

Uniquement le soir, du lundi au jeudi inclus

SALADES-REPAS & ENTREES

Salade Valery : <i>Salade, oignon rouge, tomate, comté, émincé de magret de canard fumé</i>	9,00 €
Salade Gourmande : <i>Salade, oignon rouge, tomate, pomme, noix, émincé de jambon cru, chèvre sur croutons</i>	10,00 €
Salade Estivale: <i>Tomate, oignon rouge, mozzarella, concombre, maïs, thon, olives noires</i>	9,00 €
Salade du Chef: <i>Endive, oignon rouge, Roquefort, copeaux de Parmesan, noix, poulet, olives noires</i>	10,00 €
Feuilleté au fromage de chèvre, accompagné de salade	8,00 €
Feuilleté au saumon et St Jacques, accompagné de salade	8,50 €

PLATS

Risotto au poulet, accompagné de salade	8,50 €
Steack haché frais, accompagnement au choix : légumes verts, pâtes fraîches ou riz	10,00 €
Omelette, accompagnement au choix : légumes verts, pâtes fraîches ou riz	9,50 €
Pâtes Fraîches : à la Carbonara ou au Roquefort	9,50 €
Ravioles du Dauphiné gratinées, accompagné de salade	10,00 €

DESSERTS

Assiette de fromages (Roquefort, Conté, chèvre)	5,00 €
Tarte Tatin et glace vanille	4,00 €
Fondant au chocolat	4,00 €
Moelleux Rhum – Ananas	5,00 €
Mini-crêpes (*4) : au sucre, nutella, confiture	3,00 €
Nougat glacé	3,00 €
Glace / sorbet « TERRE ADELICE » BIO EN POT individuel 1 parfum 120ml <i>glaces : vanille, menthe, café, caramel beurre salé</i> <i>sorbets : fraise, abricot, poire, banane, citron, chocolat noir, gingembre, noix coco, passion, thé vert</i> <i>duos : abricot/yaourt, poire/chocolat, fraise/citron-basilic</i>	3,50 €

BOISSONS (*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération)

Eau minérale plate ou gazeuse 50cl	1,50 €
Eau minérale plate ou gazeuse 100cl	2,00 €
Sodas 50cl	2,50 €
*Vin rouge, rosé ou blanc en carafe 25cl	4,00 €
*Vin rouge, rosé ou blanc en carafe 50cl	6,00 €
*Bière Pression 25cl - Heineken	3,50 €
*Desperados Pression 25cl	4,50 €

RETROUVEZ AU DOS NOTRE SELECTION DE VINS.....



BOISSONS ALCOOLISEES (hors formule Soirée Etape ou 1/2 pension)

LES BIERES

	<u>25cl</u>	<u>50cl</u>
• Blonde Pression HEINEKEN	3,50 €	5,00 €
• Blonde Pression AFFLIGEM	4,00 €	5,50 €
• Blanche Pression AFFLIGEM	4,50 €	6,00 €
• DESPERADOS Pression	4,50 €	6,00 €

LES VINS ROUGES

	<u>Verre 12,5cl</u>	<u>Btl 75cl</u>
Côtes Du Rhône Village « Millésime Vintage » JABOULET 2018 <i>Structuré & soyeux</i>	3,50 €	18,00 €
Vinsobres « Coriançon » DOMAINE VALLOT 2016 <i>Dense aux tanins vifs</i>	4,00 €	20,00 €
Saint Joseph « Silice » COURSDON 2018 <i>Charpenté & équilibré</i>	6,00 €	30,00 €
Crozes Hermitage « Nouvelère » JABOULET <i>Boisé & chaleureux</i>	5,00 €	28,00 €
Crozes Hermitage Vieilles Vignes « Les Croix » D. REYNAUD 2017 <i>Puissant & racé, vignes de + de 60 ans</i>	7,00 €	34,00 €
Cornas « La Rebelle » D. REYNAUD 2018 <i>Concentré & fin, vignes 60 ans</i>	9,00 €	50,00 €
Puech Haut « Tête de Bélier » AOP Languedoc 2018 <i>Profond & boisé</i>	8,00 €	48,00 €

LES VINS ROSES

	<u>Verre 12,5cl</u>	<u>Btl 75cl</u>
Puech Haut « Argali » 2018 <i>Vif & fuité</i>	6,00 €	22,00 €
Bandol « Les Galets » 2019 <i>Charnu & fruité</i>	5,00 €	20,00 €
Côtes de Provence « Evidence » ROSAN 2019 <i>Frais, gourmand & persistant</i>	4,00 €	18,00 €

LES VINS BLANCS

	<u>Verre 12,5cl</u>	<u>Btl 75cl</u>
Vieilles Vignes Millésime JABOULET 2019 <i>Enchanteur, corsé & frais</i>	4,00 €	18,00 €
Côtes du Rhône «Visan » 2019 <i>Minéral & fruité</i>	4,00 €	18,00 €
IGP « Les Petites Bêtises » D. REYNAUD 2019 <i>Riche & onctueux</i>	5,00 €	22,00 €

CHAMPAGNE :

Vollereaux (btl 75cl)	45,00 €
½ Mesnil Carte Noire (btl 37.5cl)	30,00 €