



Menu du marché 30 €

À la carte : entrée 12 € - plat 24 € - dessert 9 €

Foie gras** mi-cuit du Chef et compotée poire / oignons (supplément 5 €)

ou

Tartare de tomate assaisonné

ou

Tourte au boeuf** et salade de crudités

Suprême de poulet** sauce paprika et risotto aux champignons

ou

Filet de daurade snacké sauce chimichurri, quinoa, poivron grillé et fenouil

Le choix des desserts maison

ou

Une coupe de glace

Origines : * Drôme /Ardèche - ** France

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.



menu du jour 24€

Entrée / plat ou Plat / dessert : 19 €

*Tourte au bœuf** et salade de crudités*

*Suprême de poulet** sauce paprika et risotto aux champignons*

Panna cotta et son coulis

ou

1 glace 2 boules au choix

Origines : Drôme /Ardèche* - France**

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.



Notre carte

Burgers (Pain au levain L'atelier des papilles (Crest)) ----- 21 €

Cheesy

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

Cabri

Steak haché de bœuf**150g, fromage de chèvre de la Ferma St Pancrace*, pomme rôtie, sauce blanche

Blue cheese

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

Léoncel

Steak haché de bœuf** 150g, tomme de montagne de Léoncel*, poitrine fumée* et sauce blanche

Servis avec des frites maison et une salade de crudités

Option végétarienne : steak végétal - Option poulet pané**

Gratins de ravioles de la Mère Maury* ----- 20 €

À la crème et au bleu du Vercors et noix

À la crème et au gravelax de truite maison (élevée au village)

À la crème et à la truffe (+ 2 €) .

Au bouillon de légumes, fromage de chèvre et légumes de saison

Servis avec une salade de crudités

Desserts maison ----- 9 €

Le tiramisu du Chef

Dessert au chocolat Frigoulette*

Pannacotta vanille aux fruits rouges ou caramel beurre salé

Dessert aux fruits de saison et chantilly végétale

Fromage blanc de Léoncel, nature, sucre ou coulis de fruits rouges ----- 6 €

Menu enfant (jusqu'à 10 ans) ----- 13 €

Nuggets**, frites et salade **ou** Ravioles frits de la Mère Maury et salade de crudités et 1 petit pot de glace

Origines : * Drôme/Ardèche **U.E.ouDrôme/Ardèche(selonarrivage)

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.



Notre carte

Entrées (Propositions avant le choix d'un plat) ----- 12 €

- **Assiette de charcuterie de la Drôme** : caillette, rosette et jambon cru
- **Assiette de fromages de la drôme** : fromage de chèvre de la Ferme St Pancrace*, tomme de Léoncel*et bleu du Vercors*
- **Pavé de gravelax de truite** (élevée au village) aux 5 baies, vinaigrette acidulée et toast de pain bio de Jean-Luc*
- **Salade fraîcheur petite portion** (au choix, voir la carte)
- **Assiette de salade de crudités** ----- 6 €
- **Assiette de frites** ----- 6 €

Salades fraîcheur ----- 20 €

César : Salade, tomate, poulet**pané, oeuf dur, pétales de parmesan, croûtons et sauce César

Estivale : Salade, tomate ancienne de nos producteurs, mozzarella di bufala et pesto

Locale : Roquette, tomate, fromage de chèvre de La ferme St Pancrace*, ravioles basilic de La Mère Maury et pesto

Saint Pancrace : Salade, tomate, Toast de fromage de chèvre chaud de la Ferme St Pancrace et poitrine fumée grillée

Propositions

Faux-filet Simmental grillé (300 g)** ----- 24 €

Accompagné de frites maison et salade de crudités
Sauce au choix : bleu du Vercors, poivre ou sauce tartare (2 €)

Faux-filet Simmental grillé Rossini (foie gras mi-cuit maison)** ----- 28 €

accompagné de frites maison et salade de crudités

Demi magret de canard*rôti** ----- 28 €

Réduction acidulée à la framboise et son accompagnement de saison

Filet de truite élevée au village ----- 24 €

sauce chimichurri et son accompagnement de saison

Origines : * Drôme/Ardèche **U.E.ouDrôme/Ardèche(selonarrivage)***France

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.