

Petite ou grande faim...

	<u>Petit</u>	<u>Grand</u>
Salade César au poulet rôti, à la provençale		19.00€
Involtini d'aubergine et espadon, sauce myrtille	13.00€	19.00€
Veggie Poke Bowl, vinaigrette au paprika fumé	11.00€	16.00€
Velouté de chou et poireau à la crème de cumin	10.00€	
Samossas de chèvre lardé, salade de mâche, noisette		17.00€

Terre & Mer :

Filet de sandre à la sauce vanille et citron, poêlée de légumes de saison		22.00€
Brochette de lomo (cochon Duroc) mariné au piment d'Espelette, Piperade		20.00€
Filet de truite de l'Ardèche, purée de pomme de terre à l'échalote confite Pesto de céleri		22.00€
Agnolotti farcis aux aubergines et tomates séchées, sauce parmesan Chips de pancetta		20.00€
French Best beef burger, sauce tartare		19.00€
French Best chicken burger, sauce tartare		18.00€

Prix nets / All taxes and service included

Pièce du boucher

Magret de canard rôti aux fruits secs, flambé à l'Armagnac - 27.00€
Pommes grenaille

Filet de bœuf poêlé, pancake de courge, sauce aux figues et vin rouge - 30.00€

Supplément accompagnement: 4.50€
Pommes frites, salade verte, légume du jour

Suggestion du Chef (du lundi au vendredi, midi uniquement)

Menu enfant - 12.50€ - Hamburger, frites - 2 boules de glace - 1 soda ou 1 eau minérale

Douceurs

Saint Marcellin et confiture de figues	11.00€
Salade de fruits frais de saison	9.00€
Brioche perdue, chocolat Gianduja chaud, glace vanille	10.00€
Éclair craquelin à la mousse de marron et caramel de noisette	11.00€
Café ou thé gourmand	9.50€

Prix nets / All taxes and service included

Little or big hunger...

	<u>Small</u>	<u>Large</u>
Caesar salad with roast chicken, Provencal style		19.00€
Eggplant and swordfish involtini, blueberry sauce	13.00€	19.00€
Veggie Poke Bowl, smoked paprika vinaigrette	11.00€	16.00€
Cabbage and leek soup with cumin cream	10.00€	
Goat cheese samosas with bacon, lamb's lettuce, hazelnuts		17.00€

Surf & Turf:

Zander fillet with vanilla and lemon sauce, seasonal vegetables		22.00€
Lomo skewer (Duroc pork) marinated with Espelette pepper Piperade		20.00€
Ardèche trout fillet, mashed potatoes with candied shallots Celery pesto		22.00€
Agnolotti stuffed with eggplant and dried tomatoes, parmesan sauce Pancetta chips		20.00€
French Best beef burger, tartare sauce		19.00€
French Best chicken burger, tartare sauce		18.00€

Piece of beef

Roasted duck breast with dried fruits, flambéed with Armagnac - 27.00€

Baby potatoes

Pan-fried beef tenderloin, butternut pancake, fig and red wine sauce – 30.00€

Additional side: 4.50€

French fries, green salad, today vegetable

Today special (from Monday to Friday, only for lunch)

Kids menu – 12.50€ - Hamburger with fries – Ice cream (2 scoops) - 1 soda or water

Sweets

Saint Marcellin cheese with fig jam 11.00€

Fresh fruits salad 9.00€

French toast with hot Gianduja chocolate, vanilla ice cream 10.00€

Crunchy éclair with chestnut mousse and hazelnut caramel 11.00€

Coffee or Tea Gourmand 9.50€

Prix nets / All taxes and service included



Coupe de glace / Ice cream
11.00€

Banana Split

Café ou Chocolat Liégeois

Dame Blanche

Pêche Melba

Coupe l'Olivier

Noix, nougat de Montélimar, marron, chantilly, amande effilée, coulis de fruits rouges
Walnut, Montelimar nougat, chestnut, whipped cream, flaked almond, red fruits sauce





Sorbets/Sorbets

Litchi/Litchi
Fraise/Strawberry
Pêche/Peach
Noix de coco/Coconut
Ananas/Pineapple
Poire williams/Williams pear
Mangue/Mango
Mandarine/Mandarin
Cassis/Black currant
Citron jaune/Lemon
Citron vert/Lime

1 boule	1 scoop
2.50€	
2 boules	2 scoops
4.00€	
3 boules	3 scoops
6.00€	
Supplément	
Chantilly	
Extra	
Whipped	
Cream	
2.00€	

Glaces/Ice cream

Pistache/Pistachio
Café/Coffee
Noisette/Hazelnut
Rhum raisin/Grape rum
Chocolat/Chocolate
Vanille/Vanilla
Menthe Chocolat
Chocolate mint
Yaourt bulgare/Bulgarian yogurt
Caramel beurre salé
Salted butter caramel



LES PICES / ALL TAXES AND SERVICE INCLUDED