

LES GRANDES SALADES FRAICHEUR

Large salads

SALADE DE CHÈVRE CHAUD 17,90 €
Chèvres panés, tomates, miel, pommes et pignons de pin
Hot goat cheese salad (breaded goat cheese, tomato, honey, apple, pine nuts)

SALADE GRECQUE 17,90 €
Fêta, tomates, poivrons, oignons rouges, concombres, olives
Greek salad (feta cheese, tomato, peppers, red onion, cucumber, olives)

SALADE DE TOMATES 17,90 €
Tomates cerises multicolores et billes de mozzarella di bufala au pesto
Multi-coloured cherry tomato salad with buffalo mozzarella balls and pesto

SALADE CÉSAR 17,90 €
Poulet, copeaux de parmesan, croûtons, tomate, sauce César
Caesar salad (chicken, parmesan flakes, croutons, tomato, Caesar sauce)

SALADE DAUPHINOISE 17,90 €
Bleu de sassenage, jambon cru, noix, endives, tomates)
Dauphinoise salad (Bleu de Sassenage cheese, raw ham, walnuts, chicory, tomato)

LES TARTARES

Tartares

THON MARINÉ À LA TAHITENNE 19,90 €
Frites maison
Tahiti-style marinated tuna, home-made fries

TARTARE DE SAUMON 180gr 21,00 €
Aux herbes fraîches et au citron, frites maison
Salmon tartare (180g) with fresh herbs and lemon, home-made fries

TARTARE DE BOEUF Charolais à l'italienne 21,00 €
Citron, pesto, copeaux de parmesan) frites maison
Italian-style Charolais beef tartare (lemon, pesto, parmesan flakes), home-made fries

TARTARE DE BOEUF Charolais 180gr 21,00 €
(tartare de bœuf préparé par nos soins) frites maison
Charolais beef tartare (180g, freshly prepared by our chef), home-made fries

LES BURGERS

Burgers

LE VINTAGE 20,00 €
Steak haché charolais 180g, sauce barbecue, cheddar, tomates, oignons rouges) frites maison
Vintage burger (180g Charolais minced beef, barbecue sauce, cheddar tomato, red onion), home-made fries

LE CHÈVRE MIEL 21,00 €
Steak haché charolais 180g, sauce tartare, miel, fromage de chevre, tomates, oignons rouges) frites maison
Goat cheese and honey burger (180g Charolais minced beef, tartare sauce, honey, goat cheese, tomato, red onion), home-made fries

LES POISSONS

Fish

PAVÉ DE SAUMON sauce vierge (180gr) 21,50 €
Salmon steak (180g) with sauce vierge (tomato, lemon and herbs)

STEAK DE THON 21,50 €
Mariné au soja sucré et à l'huile de sésame grillée
Tuna steak marinated with sweet soy sauce and grilled sesame oil

GAMBAS À LA PLANCHA 25,00 €
Sauce au chorizo
Grilled king prawns, chorizo sauce

LES VIANDES ET GRILLADES

Meat and grill

STEAK HACHÉ CHAROLAIS 18,50 €
(180 Gr) sauce au bleu d'Auvergne, servi à part
Charolais minced beef patty (180g), Bleu d'Auvergne sauce served separately

FILET DE PORC mariné rôti au miel 19,00 €
et au gingembre (200gr origine Rhône-Alpes)
Roast pork fillet (200g, pork from Rhône-Alpes) marinated with honey and ginger

BROCHETTE DE MAGRET DE CANARD 23,00 €
Marinée au piment d'Espelette
Skewered duck breast with Espelette pepper

ENTRECÔTE GRILLÉE 28,50 €
(300 gr Origine Rhône-Alpes) , sauce au choix (servie a part)
Grilled rib steak (300g, beef from Rhône-Alpes), choice of sauce served separately

LES RAVIOLES DE LA MÈRE MAURY

Ravioles de la Mère Maury

RAVIOLES TRADITION À LA CRÈME 16,50 €
Traditional ravioles with cream

RAVIOLES TRADITION À LA CRÈME SAUMON FRAIS ET AUX HERBES 19,50 €
Traditional ravioles with cream, fresh salmon and herbs

RAVIOLES AU FROMAGE DE CHÈVRE SAUCE AUX LÉGUMES RÔTIS 19,50 €
Traditional ravioles with goat cheese and roast vegetable sauce

RAVIOLES VERTES AU BASILIC ET A LA TOMATE 21,00 €
Green ravioles with basil and tomato

LES GARNITURES

Side dishes

FRITES MAISON
Home-made fries

RIZ BASMATI AU LAIT DE COCO
Basmati rice with coconut milk

LÉGUMES DU JOUR
Vegetables of the day

RAVIOLES DE LA MÈRE MAURY (supplément 1,00 €)
Ravioles de la Mère Maury (+€1.00)

SUPPLÉMENT DE SAUCE Extra sauce

-POIVRE VERT 3,00 €
Green peppercorn

-BLEU D'Auvergne 3,00 €
Bleu d'Auvergne

Tous nos plats sont faits maison, ils sont élaborés sur place à partir de produits bruts et signalés par le logo

All our dishes are freshly made in our kitchens from basic ingredients, as indicated by the logo

Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en France. Nous privilégions un approvisionnement en circuit court et local ainsi que des produits frais et de qualité.

Our meat comes from animals born, bred and slaughtered in France. Whenever possible, we use quality, fresh produce from local suppliers



FORMULE MIDI 19,50 € LUNCH MENU

PLAT DU JOUR + DESSERT AU CHOIX
(Sauf tarte Tatin, crêpes composées et glaces composées)
TODAY'S SPECIAL + choice of dessert (excluding tarte tatin and pancake/ice cream combos)

FORMULE MIDI BOISSON LUNCH + DRINK MENU

PLAT DU JOUR + BIÈRE + CAFÉ
(25 cl de heineken silver)
TODAY'S SPECIAL + beer + coffee (25cl heineken silver) 19,50 €

PLAT DU JOUR + VIN + CAFÉ
(verre de 12 cl de rouge, rosé ou blanc)
TODAY'S SPECIAL + wine + coffee (12cl red, white or rosé wine) 19,50 €



MENU ENFANT FOR CHILDREN jusqu'à 12ans

12,00 €

1 SIROP À L'EAU
Fruit cordial

STEAK HACHÉ CHAROLAIS FRITES
Charolais minced beef patty, fries



RAVIOLES À LA CRÈME
Ravioles with cream

SALADE DE FRUITS

CRÊPE AU SUCRE OU PÂTE À TARTINER

1 BOULE DE GLACE AU CHOIX

Fruit salad or Pancake with sugar or chocolate spread or 1 scoop ice cream

Demandez notre carte des crêpes et compagnie....
Ask for our pancakes & waffles menu

DEMANDEZ NOTRE CARTE DES CRÊPES et compagnie...

Ask for our pancakes & waffles menu

LES DESSERTS Desserts



ASSIETTE DE FROMAGES de la région 8,50 €
Local cheese plate

FROMAGE BLANC 6,50 €
Crème ou coulis de fruits
Soft white cheese with cream or fruit coulis

SALADE DE FRUITS FRAIS du Palais 6,90 €
Chef's fresh fruit salad

CHEESECAKE 8,50 €
Au spéculoos et à la noix de coco, sorbet mangue passion
Biscoff and coconut cheesecake, mango and passion fruit sorbet

TIRAMISU PISTACHE ET FRAMBOISE 8,50 €
Pistachio and raspberry tiramisu



CRÈME BRULÉE 8,50 €
À la Chartreuse
Chartreuse crème brûlée



MOELLEUX AU CHOCOLAT 8,50 €
Glace aux noix, coulis de myrtilles
Chocolate cake, walnut ice cream, bilberry coulis

TARTE DU MOMENT 8,50 €
Glace ou sorbet assorti
Tart of the day with ice cream or sorbet

CHARTREUSE GOURMANDE 12,00 €
chartreuse verte et composition du moment
Gourmet chartreuse (chef's choice of miniature desserts)

CAFÉ OU THÉ GOURMAND 8,00 €
Composition du moment
Gourmet coffee or tea (chef's choice of miniature desserts)

Demandez notre carte des glaces



Ask for our ice cream menu

Maître restaurateur depuis 2015



PLATS SANS VIANDE NI POISSON
Dish without meat or fish



Plats comprenant des produits régionaux
Dish made from local produce