



# La Carte

# LA CARTE RESTAURANT DU MIDI

(du mardi au Samedi)

## Côté entrées

Foie gras de Canard et ,son Chutney de tomates cerise	18,00€
Les 6 « Gros Gris » de Montvendre beurre persillé maison 	14,00€
L'entrée du moment	8,00€

## Côté Plats

Foie de Veau en persillade (origine Nord Drôme)   Et ses légumes du jour – <i>Romans viandes</i>	24,00€
Entrecôte sauce aux cèpes (350g minimum)   Frites et salade verte – <i>Charolais Premium - VOF Romans Viandes -</i>	32,00€
Burger « le Roublard » ( <u>possibilité sans gluten</u> )  Steak de Bœuf (150g), confit d'oignons rouges et Chèvre, lard Frites et sauce tartare maison et Salade – <i>VOF Le Billot de Jacquemart -</i>	18,00€
Burger « Le Dandy » ( <u>possibilité sans gluten</u> )  Steak de Bœuf (150g), confit d'oignons rouges et Fourme d'Ambert, Frites et sauce tartare maison et Salade – <i>VOF Le Billot de Jacquemart -</i>	17,00€
Fish & Chips Filet de Cabillaud pané, Frites et sauce et Salade verte	18,00€

Sans Gluten



Notre pain est Bio

# LA CARTE RESTAURANT DU MIDI – suite-

(du mardi au Samedi)

## Côté Ravioles (la « Marie-Louise » de la Mère Maury)

Ravioles Pochées Natures et Parmesan (16 mois)	15,00€
Ravioles Pochées sauce aux cèpes maison	18,00€
Ravioles Pochées aux escargots de Montvendre <sup>2</sup>	21,00€
Ravioles Pochées à la Truffe d'été et huile de truffes	23,00€

### Le P'tit Dandy (15,00€)

P'tit sirop au choix

Ravioles Pochées râpé de jambon blanc ou Steak frites (150gr) ou Fish & Chips  
2 boules de glace au choix

### Nos Formules

#### du Mardi au Jeudi midi (hors suggestions)

Plat du Jour	15,00€
Plat du Jour (hors suggestion) + dessert (Thé Gourmand supp.1€)	22,00€
Entrée du moment + Plat du Jour	25,00€
Entrée du moment + Plat du Jour +dessert (Thé gourmand supp.1€)	29,00€

#### Vendredi midi (hors suggestions)

Aïoli du Dandy	18,00€
Aïoli + dessert (Thé Gourmand supp.1€)	25,00€
Entrée du moment + Aïoli	27,00€
Entrée du moment + Aïoli + dessert (Thé gourmand supp.1€)	31,00€

**Le Menu « A la carte » : Entrée + Plat + dessert 39,00€**

*Formule avec Entrecôte : supp. 4,00€ - avec Foie de veau +2,00€*

# Nos engagements

Une cuisine simple, généreuse et de qualité : voici les principaux engagements de notre établissement ; notre objectif est de partager avec vous un moment agréable autour d'un bon verre et d'un bon repas.

Pour cela, plus de 90% de nos ingrédients proviennent de notre marché local avec le choix de produits premium afin de vous garantir une qualité de plats exceptionnelle.

Enfin tous nos plats, sauce et accompagnements – excepté le Fish & Chips de qualité – sont intégralement élaborés, préparés et cuits Maison.

## Merci à nos partenaires fournisseurs

- Nos maraîchers : Famille Mandier, Famille Muret, Ben et Angèle, La ferme de Caillats, Patrice et Myriam Blanchard, Vincent, Pas
- Le Billot de Jacquemart
- Les Galets de l'Isère
- Boulangerie Bedouin
- Pellerin distribution et Romans Viandes
- La Mère Maury
- Les escargots de Montvendre
- Au petit Primeur
- Montaner Pietrini
- Folliet
- Thomas Valentin (07 Vins)
- Emmanuel REY (Vinum)
- Marie Siranossian (Maison Drappier)
- Jean-Charles Lozay des Crud'sol

Sans Gluten



Notre pain est Bio