



La Carte

LA CARTE RESTAURANT DU MIDI

(du mardi au Samedi)

Côté entrées

Les 6 « Gros Gris » de Montvendre beurre persillé maison   14,00€

L'entrée du moment (se reporter à l'ardoise)

Côté Plats

Tartare de Bœuf coupé couteau assaisonné par nos soins   24,00€

accompagné de salade et de nos frites maison

Carpaccio de Bœuf – Rond de gîte frais coupé minute   22,00€

 à l'Huile d'Olives Noires 22,00€

 en sauce Vierge 22,00€

 à l'Huile de Truffes 25,00€

accompagnés de salade verte et de nos frites maison

Burger - steak 150gr « Fin gras du Mézenc » (possibilité sans gluten) 

 Dandy : Fourme d'Ambert AOP confit d'oignons 17,00€

 Roublard : chèvre, lard, confit d'oignons 18,00€

accompagnés de salade, et de nos frites et sauce tartare maison

Fish & Chips (Filet de Cabillaud) 18,00€

accompagné de salade et de nos frites maison et sauce tartare maison

Côté Salades

Salade Cæsar (possibilité sans Gluten)  21,00€

Poulet en 2 façons, lard grillé, Œuf parfait et copeaux de parmesan AOP

Salade Norvégienne 25,00€

Saumon Gravlax et Tataki de thon rouge maison

Sans Gluten



Notre pain est Bio

LA CARTE RESTAURANT DU MIDI – suite-

(du mardi au Samedi)

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



	Natures et Parmesan AOP (16 mois)	16,00€
	Ravioles Pochées au pesto à l'Ail des Ours frais du Vercors	21,00€
	Ravioles Pochées aux escargots de Montvendre	21,00€
	Ravioles Pochées à la Truffe d'été	23,00€



Le P'tit Dandy (15,00€)

P'tit sirop au choix

Ravioles Pochées râpé de jambon blanc ou Nuggets frites 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€/liégeois 3€)	22,00€
Entrée du moment + Plat du Jour	25,00€
Entrée du moment + Plat du Jour +dessert (Thé Gourmand supp.1€/liégeois 3€)	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€/liégeois 3€)	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 : Familles Mandier et Muret, Ben et Angèle, La ferme de Caillats, Patrice et Myriam Blanchard, Vincent, Pas  Blache,
- Le Billot de Jacquemart
- Les Galets de l'Isère
- Boulangerie Bédouin
- 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