

LA CUISINE DU LIEU

Notre cuisine est faite maison et à base de produits frais

Planches

- La Cochonaille :* 20 €
Terrine tout cochon, jambon cru, saucisson, jambon cuit et confit de tomates (1, 4, 5)
- La Fermière :* 20 €
Sélection de fromages, beignets de légumes, fruit de saison (1, 3, 5, 7)

Entrées

- Cassolette d'escargots de Mollèges (7, 14)* 12,50 €
- Pot au feu de foie gras parfumé aux truffes* 18 €
- Salade de filets de caille aux raisins, jus réduit sucré / salé* 13 €

Plats

- Le grande assiette Laure et Pétrarque :*
Bol de soupe du moment, salade et fromage (7) 19 €
- Caille Royale farcie (7, 8, 12)* 17,50 €
- Burger rustique :*
Confit de tomates, confit d'oignons et carottes, steak haché (150g),
Bleu d'Auvergne, Cèpes persillé (1, 3, 7, 11) 17 €
- Filet de boeuf Rossini (7, 12)* 22,50 €
- Blanquette de St Jacques et lotte aux légumes du moment et cèpes (3, 4, 7, 14)* 22 €
- Pieds Paquets (12)* 16 €
- ## Desserts
- Assiette de fromages (7)* 9 €
- Fondant aux marrons (1, 3, 7,)* 8 €
- Café gourmand (1, 3, 7)* 8 €
- Thé gourmand (1, 3, 7)* 10 €
- Moka (3, 7)* 8 €
- Cheesecake aux fruits rouges (1, 3, 7)* 8 €
- Moelleux aux noix de Grenoble et son confit de poires aux épices (1, 3, 7, 8)* 9 €
- Crumble aux pommes (1, 3, 7, 8)* 8 €

Menu Enfant « Les Petits Papes » 9,50 €

Steak haché façon boucher, potatoes maison

Fondant au chocolat (1, 3, 7)

LE MIDI

(sauf dimanche et jours fériés)

Entrée du moment



Plat du Jour

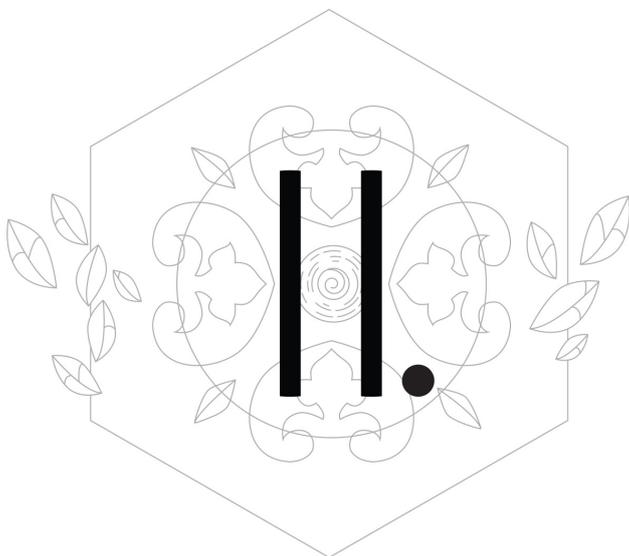


Dessert du Chef

*Entrée + Plat ou Plat + Dessert
à 16,00 €*

*Entrée + Plat + Dessert
à 20,00 €*

(Hors boissons)



MIDI & SOIR

*Salade de filets de caille aux raisins,
jus réduit sucré / salé*

ou

*Terrine de foie gras maison,
confiture d'automne*

ou

*Velouté de potimarron et marron
en feuilleté*



*Blanquette de lotte aux petits légumes
parfumés aux cèpes*

ou

Pieds Paquets maison

ou

Filet de boeuf, sauce Porto

ou

Caille Royale farcie



Dessert au choix

à 35,00 €

(Hors boissons)

LE BRUNCH DU DIMANCHE

28,00 €

Accompagné de beurre, miel et confitures maison

Boisson chaude

(Café, Thé Mariage & Frères ou chocolat chaud à l'ancienne)



Jus de fruit au choix (Clémentine ou Pomme)



Pain



Minis viennoiseries



Fromage blanc, coulis de fruits rouges et muesli



Pancakes



Saumon fumé d'Écosse



Rillettes maison



Tarte fine aux légumes



Cake salé



Club sandwich



Oeufs brouillés et lard



Salade de fruits frais

QUELQUES UNS DE NOS VINS

AOP Les Baux de Provence « Mas Sainte Berthe, Louis David » 2015
75cl : 37,00 € 50cl : 21,00 € Le verre : 7,50 €

AOC Cassis « Domaine du Paternel » Blanc 2019
75cl : 39,00 € Le verre : 7,50 €

AOC Luberon « Château La Canorgue » Rosé 2019
75cl : 27,50 € 50cl : 21,00 € Le verre : 5,50 €

AOC Crozes Hermitage « Laurent Cambier » 2018
75cl : 79,00 €

AOC Côtes du Rhône « Château Mont-Redon » 2018/2019
75cl : 26,00 € Le verre : 5,50 €