

bienvenue "chez vous"

Nous avons le plaisir de vous accueillir
dans notre établissement.

Notre cuisine est de qualité et aux saveurs de saison.
Nous favorisons les produits frais et locaux.

Tous nos plats sont élaborés avec soin dans notre cuisine
sous la direction de notre Chef Christophe Baur.

La carte est susceptible d'évoluer
suivant l'arrivage des produits locaux.

En espérant vous faire passer
un agréable moment en notre compagnie.

- Bonne dégustation -

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.



pour votre déjeuner en semaine

menu du jour

- 16 € -

menu enfant (jusqu'à 10 ans)

- 11 € -

*entrecôte grillée simmental** environ 300 g,
frites "maison", salade et sauce tartare

- 21 € -

burgers

- 19 € -

ravioles de la drôme

- 16 € -

desserts

- 18 € -

glaces

demandez la carte

Origine : * Allemagne

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.



menu gourmand : 34 €

Entrée, plat et dessert (fromage en supplément : 6 €)

entrées gourmandes : 12 €

Mille légumes de saison grillés
et coulis de basilic au sirop de "La Fée des champs" (Beaufort-sur-Gervanne)

ou

Gravlax de saumon, pickles de concombre de nos producteurs et chantilly estragon

ou

Carpaccio de tomates, ravioles basilic de la "Mère Maury",
parmesan, pesto et crème de balsamique

plats gourmands : 19 €

Entrecôte grillée Simmental* environ 300 g, sauce tartare
(avec supplément de 2 €)

ou

Filet de truite grillé (Ardèche)
élevée au village, aioli à l'ail noir (Maison Boutarin, Crest)

ou

Pièce de bœuf Simmental** avec sauce chimichurri

ou

Filet mignon de porc (Suze - 26) avec crème de Picodon

Accompagnements :

frites "maison" et salade ou pommes de terre rate à l'huile de tournesol (Plan de Baix, 26)
et légumes de saison

Origines : * Allemagne

La carte est susceptible d'évoluer suivant l'arrivage 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.



salades fraîcheur

- 16 € -

Italienne en Drôme

Tomates, billes de mozzarella et pesto, caillette du Diois et ravioles au basilic de la "Mère Maury" (Drôme)

César

Filet de poulet, copeaux de parmesan, croûtons, œuf, salade, tomate et sauce César à l'anchois

Montagnarde

Bleu du Vercors, noix, compotée de poire/oignon, salade, tomate et Ravioles du Champsaur

gratins de ravioles de la "mère maury"

servis avec une salade

- 16 € -

À la crème de Montagne

Bleu du Vercors et noix

ou

Au bouillon

Légumes de saison grillés, copeaux de fromage de vache Léoncel (Ferme de la Grange, Léoncel, Drôme)

La carte est susceptible d'évoluer suivant l'arrivage 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.



burgers

pain au levain (L'atelier des papilles, Crest)
accompagnés de frites "maison" et de salade

- 19 € -

Double cheese

Steak haché de bœuf* 180 g, cheddar, raclette de chèvre, oignons frits,
poitrine de porc, sauces barbecue et burger

Blue cheese

Steak haché de bœuf* 180 g, bleu du Vercors,
compotée poire/oignon, noix et sauce burger

Bufala

Steak haché de bœuf* 180 g, camembert di bufala, tomate confite, pesto,
pétales de jambon cru et sauce tomate

Végétarien

Steak de soja, oignons confits, cheddar, légumes croquants
avec sauces burger et barbecue

Montagnard

Steak haché de bœuf* 180 g, tomme de montagne Léoncel,
cheddar, poitrine fumée et sauce blanche

menu enfant

jusqu'à 10 ans

- 11 € -

Nuggets*, frites et salade

ou

Ravioles frits de la "Mère Maury" (Drôme) et salade de crudités

et

Petit pot de glace

Origine : * France

La carte est susceptible d'évoluer suivant l'arrivage 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.



pizzas uniquement le soir

Les pizzas à consommer sur place peuvent être partagées uniquement en entrée.

base sauce tomate

	A EMPORTER	SUR PLACE
Fromage : mozzarella fior di latte	9 €	11 €
Napolitaine : oignons, anchois, câpres et olives	10 €	12 €
Reine : jambon, champignons et fromage*	11 €	13 €
Moza : pesto, huile d'olive, billes de mozzarella, crème de balsamique et fromage*	12 €	14 €
Veggie : oignons, légumes grillés, copeaux de parmesan et fromage*	12 €	14 €
Vercors : jambon, bleu du Vercors, oignons, noix et fromage*	12 €	14 €
Parmesane : aubergines grillées, copeaux de parmesan, basilic et fromage*	12 €	14 €
4 fromages : fromage de chèvre, bleu du Vercors, Léoncel (Vache), oignons et fromage*	13 €	15 €
Fermière : courgette grillée, fromage de chèvre (Ferme St Pancrace), miel, pignons de pin, éclats d'olives noires torréfiées, tomates cerises, pesto, copeaux de chèvre et fromage*	13 €	15 €
Italienne : mozzarella di bufala, jambon cru, tomate confite, pesto et fromage*	13 €	15 €
Tex-Mex : oignons, poivron, poulet pané, chorizo fort, sauce chili et fromage*	13 €	15 €
Drômoise : ravioles de la "Mère Maury" (Drôme), jambon cru, fromage de chèvre (Ferme St Pancrace), courgette grillée, pesto et fromage*	14 €	16 €
Calzone 3 Becs : fromage de chèvre (Ferme St Pancrace), courgette grillée, miel, nappage sauce tomate, jambon cru et fromage*	14 €	16 €

base crème fraîche

Ravioles : oignons, ravioles de la Mère Maury, jambon, champignons et fromages*	12 €	14 €
Paysanne : Léoncel (vache), jambon blanc, pommes de terre, oignons et fromage*	12 €	14 €
Pizza del Chef : ravioles de la Mère Maury (Drôme), fromage de chèvre, jambon, miel, pesto et fromages*	13 €	15 €
Bianca : mozzarella fior di latte, bûche de chèvre, parmesan, billes de mozzarella et fromage*	13 €	15 €
Saumon : oignons, courgette, gravelax de saumon, persillade et fromage*	14 €	16 €
Ingrédient supplémentaire	1,50 €	1,50 €

* Fromage : mozzarella fior di latte.

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.



fromages

Assiette de fromages

chèvres de la Ferme St Pancrace (Suze), tomme de Léoncel (vache), bleu du Vercors
- 9 € -

desserts

Soupe pêche / abricot

granité de Clairette de Die et verveine du jardin
- 8 € -

Nougat glacé framboise / pistache

et chantilly végétale au cacao "Frigoulette" (Beaufort-sur-Gervanne)
- 8 € -

glaces

Demandez notre carte

La carte est susceptible d'évoluer suivant l'arrivage 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.

