



info@merebiquette.fr - www.merebiquette.fr

Tél : 04 75 36 72 61

Menu du jour à 26 €

(à l'ardoise)

- *Entrée + plat + Fromage ou Dessert..... 26 €*
- *Entrée/plat ou Plat/fromage ou dessert 21 €*
- *Supplément fromage 6 €*

NB ..: *Tout changement dans les menus entraînera une facturation à la carte.*



Menu à 39 €

Entrée

Salade de Picodon (Fromage de chèvre AOC régional)

(Bricks, Fromage frais, tomates et olives noires)

ou

Salade de magret de canard fumé & foie gras maison

Servie avec des toasts et du confit de figues

Plat

Suprême de pintade farci, sauce crémée aux champignons

ou

Filet de Truite régionale poêlé servi sur un lit de ravioles,

beurre infusé au thym

Fromage blanc ou fromages affinés

Dessert au choix



À la Carte

Les entrées

- *Entrée du jour* 9 €
- *Ravioles du Vercors à la crème et ciboulette* 10 €
- *Nage de raviolis maison au lapin fermier et brunoise de légumes* .. 14 €
- *Salade de Picodon (Fromage de chèvre AOC régional)* 12 €
(Bricks, Fromage frais, tomates et olives noires)
- *Assiette dégustation de Charcuterie de la Mère Biquette* 13 €
(Caillette, Rillettes, Pâté de tête, Saucisson, le tout maison)
- *Salade de magret de canard fumé & foie gras maison* 15 €
Servie avec des toasts et du confit de figues



À la Carte

Les Plats

- *Plat du jour* 16 €
- *Macôche ardéchoise servie avec légumes du moment* 17 €
- *Filet de Truite régionale poêlé, beurre infusé au thym* 18 €
Servi sur un lit de ravioles du Vercors
- *Suprême de pintade farci, sauce crémée aux champignons* 19 €
Garni de légumes du moment
- *Cuisse de lapin fermier en gibelotte* 18 €
Servie avec des pâtes fraîches ou légumes du moment
- *Magret de canard rôti, sauce aux échalotes* 20 €
Accompagné de frites et/ou légumes du jour
- *Veau marenco (fermier des Allignols)* 18 €
Servi avec purée de pomme de terre et petits légumes glacés



À la Carte

Les fromâges

- *Assiette de fromâges régionaux affinés* 7 €

- *Faisselle de chèvre de chez Laurette (Coquand à Saint-Pons)* 6 €
(nature, sel/poivre & ciboulette, crème de marron, miel, coulis de fruits rouges)



À la Carte

Les Douceurs Maison

7 €

- *Dessert(s) du jour*
- *Surprise ardéchoise*
(génoise surmontée de mousses marron et marron/chocolat)
- *Nougat glacé maison servi avec coulis de fruits rouges et chantilly*
- *Fondant chocolat maison à la fève tonka, boule de glace vanille ou caramel au beurre salé et chantilly*
- *Coupe ardéchoise (2 boules de glace marron et vanille, chantilly et crème de marron)*
- *Coupe de Glace 3 boules*
Sorbets : citron, fraise, framboise, cassis, poire et fruit de la passion.
Glaces : vanille, pistache, rhum raisin, chocolat, caramel, café, châtaigne.



À la Carte

Sur la Pouce

- *Entrecôte de Bœuf grillée (180g - origine France) ----- 20 €*
Servie avec frites et/ou légumes du moment et/ou salade
- *Tartare de Bœuf préparé et accompagné de frites et salade ----- 18 €*
- *Omelette aux herbes ou aux légumes grillés ----- 12 €*
Accompagnée de salade et/ou Frites
- *Hamburger maison au pain bio ----- 16 €*
Accompagné de salade et/ou Frites
- *Grande salade de ravioles frits ----- 14 €*
(ravioles frits, salade verte, olives noires, et concombre)
- *Grande assiette de produits régionaux ----- 18 €*
(Charcuterie maison, fromages régionaux et petit gratin de ravioles accompagné d'une salade)
- *Velouté de légumes maison ----- 7 €*



Pour les petits (- 12 ans)

<i>Formule tout petit (- 6 ans) petite assiette de ravioles + dessert</i>	<i>9 €</i>
<i>Plat seul</i>	<i>9 €</i>
<i>Entrée/plat, plat/dessert ou entrée/dessert</i>	<i>12 €</i>
<i>Entrée/plat/dessert</i>	<i>15 €</i>

Pour tous les menus enfants, un verre de sirop est offert

Entrée

- *Petite assiette de crudités et saucisson maison*

Plats

- *Assiette de ravioles du Vercors à la crème*
- *Plat du jour en « mini-portion » (selon possibilité)*
- *Filet de poisson pané ou steak haché avec frites et/ou légumes du moment*
- *Brochettes de poulet mariné servies avec frites et/ou légumes du moment*

Desserts

- *Coupe de glace 2 boules (parfum au choix)*
- *Fromage blanc*
- *Mini-fondant au chocolat, glace vanille et chantilly*