Voir nos suggestions



Nos poissons

Filet de Saumon * - 1/2/4/7 26 €

Filet de Merlu rôti, crème de crevettes à l'ail noir

Encornet à l'armoricaine * - 1/2/7/14 25 €

Nos garnitures

Tous nos plats * sont servis avec

une garniture au choix

Ecrasé de pdt à l'huile d'olive

Salade

Frites Maison

Légumes du Moment

Riz de Camargue

Garniture supplémentaire

4 €

Nos sauces maison

Sauce aux échalotes et
vin rouge - 1/7

Sauce moutarde à l'ancienne - 7/10

Sauce aux cèpes et morilles - 1/7

Sauce
3,50 €

Nos desserts



Fromage de chèvre “ Fromagerie de Manon” - 10	8 €
<i>Maussanne les Alpilles, miel du Rucher Buissonier (84)</i>	
Tartelette tiède au chocolat & Noix de Pécan	10 €
<i>Glace noix de Pécan et Chantilly - 1/3/7/8</i>	
Tiramisu à la crème de marron - 1/3/7	10 €
Profiterole - 1/3/7/8	10 €
<i>Chou, glace vanille de madagascar, chantilly et chocolat chaud</i>	
Brioche maison “façon pain perdu” - 1/3/7/8	10 €
<i>Caramel beurre salé, glace crème fraîche</i>	
Crème brûlée à la vanille de Madagascar - 3/7	8 €
Crumble pommes/poires - 1/3/7/8	10 €
<i>Chocolat chaud et glace chocolat au lait</i>	
Café ou thé gourmand	11 €
Boule de Glace - “Glace des Alpes”	3,10 €
<i>vanille - chocolat - fraise - citron - marron - pêche - café</i>	

Liste des allergènes :

1. **Céréales** contenant du gluten, à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut, et produits à base de ces céréales
2. **Crustacés** et produits à base de crustacés. 3. **Œufs** et produits à base d'œufs. 4. **Poissons** et produits à base de poissons. 5. **Arachides** et produits à base d'arachides. 6. **Soja** et produits à base de soja. 7. **Lait** et produits à base de lait (y compris le lactose). 8. **Fruits à coque** (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland, et produits à base de ces fruits. 9. **Céleri** et produits à base de céleri. 10. **Moutarde** et produits à base de moutarde. 11. Graines de **sésame** et produits à base de graines de sésame. 12. **Anhydride sulfureux et sulfites** en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/L en termes de SO₂ total. 13. **Lupin** et produits à base de lupin. 14. **Mollusques** et produits à base de mollusques.

Prix nets. Service Compris . Moyens de paiements acceptés : CB (minimum 10 €) - Espèces - Chèques.