

LA CARTE



Toutes nos recettes sont élaborées et cuisinées maison, à partir de produits frais de saison, choisis pour leur fraîcheur et leur qualité, en provenance de fournisseurs sélectionnés, locaux et fermiers. De ce fait, certains produits peuvent venir à manquer. La carte change ainsi au rythme des saisons et des idées de notre cuisinier. Nous vous souhaitons un bon appétit.

LES ENTRÉES



Tartare de Saumon Exotique	9.00 €
Gaspacho Andalou	9.00 €
Tomates anciennes & Mozzarella fumée Maison	9.00 €
Cassolette de Ravioles du Royans	7.00 €
Petite Salade de Crudités du Beaulieu	6.00 €

LES GRANDES SALADES



Salade Lyonnaise avec un Oeuf Parfait	12.00 €
Salade Estivale (Pastèque, Concombre, Feta, Olives)	12.00 €
Salade Caesar au Poulet	13.00 €
Taboulé Libanais aux Herbes fraîches et Citron	11.00 €
Chirashi de Saumon frais, Avocat, Concombre & Sésame	15.00 €

LES PLATS



Bavette du Boucher d'en face aux Echalottes (170g)	18,50 €
Pièce de boeuf du Boucher d'en face (200g), Frites maison ou Légumes de Saison ou Riz*	21.00 €
Tartare de Boeuf au Pesto, Frites maison ou Légumes de Saison ou Riz*	16.00 €
Tartare de Saumon, Frites maison ou Légumes de Saison ou Riz*	19.50 €
Burger Charbonnois, Frites maison ou Légumes de Saison ou Riz*	16.50 €
Poisson du Marché, Riz ou Légumes de Saison ou Frites Maison*	20.50 €
Assiette de Ravioles du Royans	13.00 €
Pâtes du Moment (uniquement à midi)	13.00 €

Le soir uniquement (sur commande)

Côte de Boeuf mâturée du Boucher d'en Face pour 2 personnes 65.00 €

LES FROMAGES ET DESSERTS



1/2 Fromage de la Ferme	5.00 €
Assortiment de Fromages de la Ferme	8.00 €
Fondant au Chocolat à la Fleur de Sel (à midi uniquement)	7.00 €
Salade de Fruits de Saison (et sorbet supp. 1€)	6.00 €
Tiramisu du Moment	7.00 €
Yaourt de la Ferme du Pelosset, Coulis de Fruits ou Caramel Beurre salé	5.50 €
Riz au Lait à la Mara des Bois	8.00 €
Café gourmand	7.00 €
Thé gourmand	8.00 €

* Supplément de 3.50 € si 2 garnitures

Prix nets au 08/06/2019, service compris