

LES GRANDES SALADES FRAICHEUR

Grand format 17,90 € *Summer Salads €17.90*

*Petit format 8,90 € **small format €8.90*

*Uniquement le soir si il est en entrée suivie d'un plat

*Only in the evening if it is served as a starter followed by a main course



*SALADE SAINT MARCELLIN

Croustillants de St-Marcellin, tomates, pammes et noix

*Saint Marcellin (crispy Saint Marcellin cheese, tomatoes, apples, walnuts)

SALAGE ITALIENNE

Mozzarella, tomates, jambon cru, pesto, olives, tomates Italian (mozzarella, tomatoes, raw ham, pesto, olives)

SALADE OCÉANE

Crevettes, tartines de rilette de cabillaud, tartare de saumon, tomates Ocean salad (prawns, cod paste toasts, salmon tartare, tomatoes)

SALADE CÉSAR

Poulet, copeaux de Grana Padano, croûtons, tomate, sauce Caesar Caesar salad (chicken, parmesan flakes, croutons, tomato, Caesar sauce)

*SALADE DU MARCHÉ

Tomates, oignons, concombre, poivrons, tartines d'houmous de betterave

*Market (tomatoes, onions, cucumber, peppers, beetroot hummus toasts)

LES TARTARES

Tartares

TARTARE DE THON

Aux herbes fraîches et au citron, frites maison

Tuna tartare with fresh herbs and lemon, home-made fries €19

TARTARE DE SAUMON

Aux herbes fraîches et au citron, frites maison

almon tartare (180g) with fresh herbs and lemon, home-made fries €21

TARTARE DE BOEUF Charolais à l'Italienne

(Citron, pesto, copeaux de parmesan) frites maison

Italian-style Charolais beef tartare (lemon, pesto, parmesan flakes), home-made fries €21

TARTARE DE BOEUF Charolais 180gr

(tartare de bœuf préparé par nos soins) frites maison

Charolais beef tartare (180g, freshly prepared by our chef), home-made fries €21

LES POISSONS

Fish

PAVÉ DE SAUMON

En croûte de noisettes et sirop d'érable (180gr)

Salmon steak (180g) with hazelnut crust and maple syrup €21.50

TATAKI DE THON

Mariné au soja sucré et à l'huile de sésame grillée

Tuna tataki marinated with sweet soy sauce and grilled sesame oil €21.50

nos viandes et nos poissons sont servis avec 1 garniture

au choix mesclin servi sur simple demande

Our meat and fish dishes are served with the side of your choice. alad shoots served on request.

LES BURGERS

Burgers

LE VINTAGE

Steak haché charolais 180g, sauce barbecue, cheddar, tomates, oignons rouges, frites maison

Vintage (180g Charolais minced beef, barbecue sauce, cheddar, tomato, red onion), home-made fries €20

L'ITALIEN

Steak haché charolais 180g, coppa grillée, mozzarella, pesto tomates, oignons rouges, frites maison

Italian (180g Charolais minced beef, grilled coppa, mozzarella, pesto, tomato, red onion), home-made fries €21

LES VIANDES ET GRILLADES

Meat and grill

STEAK HACHÉ CHAROLAIS

(180 Gr) sauce au bleu, servi à part

Charolais minced beef patty (180g), Bleu d'Auvergne sauce (served separately) €18.50

TRAVERS DE PORC À LA TEXANE

(350g Origine Rhône-Alpes)

Texan pork ribs (350g, pork from Rhône-Alpes) €19.50

BROCHETTE DE MAGRET DE CANARD

Marinée au piment d'Espelette

Skewered duck breast marinated with Espelette pepper €24

ENTRECÔTE GRILLÉE

(300 gr Origine Rhône-Alpes), sauce au choix (servie a part)

Grilled rib steak (300g, beef from Rhône-Alpes), choice of sauce (served separately) €28

nos viandes et nos poissons sont servis avec 1 garniture

au choix mesclin servi sur simple demande

Our meat and fish dishes are served with the side of your choice.

alad shoots served on request.

LES RAVIOLES

Ravioles

DE LA MÈRE MAURY

de la Mère Maury



RAVIOLES TRADITION À LA CRÈME ET À L'HUILE DE TRUFFE

Traditional ravioles with cream and truffle oil €17



RAVIOLES TRADITION À LA CRÈME SAUMON FRAIS ET AUX HERBES

Traditional ravioles with cream, fresh salmon and herbs €19



RAVIOLES TRADITION AU BLEU D'AUVERGNE ET JAMBON CRU

Traditional ravioles with Bleu d'Auvergne and raw ham €19



RAVIOLES À LA CHÈVRE ET SAUCE TOMATE ET BASILIC

Goat cheese ravioles with basil and tomato €20

LES GARNITURES

Side dishes

FRITES MAISON

Home-made fries

ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE à l'huile de truffe

Mashed potato with truffle oil

COURGETTES à la Provençale

Provençal courgettes



RAVIOLES DE LA MÈRE MAURY (supplément 1,00 €)

Mère Maury ravioles (+€1.00)

SUPPLÉMENT DE SAUCE *Extra sauce*

-BARBECUE *Barbecue* 3,00 €

-POIVRE VERT *Green peppercorn* 3,00 €



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

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 crêpes composées et glaces composées)

TODAY'S SPECIAL + choice of dessert

(excluding 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 12 ans

13,00 €

1 SIROP À L'EAU

Fruit cordial

STEAK HACHÉ CHAROLAIS FRITES & SALADE

Charolais minced beef patty, fries and salad



OU RAVIOLES À LA CRÈME

Ravioles with cream

SALADE DE FRUITS

OU CRÊPE AU SUCRE OU PÂTE À TARTINER

OU 1 BOULE DE GLACE AU CHOIX

fruit salad – pancake with sugar

or chocolate spread - 1 scoop ice cream

DEMANDEZ NOTRE CARTE DES CRÊPES et compagnie...

Ask for our pancakes & waffles menu

LES DESSERTS *Desserts*



ASSIETTE DE FROMAGES de la région

Local cheese plate

8,00 €

FROMAGE BLANC

Crème ou coulis de fruits

Soft white cheese with cream or fruit coulis

6,00 €

SALADE DE FRUITS FRAIS du Palais

Chef's fresh fruit salad

7,00 €

CRUMBLE

Aux pommes et aux framboises

Apple and raspberry crumble

8,00 €

CRÈME BRULÉE

Au grand Marnier

Grand Marnier crème brûlée

8,00 €

TARTES DU MOMENT

GLACE OU SORBET ASSORTI

Tart of the day with ice cream or sorbet

8,00 €

TIRAMISU

À la pistache et à la framboise

Tart of the day with ice cream or sorbet

8,00 €

CHARTREUSE GOURMANDE

chartreuse verte et composition du moment

Gourmet chartreuse (chef's choice of miniature desserts)

12,00 €

CAFÉ OU THÉ GOURMAND

Composition du moment

Gourmet coffee or tea (chef's choice of miniature desserts)

7,50 €

Demandez notre carte des glaces



Ask for our ice cream menu

Maître restaurateur depuis 2015



PLATS SANS VIANDE NI POISSON

Dishes containing no meat or fish



PLATS CONTENANT DES PRODUITS RÉGIONAUX

Dishes containing regional products