



Bienvenue "Chez Vous"

Christine, Thomas
et son équipe vous accueillent
et vous servent avec soin et attention

Nous sommes ouverts
du mercredi au dimanche inclus dès 7h30

Service du midi : de 12h à 13h30
Service du soir : de 19h à 21h

Le midi en semaine (hors jours fériés) :
le Menu du Jour à 24 €
Entrée/plat ou plat/dessert à 19 €

Tous les soirs et les jours fériés, midi et soir :
le menu du marché à 30 € avec un choix
d'entrées, de plats et de desserts



Notre carte

Gratins de ravioles de la Mère Maury à la crème... 19 €*

- Servis avec une salade de crudités -

Au Bleu du Vercors et noix

Tartiflette (lardons, oignons)

À la truffe (+ 2 €)

Salades... 20 €

César :

salade, tomate, poulet** pané, œuf dur bio de la Ferme Rigaud*, pétales de parmesan, croûtons et sauce César à l'anchois.

Locale :

salade, tomate, jambon cru**, ravioles basilic de la Mère Maury*

Automne :

salade, fromage de chèvre chaud et poitrine fumée

Burgers... 20 €

Pain au levain : L'atelier des papilles (Crest)

- Accompagnés de frites "maison" et de salade -

Cheesy

Steak haché de bœuf** 150 g, cheddar, cheddar fumé, poitrine fumée*, sauce barbecue et burger

Cabri

Steak haché de bœuf** 150 g, fromage de chèvre de la Drôme, butternut rôtie et sauce blanche

Blue cheese

Steak haché de bœuf** 150 g, bleu du Vercors*, compotée poire/oignon, noix et sauce burger

Campagnard

Steak haché de bœuf** 150 g, fromage à raclette, poitrine fumée et sauce burger

Option végétarienne : steak végétal

Option poulet pané**

Origines : * Drôme/Ardèche **U.E. ou Drôme/Ardèche (selon arrivage)

Tous les produits proposés sont élaborés avec soin dans notre cuisine. Tous les plats proposés peuvent contenir une ou plusieurs substances allergènes. La liste de ces allergènes est à disposition sur demande. Prix TTC en euros.

BAR - RESTAURANT - PIZZERIA

04 75 41 55 82

www.hoteldumididrome.com



3-5 Route du Vercors

Les Vignes

26400 Beaufort-sur-Gervanne



Notre carte

Propositions

Faux-filet Simmental** grillé (300 g)

accompagné de frites maison et salade de crudités... 24 €
Sauce au choix : bleu du Vercors, poivre ou sauce moutarde... 2 €

Faux-filet Simmental** grillé Rossini (foie gras mi-cuit "maison")

accompagné de frites maison et salade de crudités... 28 €

Demi magret de canard**rôti

réduction acidulée à la framboise et son accompagnement de saison... 28 €

Poisson du moment

et son accompagnement de saison... 24 €

Assiette de fromages de la Drôme... 12 €

fromage de chèvre de la Ferme St Pancrace*, tomme de Léoncel *et bleu du Vercors

Desserts maison ou coupe de glace du moment... 9 €

- Voir les propositions -

Le velouté de légumes du moment... 12 €

Assiette de frites maison... 6 €

Assiette de salade de crudités ... 6 €

Proposés en supplément d'un plat -

Menu enfant (jusqu'à 10 ans)... 13 €

Nuggets**, frites et salade
ou

Ravioles frits de la Mère Maury et salade de crudités
et
1 boule de glace.

Origines : * Drôme/Ardèche **U.E. ou Drôme/Ardèche (selon arrivage)

Tous les produits proposés sont élaborés avec soin dans notre cuisine. Tous les plats proposés peuvent contenir une ou plusieurs substances allergènes. La liste de ces allergènes est à disposition sur demande. Prix TTC en euros.



À emporter

Menu du jour : entrée, plat et dessert... 20 €
- Uniquement le midi en semaine -

Plat du jour... 13 €

Pizzas (uniquement le soir) : voir la carte des pizzas

Salades... 16 €
Voir la carte

Burgers... 13 €

Pain au levain : L'atelier des papilles (Crest)
- Accompagnés de frites "maison" et de salade -

Cheesy

Steak haché de bœuf** 150 g, cheddar, cheddar fumé, poitrine fumée*,
sauce barbecue et burger

Cabri

Steak haché de bœuf** 150 g, fromage de chèvre de la Drôme, butternut rôtie et sauce blanche

Blue cheese

Steak haché de bœuf** 150 g, bleu du Vercors*, compotée poire/oignon, noix et sauce burger

Campagnard

Steak haché de bœuf** 150 g, fromage à raclette, poitrine fumée et sauce burger

Option végétarienne : steak végétal
Option poulet pané**

Nuggets et frites* : 12 €

Barquette de frites : 3,50 €

Origines : * Drôme/Ardèche **U.E. ou Drôme/Ardèche (selon arrivage)
Tous les produits proposés sont élaborés avec soin dans notre cuisine. Tous les plats proposés peuvent contenir une ou plusieurs substances allergènes. La liste de ces allergènes est à disposition sur demande. Prix TTC en euros.

BAR - RESTAURANT - PIZZERIA
04 75 41 55 82
www.hoteldumididrome.com



3-5 Route du Vercors
Les Vignes
26400 Beaufort-sur-Gervanne



Pizzas

- uniquement le soir -

Les pizzas à consommer sur place peuvent être partagées uniquement en entrée.
Toutes nos pizzas sont comprises avec des olives noires.

Base sauce tomate

	A EMPORTER	SUR PLACE
Margarita : mozzarella fior di latte	10 €	12 €
Reine : mozzarella fior di latte, jambon** et champignons	12 €	14 €
Vercors : mozzarella fior di latte, jambon,** bleu du Vercors* et noix	14 €	16 €
Veggie : mozzarella, poivron et courgette et aubergine grillés et pesto	14 €	16 €
Parmesane : mozzarella fior di latte, aubergines grillées et copeaux de parmesan	14 €	16 €
4 fromages : mozzarella fior di latte, fromage de chèvre, bleu du Vercors* et fromage de Léoncel*	14 €	16 €
Calzone complète : mozzarella fior di latte, jambon**, champignons et œuf	15 €	17 €
Basquaise : mozzarella fior di latte, poivrons grillés et spianata picante***	15 €	17 €
Andrelini : mozzarella fior di latte, jambon, fromage de chèvre, poivron grillé et oignons	15 €	17 €
Italia : mozzarella fior di latte, jambon cru, tomates cerise, mozzarella di bufala, parmesan, roquette et crème de vinaigre balsamique	15 €	17 €
Carnivore : mozzarella fior di latte, viande hachée**, oignon, cheddar, œuf et sauce burger	15 €	17 €
Tex-mex : mozzarella fior di latte, poulet** mariné, poivron, oignon et sauce sweet chili	15 €	17 €

Base crème fraîche

Drômoise : mozzarella fior di latte, caillette*, pomme de terre et oignons	14 €	16 €
Gervanne : mozzarella fior di latte, gravelax de truite*, citron et crème au kumbawa	15 €	17 €
Mère Maury : mozzarella fior di latte, ravioles de la Mère Maury, fromage de chèvre et oignons	15 €	17 €
Forestière : mozzarella fior di latte, poitrine de porc** paysanne, oignons et champignons	15 €	17 €
Biquette : mozzarella fior di latte, fromage de chèvre, noix, parmesan, miel et roquette	17 €	19 €
Tartufata : champignons de Paris, truffe et mozzarella fior di latte		
Ingrédient supplémentaire	1 ,50 €	1,50 €

* Drôme ** France *** Charcuterie fine pimentée du sud de l'Italie

La carte est susceptible d'évoluer suivant l'arrivée des produits locaux. Tous les plats proposés peuvent contenir une ou plusieurs substances allergènes. La liste de ces allergènes est à disposition sur demande. Prix TTC en euros.

BAR - RESTAURANT - PIZZERIA
04 75 41 55 82
www.hoteldumididrome.com



3-5 Route du Vercors
Les Vignes
26400 Beaufort-sur-Gervanne