



Bienvenue "Chez Vous"

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

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 14h.

Service du soir : de 19h à 21h30

Le midi en semaine (hors jours fériés) :

le Menu du Jour à 22 €

Entrée/plat ou plat/dessert à 17,50 €

Tous les soirs ainsi que les jours fériés midi et soir :

le Menu du Marché

avec un choix d'entrées, de plats et de desserts.

BAR
RESTAURANT
PIZZERIA

04 75 41 55 82



Notre carte

Entrecôte grillée (origine selon arrivage)... 23 €

Environ 300 g avec sauce aux girolles, frites "maison" et salade.

Gratins de ravioles de La Mère Maury (Drôme)... 17 €

Servis avec une salade de crudités

A la crème :

au Bleu du Vercors et noix

ou

à la truffe

ou

aux girolles

Burgers... 19 €

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

Garlic

Steak haché de bœuf** 150 g, cheddar, tomme de vache à l'ail*, crème et chips d'ail IGP Boutarin*.

Double cheese

Steak haché de bœuf** 150 g, cheddar, tomme de brebis*, oignons frits, poitrine de porc*, sauces barbecue et burger.

Blue cheese

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

Fish

Filet de poisson pané farci aux crevettes, cheddar fumé, fromage de chèvre et sauce blanche*.

Léoncel

Steak haché de bœuf** 150 g, tomme de montagne Léoncel* (vache), cheddar, poitrine de porc fumée* et sauce blanche.

Fromages... 9 €

Assiette de fromages (Drôme) : fromage de chèvre de la Ferme St Pancrace*, tomme de Léoncel* (vache) et bleu du Vercors.

Desserts : voir les desserts des menus : 8 € et la carte des glaces

Menu enfant (jusqu'à 10 ans)...12 €

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.



BAR
RESTAURANT
PIZZERIA

04 75 41 55 82



à emporter

Menu du jour entrée, plat et dessert : 20 € (uniquement le midi en semaine)

Plat du jour : 12 €

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

Burgers

pain au levain L'atelier des papilles (Crest) : 12 €

Garlic

Steak haché de bœuf** 150 g, cheddar, tomme de vache à l'ail*,
crème et chips d'ail IGP Boutarin*.

Double cheese

Steak haché de bœuf** 150 g, tomme de brebis*, oignons frits,
poitrine de porc*, sauces barbecue et burger.

Blue cheese

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

Fish

Filet de poisson pané farci aux crevettes, cheddar fumé,
fromage de chèvre et sauce blanche.

Léoncel

Steak haché de bœuf** 150 g, tomme de montagne Léoncel* (vache), cheddar,
poitrine de porc fumée* et sauce blanche.

Nuggets* et frites : 11 €

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



pizzas uniquement le soir

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

Base sauce tomate

Fromage : mozzarella fior di latte

Reine : jambon, champignons et fromage*

Bufala : pesto, mozzarella di bufala, crème de balsamique et fromage*

Veggie : oignons, légumes grillés, copeaux de parmesan et fromage*

Vercors : jambon, bleu du Vercors, oignons, noix et fromage*

Parmesane : aubergines grillées, copeaux de parmesan, basilic et fromage*

4 fromages : fromage de chèvre, bleu du Vercors, Léoncel (Vache), oignons et fromage*

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*

Italienne : mozzarella di bufala, jambon cru, tomate confite, pesto et fromage*

Tex-Mex : oignons, poivron, poulet pané, chorizo fort, sauce chili et fromage*

Burger : viande hachée de bœuf, oignons, cheddar, œuf Bio de la Ferme Rigaud, sauce burger et fromage*

Drômoise : ravioles de la "Mère Maury" (Drôme), jambon cru, fromage de chèvre de la Ferme St Pancrace, courgette grillée, pesto et fromage*

Calzone 3 Becs : fromage de chèvre de la Ferme St Pancrace, courgette grillée, miel, nappage sauce tomate, jambon cru et fromage*

Cocotte : poulet, oignons, bleu du Vercors, miel, poitrine fumée (Drôme), thym et œuf Bio de la Ferme Rigaud

Capri : chorizo, poivron, fromage de chèvre, jambon, piment d'Espelette, fromage*

Basilic : ravioles de la Mère Maury au basilic, mozzarella di bufala, pesto, crème de balsamique, tomate confite et fromage*

Base crème fraîche

Ravioles : oignons, ravioles de la Mère Maury, jambon, champignons et fromage*

Pizza del Chef : ravioles de la Mère Maury (Drôme), fromage de chèvre, jambon, miel, pesto et fromage*

Montagnarde : bleu du Vercors, oignon, champignon, jambon cru et fromage*

Gousse : crème, chips et huile d'ail IGP Boutarin (Crest), mozzarella di bufala

Rabasse : mozzarella di bufala, pétales de truffe, huile de truffe et fromage*

Ingrédient supplémentaire

A EMPORTER	SUR PLACE
10 €	12 €
12 €	14 €
13 €	15 €
13 €	15 €
13 €	15 €
13 €	15 €
14 €	16 €
14 €	16 €
14 €	16 €
14 €	16 €
14 €	16 €
15 €	17 €
15 €	17 €
15 €	17 €
15 €	17 €
15 €	17 €
13 €	15 €
14 €	16 €
15 €	17 €
15 €	17 €
16 €	18 €
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.