

Les Entrées

SALADE VERTE.....	6.-
SALADE MÊLÉE.....	6.-
TOMME DE LA VENOGÉ SUR LIT DE SALADE.....	11.-
6 HUITES DE MARENENES OLÉRON.....	18.-
LES 6 ESCARGOTS DU MONT-D'OR.....	12.-
TERRINE DE CAMPAGNE DE PAPI PAUL.....	12.-
SAUCISSE SÈCHE ET SES CONDIMENTS.....	10.-
GRENOUILLES DÉSOSSÉES AU SAFRAN.....	19.-
TERRINE DE FOIE GRAS MI-CUIT, CHUTNEY.....	24.-
FOIE GRAS POËLÉE SAUCE PASSION.....	24.-

Tva 7.7% incluse

Le Menu

TOMME DE LA VENOGÉ

Sur lit de salade

FILETS DE PERCHES MEUNIÈRE

Frites et légumes

ou

TARTARE DE BŒUF

Frites et pains toastés

CRÈME BRULÉE..... 42.-

Vanille de Madagascar

Les Végétariens

CURRY DE POIS CHICHE..... 23.-

Riz Basmati

BOLOGNAISE DE LÉGUMES..... 23.-

Tagliatelles fraîches

CHILI SIN CARNE..... 23.-

Couronne de riz Basmati

BOURGUIGNON DE CHAMPIGNONS..... 23.-

Pomme purée

LASAGNE VÉGÉ..... 23.-

Légumes et Mozzarella

CANELONNI..... 23.-

Ricotta épinard

Tva 7.7% incluse

Les Marmites

BOUILLABAISSE À MA FAÇON	32.-
Croûtons aillés et rouille	
MARMITE DE LANGUE DE BŒUF	28.-
Pomme purée	
MARMITE DE SOT L'Y LAISSE AUX MORILLES	32.-
Tagliatelles fraîches	
MOULES BOUCHOT FAÇON MARINIÈRE	24.-
VEAU AU CURRY MADRAS ET GAMBAS	34.-
DUO DE HOMARD ET SAINT JACQUES	49.-
Feuilleté et crème de crustacés	

Les Plats

DAVEL'S BURGER	26.-
Vacherin Fribourgeois, pain au lard	
BURGER DE FOIE GRAS	31.-
Pain aux figues, Steak de canard	
CORDON BLEU ARTISANAL	31.-
Frites et légumes	
TARTARE DE BŒUF	31.-
Frites et pains toastés	
PARISIENNE DE BŒUF RASSIS SUR OS	32.-
Frites et légumes	
FILET DE BŒUF RASSIS SUR OS	43.-
Frites et légumes	
GAMBAS GÉANTES SAUVAGES	32.-
Persillées et Flambées au pastis, riz et légumes	
LES 24 CUISSES DE GRENOUILLES FRAICHES..	52.-
Persillées avec frites	
FILETS DE PERCHES MEUNIÈRE	31.-
Frites et légumes	
RAVIOLES DE ROYAN	28.-
Ciboulette et Comté du Dauphiné	
SAUCE AUX CHOIX	
Beurre café de Paris, Beurre à l'ail, Sauce Morilles (7.50)	

Les Douceurs

FONDANT AU CHOCOLAT	14.-
Sorbet Poire	
CRÈME BRULÉE	12.-
Vanille de Madagascar	
CERISES AU KIRSCH	12.-
De Notre jardin	
ASSORTIMENT DE SORBETS	12.-
TARTE AUX POMMES	12.-
Coulis et glace caramel beurre salé	
GAUFFRE CROUSTILLANTE	10.-
Glace vanille, coulis fruits rouges ou chocolat	
BOULE DE GLACE ARTISANALE BIO*	3.80
COUPE DANEMARK	12.-
Chocolat chaud	
CAFÉ GLACÉ	12.-
COUPE ARDÉCHOISE	12.-
Glace vanille, liqueur de châtaigne, crème de marron	
SORBET ARROSÉ	12.-
Abricot, poire, citron, framboise...	
COUPE VIGNERONNE	12.-
Raisin à la Lie, boule de glace vanille	
CAFÉ GOURMAND	12.-
4 desserts du moment et boisson chaude	
ASSORTIMENT DE FROMAGE	14.-
CAMEMBERT DU SOMMELIER	7.-
Affiné à la Syrah	

Tva 7.7% incluse

*Framboise, fraise, caramel beurre salé, pistache, pêche de vigne, chocolat