

Les vins rouges

	37.5 cl	75 cl
Les Côtes du Rhône		
Domaine de la Bastide AOC 2007		18 €
Côte du Rhône Guigal AOC 2005	12 €	22 €
Rasteau Domaine de Charavin AOC		26 €
Saint-Joseph Saint Desirat AOC 2005	19 €	32 €
Côte Rôtie Domaine de Bonserine AOC 2004	36 €	60 €

Côtes Rôties Grands Crus de la Maison GUIGAL

Grand Cru La Landonne AOC 2004	185 €
Grand Cru La Turquie AOC 2004	185 €
Grand Cru La Mouline AOC 2004	185 €

Les Bordeaux

Château Les Gauries AOC 2006	12 €	16 €
Saint Estèphe de la Commanderie AOC 2003		48 €

Les autres régions

Côte Roannaise AOC 2006	19 €	
Côte du Forez « La Volcanique » AB 2006	21 €	
Saint Nicolas de Bourgueil Domaine 2007 du Beau Puy AOC	16 €	25 €
Bourgogne Hautes Côtes de Beaune 2004	35 €	
Saint Chinian 2007	14.40 €	

Les vins rosés

Côtes de Provence Saint Tropez AOC 2007	16 €	23 €
Bandol « la Roque » AOC 2007		25 €
OTT sélection « les Domaniers » AOC 2007		26 €
Bandol Domaine OTT 2006	20 €	

Les vins blancs

Viognier domaine de Coussergues 2007	20 €	
Bourgogne Aligoté 2007	22 €	
Viognier Mondon et Demeure 2007	26 €	
Saint Véran « Les Charmones » AOC	18 €	28 €

Les vins au verre

Rouge : Saint-Joseph	4.90 €
Blanc : Viognier Mondon	4.90 €

Les vins carafe

	25 cl	50 cl	75 cl
Rouge, Côte du Rhône AOC	3.50 €	6.80 €	9.60 €
Blanc, Chardonnay vin de Pays d'Oc	4 €	8 €	12 €
Rosé, Coteaux d'Aix en Provence AOC	3.50 €	6.80 €	9.60 €

Les eaux

	50 cl	100 cl
Badoit-Évian	2.90 €	3.50 €

Les bulles

	la coupe	10 cl	75 cl
Blanc de blanc pétillant	3.40 €		24 €
Sélection « côté green »	6.90 €		48 €
Champagne Duval-Leroy rosé			50 €
Champagne Roederer			75 €
Champagne Nicolas Feuillatte	8.50 €		66 €

Sans alcool

Café, Café décaféiné	1.90 €	1.60 €
Thé, Infusion, Chocolat	2.50 €	2.20 €
Coca-Cola, Orangina, Perrier, jus de fruit	2.90 €	2.50 €

Apéritifs

Anisés	2.70 €
Kir	2.80 €
Whisky Wild Turkey, 4 cl	5.50 €



" Découvrir ma vraie nature..."

Eric Delorme

DÉJEUNERS D'AFFAIRES

REPAS DE FAMILLE

SÉMINAIRES

MARIAGES

COCKTAILS

OUVERTURE 7 JOURS SUR 7 • 11H -16H

Tél. 04 77 32 14 63

Côté apéritif

Découvrez nos planchettes à partager à l'apéro

- Planchette de charcuterie du Velay 10.50 €
- Planchette Finger Food 10.50 €

Côté salades

- Salade verte folle 4.90 €
- * Salade « côté green »
Salade, saucisson pistaché, râpée, croûtons de fourme,
œuf poché, tomate, pignons de pins 9.50 €
- * Salade de boudin noir aux noix 8.50 €
- * Salade d'endives au saumon 8.90 €
- * Salade de mâche et betterave aux Saint-Jacques 10.80 €
- Grande salade au choix *** ~~16.50 €~~ 14.90 €

Côté entrées

- Les Huitres : 6, 9 ou 12, selon arrivages
- Déclinaison autour du saumon 12.50 €
- Trilogie de foie gras de canard 14.50 €
- Mousseline de sébaste aux petits légumes 9.50 €
- Terrine de bœuf en gelée et foie gras 9.50 €

Côté pâtes

- Ravioles du Dauphiné aux copeaux de foie gras 11.50 €
- Ravioles du Dauphiné aux écrevisses 11.50 €
- Tagliatelles lard et crème 8.50 €
- Tagliatelles au beurre 6.50 €

Côté viandes

- Brochette de magret de canard, ananas rôtie aux épices 16.50 €
- Pâté chaud à la stéphanoise 12.40 €
- Pavé de rumsteck, fricassée de champignons du moment 16.50 €
- Tartare de bœuf, frites, salade 14.50 €
- Entrecôte grillée, frites, salade 18.50 €
- Pavé de biche aux girolles et châtaignes ~~20.80 €~~ 19.80 €
- Emince d'autruche au poivre à queue ~~18.50 €~~ 16.50 €

Côté poissons

- Saumon croustillant à la crème de raifort 12.40 €
- Merlu étuvé, émulsion de pomme de terre, girolles et lard 13.40 €
- Cabillaud rôti, haricots blanc au chorizo ~~16.50 €~~ 14.50 €
- Truite du Lignon, jus de crustacés au basilic 12.40 €

Côté fromages

- La faisselle fraîche 4.00 €
- L'assiette de fromages affinés 5.00 €

Côté desserts

- Cocktail savarin aux fruits, espumas au rhum 5.50 €
- L'île flottante d'Eddie 5.50 €
- La tarte tatin revisitée, petit pot de crème et chamallows grillés 6.00 €
- Le macaron noir intense ~~6.50 €~~ 5.50 €
- La petite poire pochée aux épices douces et fromage frais 5.50 €
- La fantaisie de glaces et sorbets 5.50 €

MENU SÉLECTION

~~19.50 €~~ 17.90 €

L'entrée de saison



Le plat du jour
viande ou poisson



L'assiette de fromages de nos régions



ou
Le dessert gourmand de la maison



MENU SÉDUCTION

26.00 €

La terrine du moment aux oignons confits



ou
La salade d'endives et saumon à l'huile de colza grillé



La truite du Lignon et son jus de crustacés au basilic



ou
Le gâteau de foie de volailles à la stéphanoise



L'assiette de fromages affinés



L'île flottante d'Eddie



MENU TENTATION

~~32.00 €~~ 29.00 €

La mousseline de rascasse aux petits légumes



ou
La terrine de bœuf en gelée au foie gras



L'émincé d'autruche au poivre à queue



ou
Le merlu étuvé, émulsion de pomme de terre, girolles et lard



L'assiette de fromages affinés



Petite poire pochée aux épices douces et fromage frais



MENU ÉVASION

~~39.00 €~~ 37.00 €

La trilogie de foie gras de canard
Crème brûlée, espumas, escalope poêlée



ou
Déclinaisons de saumon
Tartare, rilette, fumée



La brochette de magret de canard et ses ananas rôtis aux épices



ou
L'assiette de petite pêche du jour



L'assiette de fromages affinés



Les desserts de la carte

- Plat du golfeur 8.90 €
- Plat du jour ~~11.50 €~~ 10.70 €
- Plat du jour + dessert ~~14.50 €~~ 12.70 €
- Menu enfant ~~10.50 €~~ 9.30 €