

Bienvenue "Chez Vous"

Notre Chef Christophe Baur
et sa brigade privilégient
les produits frais locaux et de qualité

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

Ouverture :
du mercredi au dimanche inclus dès 7h30

Service du midi : de 12h à 14h.
Service du soir : de 19h à 21h30

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



Notre carte

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

- Servis avec une salade de crudités -

À la crème et au Bleu du Vercors et noix

ou

À la crème et au fromage de chèvre de la Ferme St Pancrace et poitrine fumée*

Fromages... 12 €

Assiette de fromages (Drôme) : fromage de chèvre de la Ferme St Pancrace*,
Saint Marcelin et bleu du Vercors

Desserts... 9 €

Voir les desserts du menu

ou

La coupe glacée du moment

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.



Notre carte

Burgers... 20 €

Servis avec frites maison et de salade.
Pain au levain : L'atelier des papilles (Crest)

Cabri

Poulet pané**, Cheddar, tomme de chèvre de la Ferme St Pancrace*, confiture d'échalotes, pickles d'oignons rouges, sauce au miel de châtaignier*

Végé

Steak végétal, compotée de poire/ oignon, bleu du Vercors, sauce au miel de châtaignier*

Cheesy

Steak haché de boeuf** 150 g, oignons rings, cheddar, cheddar fumé, poitrine fumée*, sauce barbecue et burger

Marcelin

Steak haché de bœuf** 150 g, Saint Marcelin, cheddar, poitrine de porc fumée* et sauce blanche

Blue cheese

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

*Faux-filet Simmental*** grillé... 24 €* (origine selon arrivage)

Environ 300g, sauce au bleu du Vercors, frites maison et salade

Origines : * Drôme/Ardèche **France ***Allemagne UE

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



À emporter

Menu du jour : 20 €
- Uniquement le midi en semaine -

Plat du jour : 12 €

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

Burgers... 13 €

Pain au levain L'atelier des papilles (Crest)

Cabri

Poulet pané**, Cheddar, tomme de chèvre de la Ferme St Pancrace*, confiture d'échalotes, pickles d'oignons rouges, sauce au miel de châtaignier*

Végé

Steak végétal, compotée de poire/ oignon, bleu du Vercors, sauce au miel de châtaignier*

Cheesy

Steak haché de boeuf** 150 g, oignons rings, cheddar, cheddar fumé, poitrine fumée*, sauce barbecue et burger

Marcelin

Steak haché de bœuf** 150 g, Saint Marcelin, cheddar, poitrine de porc fumée* et sauce blanche

Blue cheese

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

Nuggets et frites* : 12 €

Barquette de frites : 3,50 €

Origines : *Drôme/Ardèche **France

Les plats proposés sont susceptibles de contenir une ou plusieurs substances allergènes.
Liste de ces allergènes est à disposition sur demande. Prix TTC en euros. Service compris.

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.

Base sauce tomate

	A EMPORTER	SUR PLACE
Fromage : mozzarella fior di latte	10 €	12 €
Reine : jambon, champignons et fromage*	12 €	14 €
Bufala : pesto, mozzarella di bufala, crème de balsamique et fromage*	13 €	15 €
Veggie : oignons, légumes grillés, copeaux de parmesan, pesto et fromage*	13 €	15 €
Vercors : jambon, bleu du Vercors, oignons, noix et fromage*	13 €	15 €
Parmesane : aubergines grillées, copeaux de parmesan, basilic et fromage*	13 €	15 €
4 fromages : fromage de chèvre, bleu du Vercors, Léoncel (Vache), oignons et fromage*	14 €	16 €
Fermière : courgette grillée, fromage de chèvre de la Ferme St Pancrace, miel, pignons de pin, éclats d'olives noires torréfiées, tomates cerises, pesto, copeaux de chèvre et fromage*	14 €	16 €
Italienne : mozzarella di bufala, jambon cru, tomate confite, pesto et fromage*	14 €	16 €
Tex-Mex : oignons, poivron, poulet pané, spianatta, sauce chili et fromage*	14 €	16 €
Burger : viande hachée de bœuf, oignons, cheddar, œuf Bio de la Ferme Rigaud, sauce burger et fromage*	14 €	16 €
Drômoise : ravioles de la "Mère Maury" (Drôme), jambon cru, fromage de chèvre de la Ferme St Pancrace, courgette grillée, pesto et fromage*	15 €	17 €
Calzone 3 Becs : fromage de chèvre de la Ferme St Pancrace, courgette grillée, miel, nappage sauce tomate, jambon cru et fromage*	15 €	17 €
Cocotte : poulet, oignons, bleu du Vercors, miel, poitrine fumée (Drôme), thym et œuf Bio de la Ferme Rigaud et fromage*	15 €	17 €
Basilic : ravioles de la Mère Maury au basilic, mozzarella di bufala, pesto, crème de balsamique, tomate confite et fromage*	15 €	17 €
Paysanne : St Marcelin, oignons, poitrine fumée*, thym, œuf Bio de la ferme Rigaud* et fromage*	15 €	17 €
Picante : spianatta, poivron et fromage*	16 €	18 €
<i>Base crème fraîche</i>		
Ravioles : oignons, ravioles de la Mère Maury, jambon, champignons et fromage*	13 €	15 €
Pizza del Chef : ravioles de la Mère Maury (Drôme), fromage de chèvre, jambon, miel, pesto et fromage*	14 €	16 €
Biquette : jambon blanc**, tomme de chèvre (Ferme St Pancrace), miel et fromage*	14 €	16 €
Montagnarde : bleu du Vercors, oignon, champignon, jambon cru et fromage*	15 €	17 €
Ingrédient supplémentaire	1,50 €	1,50 €

* Fromage : mozzarella fior di latte.

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.