

Nos Entrées :

<i>Cuisses de Grenouilles en Persillade</i>	9,00 €
<i>Découverte de l'Ardèche (crique, caillette, mousse de chèvre, châtaignes)</i>	9,00 €
<i>Terrine de Poissons Maison sur Coulis de Tomates</i>	7,00 €

Nos Salades Composées :

	<i>Petite</i>	<i>Grande</i>
<i>Vercors : Salade, tomates, ravioles poêlées, jambon cru</i>	8,00 €	14,00 €
<i>Nordique: Salade, tomates, crevettes, saumon fumé</i>	8,00 €	14,00 €
<i>Ardéchoise : Salade, tomates, caillette maison, Picodon, châtaignes</i>	8,00 €	14,00 €
<i>Grenobloise : Salade, tomates, pommes, noix, bleu d'Auvergne, croûtons</i>	8,00 €	14,00 €

Nos Ravioles :

<i>Au Saumon Fumé</i>	15,00 €
<i>A l'Ardéchoise</i>	15,00 €
<i>Farcie au Bleu du Vercors</i>	14,00 €
<i>Au Jambon</i>	14,00 €
<i>A l'Emmental</i>	13,00 €

Nos Poissons :

<i>Filet de Dorade Royale, Sauce aux Olives</i>	17,50 €
<i>Cuisses de Grenouilles en Persillade</i>	18,00 €
<i>Pavé de Merlu, Crème de Citron Vert</i>	14,00 €

Nos Viandes :

<i>Entrecôte 350 g</i>	25,00 €
<i>Souris d'Agneau Confite au Thym</i>	19,00 €
<i>Magret de Canard Français, Jus au Romarin</i>	18,50 €
<i>Suprême de Volaille à la Provençale</i>	14,00 €
<i>Caillette Maison Sauce Vigneronne</i>	14,00 €

Nos Desserts Maison :

<i>Café Gourmand Maison</i>	8,50 €
<i>Profiteroles Glace Marron, Sauce Chocolat</i>	7,50 €
<i>Crème Brûlée Vanille</i>	6,00 €
<i>Mousse aux Marrons</i>	6,50 €
<i>Nougat Glacée Artisanal</i>	6,00 €