



*Le restaurant est ouvert tous les soirs sur  
réservation*

*(En ce moment, nous sommes fermés tous les midis sauf  
groupe sur demande)*

*Service de 12h00 à 13h15 et de 19h15 à 20h15*

● *Menu du jour ..... 27€*

*Entrée + plat + Fromage ou Dessert*

● *Entrée/plat ou Plat/fromage ou dessert ..... 22€*

● *Supplément fromage..... 7€*

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



## *Menu à 36€*

### *Entrée*

*Ravioles de la Mère Maury aux escargots et beurre persillé*

*ou*

*Salade de chèvre des Pradeaux à St Pons)*

*Bricks de chèvre et chèvre frais*

### *Plat*

*Médailles de volaille fermière (G.A.E.C DE Faye) aux trompettes de la*

*Mort & jus crémé aux échalotes,*

*Servi avec les légumes du moment,*

*ou*

*Filet de Truite régionale poêlé*

*servi sur un lit de ravioles avec beurre infusé au romarin*

*Fromage ou Dessert au choix*



## *A la Carte*

### *Les entrées*

- *Entrée du jour.....9€*
- *Ravioles du Vercors à la crème et ciboulette.....10€*
- *Ravioles de la Mère Maury aux escargots & beurre persillé.....14€*
- *Salade de Picodon (Fromage de chèvre AOC régional).....13€*  
*(Bricks, Fromage frais, tomates et olives noires)*
- *Assiette dégustation de Charcuterie Locale.....13€*  
*(Caillette, jambon, Saucisson)*



## *A la Carte*

### *Les Plats*

- *Plat du jour .....16€*
- *Plat du jour végétarien.....16€*
- *Filet de Truite régionale poêlé, beurre infusé au romarin .....18€*  
*Servi sur un lit de ravioles du Vercors*
- *Volaille fermière (GAEC de Faye) aux trompettes de la mort .....19€*  
*Garni de légumes du moment*
- *Macôche Ardéchoise .....17€*  
*Spécialité régionale garnie de légumes du moment*
- *Navarin de veau Bio fermier (GAEC des Allignols) .....18€*  
*et petits légumes glacés*



## *A la Carte*

### *Les fromâges*

- *Assiette de fromâges régionaux affinés .....7€*  
*(Pelissonne à la Châtaigne, chèvre des Pradeaux, bleu de brebis)*
  
- *Fâisselle de chèvre de Saint Pons .....6€*  
*(nature, sel/poivre & ciboulette, crème de marron, miel,*  
*coulis de fruits rouges)*



## *A la Carte*

### *Les Douceurs Maison.....7€*

- *Desserts du jour (ardoise)*
- *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 noix de coco*  
  
*glaces : vanille, pistache, rhum raisin, chocolat, caramel, café, châtaigne*



## *A la Carte (en saison)*

- *Tartare de boeuf préparé et accompagné de frites et salade.....19€*
- *Omelette aux herbes ou aux légumes grillés .....13€*  
*Accompagnée de salade et/ou Frites*
- *Grande salade de ravioles frits.....15€*  
*(ravioles frits, salade verte, olives noires, et tomates)*
- *Grande assiette de produits régionaux.....18€*  
*(Charcuterie maison, fromages régionaux et petit gratin de ravioles accompagné d'une salade)*
- *Grande salade du jour – nous consulter.....15€*



## *Pour les petits (-12ans)*

*Formule tout petit (- 6 ans) petite assiette de ravioles + dessert.....9€*

*Plat seul .....9€*

*Entrée/plat, plat/dessert ou entrée/dessert.....12€*

*Entrée/plat/dessert .....15€*

*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 steack 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)*
- *Glace haribo (vanille/fraise) ou*
- *Mini-fondant au chocolat, glace vanille et chantilly*