



Voici notre 5^{ème} Carte !

Notre formule a quelque peu changé : nous proposons dorénavant un peu moins de choix, mais beaucoup de changements...

Cette formule va nous permettre de laisser encore plus de place aux produits, aux producteurs locaux & surtout de la moduler au gré de nos idées & de nos coups de cœur !

Notre Brigade est très attachée à faire rimer votre expérience avec terroir, originalité & passion.

En salle, nous mettons un point d'honneur à vous accueillir avec le sourire & le professionnalisme que requiert notre métier.

Notre Carte des Vins a été minutieusement pensée afin de vous faire découvrir des domaines & des savoir-faire bien spécifiques.

Doriane se fera un plaisir de partager ses connaissances. Elle vous accompagnera volontiers dans son Caveau !

Nos partenaires

- *Antoine Bauer, Cueilleur de plantes & champignons (PIMORIN)*
 - *Fromagerie de Saint Julien sur Suran (VAL SURAN)*
 - *Le Père Anselme, Charcuteries artisanales (VENISSIEUX)*
 - *La Ferme des Cabrotins, Eleveur & fromager (LA CHAILLEUSE)*
 - *Le Maraicher de Bourcia, Légumes BIO (BOURCIA)*
 - *Champs Devant de Valentin, Légumes BIO (BALANOD)*
 - *La Bergerie du Champs Devant de William, Fromages de Brebis BIO (BALANOD)*
 - *La Ferme de Layau, Volailles fermières (VERIA)*
 - *Boulangerie Au Fournil d'Odessa (JOUDES)*
 - *Aux Epis Curieux, Paysans Boulanger BIO (GIGNY)*
 - *A Pâtes de Louve, Pâtes Artisanales Biologiques (BERSAILLIN)*
 - *Pisciculture Beuque, La Truite de La Petite Montagne (MARIGNA SUR VALOUSE)*
-

***Accord Mets & Vins : Nous sélectionnons pour vous 2 Verres de Vin à déguster avec vos plats, s'accordant avec chaque menu.
Supplément 15 euros***

Pour commencer ou finir votre repas, n'hésitez pas à venir passer un moment privilégié dans notre Caveau !

A la Carte

Nos Entrées

La Belle Burrata

Burrata Di Bufala crémeuse, accompagnée de ses tomates BIO & balsamique de saison
12,80 euros

L'Œuf

Œuf mollet frit, émulsion de Pommes de terre BIO de Chez Nick
10,80 euros

Une autre version du Chèvre Chaud

Crème brûlée au fromage de Chèvre d'Aurélien & son jardin de Crudités
12,50 euros

Le Poulpe en 2 façons

En carpaccio & snacké, sauce vierge à la coriandre & abricots secs, houmous maison
12,80 euros

Nos Plats

Le Veau

Ris de Veau Français rôti & son émulsion de Vin Jaune
22,50 euros

Le Canard

Les belles lasagnes de Canard de Véria & sa béchamel truffée d'Antoine
20,50 euros

Le Cochon

Ribs de Porc cuits en trois façons & dorés à la sauce Barbecue maison
19,50 euros

La Truite

Pavé de Truite de Chez Beauque, roulé en feuille de nori & servi dans un bouillon clair de légumes BIO
20,50 euros

Plat Végétarien

Un doux mélange entre des Tortellinis BIO & une multitude de légumes BIO du moment
18,50 euros

En accompagnement

Garniture du moment : nous cuisinons au maximum les légumes Bio de « Chez Nick » à Bourcia & de Valentin à Balanod

ou Frites croustillantes

Menu de l'Aubergiste

32,50 euros

L'Œuf

Œuf mollet frit, émulsion de Pommes de terre BIO de Chez Nick

Ou

Une autre version du Chèvre Chaud

Crème brûlée au fromage de Chèvre d'Aurélien & son jardin de Crudités

Le Cochon

Ribs de Porc cuits en trois façons & dorés à la sauce Barbecue maison

Ou

Le Canard

Les belles lasagnes de Canard de Véria & sa béchamel truffée d'Antoine

Ou

Plat Végétarien

Un doux mélange entre des Tortellinis BIO & une multitude de légumes BIO du moment

Garniture du moment

Nous cuisinons au maximum les légumes Bio de « Chez Nick » à Bourcia & de Valentin à Balanod

ou Frites croustillantes

La Carte des Desserts

Avec tous nos desserts fait maison

Ou

La Carte des Glaces

Avec une sélection de parfums & de coupes originales

Ou

L'Irish Coffee

Whisky, café, sucre de canne & chantilly

Menu de la Vallée

37 euros

Le Poulpe en 2 façons

En carpaccio & snacké, sauce vierge à la coriandre & abricots secs, houmous maison

Ou

La Belle Burrata

Burrata Di Bufala crémeuse, accompagnée de ses tomates BIO & balsamique de saison

La Truite

Pavé de Truite de Chez Beauque, roulé en feuille de nori & servi dans un bouillon clair de légumes BIO

Ou

Le Veau

Ris de Veau Français rôti & son émulsion de Vin Jaune

Ou

Plat Végétarien

Un doux mélange entre des Tortellinis BIO & une multitude de légumes BIO du moment

Garniture du moment

Nous cuisinons au maximum les légumes Bio de « Chez Nick » à Bourcia & de Valentin à Balanod

ou Frites croustillantes

La Carte des Desserts

Avec tous nos desserts fait maison

Ou

La Carte des Glaces

Avec une sélection de parfums & de coupes originales

Ou

L'Irish Coffee

Whisky, café, sucre de canne & chantilly

Menu Friture

28,50 euros

Salade Bistrot

Mélange de salade croquante accompagné d'un Œuf Mollet, lardons paysans, oignons frits & crudités du moment

Véritable friture de Truite de Chez Beuque

Accompagné de Garniture du moment

Nous cuisinons au maximum les légumes Bio de « Chez Nick » à Bourcia & de Valentin à Balanod

ou Frites croustillantes

La Carte des Desserts

Avec tous nos desserts fait maison

Ou

La Carte des Glaces

Avec une sélection de parfums & de coupes originales

Ou

L'Irish Coffee

Whisky, café, sucre de canne & chantilly

Menu Enfant

10 euros

Diabolo ou Sirop à l'eau

Steak haché façon bouchère

Ou

Filet de Poulet pané

*Accompagné d'une garniture au choix
(Frites ou Garniture du moment)*

Coupe de glace, 1 boule au choix

Nos fromages

La sélection du fromager

*4 fromages, 100 % fermier, touche de confiture
6,50 euros*

La Faisselle de Saint-Julien

*À la crème ou au coulis du moment
4,50 euros*

Nos Desserts

Chocolat & Champignons

*Mousse au Chocolat légère, surmontée d'une mousse Mascarpone & assaisonnée
d'une poudre de Cèpes
9 euros*

Notre Forêt Noire

*Entremet composé d'un craquelin Chocolat noir, d'une ganache vanillée & de ses
griottes en deux façons
9 euros*

La Pavlova 2.0

*Meringues colorées, yaourt de Brebis de chez William allégé à la crème fouettée &
multitude de Fruits de saison
9 euros*

Tartelette fine & fruitée

*Fruits de saison travaillés en différentes façons sur un biscuit original
9 euros*

Ou

La Carte des Glaces

Avec une sélection de parfums & de coupes originales

Ou

L'Irish Coffee

*Whisky, café, sucre de canne & chantilly
8,50 euros*

Pour terminer votre repas...

Nos Digestifs

Calvados	4 cl	7 euros
Cognac	4 cl	7 euros
Armagnac	4 cl	7 euros
Get 27	4 cl	7 euros
Get 31	4 cl	7 euros
Genepi	4 cl	7 euros
Liqueur de sapin	4 cl	7 euros
Menthologie	4 cl	7 euros
Marc du Jura	4 cl	7 euros
Eau de vie (poire, mirabelle ou verveine)	4 cl	7 euros
Baileys	4 cl	7 euros
Chartreuse	4 cl	9 euros
Limoncello	4 cl	7 euros
Crème de pistacchio	4 cl	7 euros
L'aftereight	4 cl	7 euros
Le « Ti punch », au Rhum Ambré	4 cl	7 euros
L'Irish Coffee (whisky, café, sucre de canne & chantilly)	4 cl	8,50 euros

Nos Boissons Chaudes

Café Espresso	1,50 euros
Double Espresso	3 euros
Café Allongé	1,90 euros
Décaféiné Espresso	1,70 euros
Décaféiné Double	3,40 euros
Café Noisette	1,70 euros
Cappuccino	3 euros
Chocolat Chaud	3,20 euros
Chocolat Viennois	3,80 euros
Café Viennois	3,80 euros
Thé & Infusion	2,50 euros