



Voici notre nouvelle 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 Maraicher de Bourcia, Légumes BIO (BOURCIA)*
 - *Champs Devant de Valentin, Légumes BIO (BALANOD)*
 - *La Ferme de Layau, Volailles fermières (VERIA)*
 - *Boulangerie Au Fournil d'Odessa (JOUDES)*
 - *Aux Epis Curieux, Paysans Boulanger BIO (GIGNY)*
 - *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 18 euros***

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

A la Carte

Nos Entrées

Le Bouillon de mon Léon

Filet de truite de chez Beuque cuit à la nacre, petits légumes & son bouillon parfumé
12,80 euros

L'œuf des sous-bois

Œuf mollet pané, crème onctueuse aux champignons frais & son huile verte
10,80 euros

Le Foie Gras

*Foie Gras IGP du Sud-Ouest poêlé, accompagné de sa brioche maison & ses condiments
aux saveurs exotiques*
15 euros

La Belle douzaine d'escargots

*Servit en caquelon dans son beurre persillé aux amandes, crumble de persil & son ail en
chemise*
12,80 euros

Nos Plats

Le cochon

*Pressée de poitrine de porc fermier de chez Abotia, cuit en 12 heures puis snacké,
Accompagné de son coulis d'échalotes*
23,50 euros

Le faux filet

*Tendre Faux filet de 250 Grammes, sélectionné & taillé par le chef,
Grillé dans son beurre moussant (+ Supplément sauce aux morilles 5.50 euros)*
21,50 euros

La Gigolette façon Pilou

*Cuisse de poulet fermier de Véria, farcie.
Flambée & sa crème légère d'absinthe*
19,50 euros

L'Ombre chevalier

Filet d'ombre chevalier, mariné dans son huile aux douces aromates, cuit sur pierre
20,50 euros

Le Bol végétarien

Riz à sushi, multitudes de légumes frais du moment, sauce soja & ses oignons frits
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 faites maison

Menu de l'Aubergiste

33,50 euros

L'œuf des sous-bois

Œuf mollet pané, crème onctueuse aux champignons frais & son huile verte

Ou

Le Bouillon de mon Léon

Filet de truite de chez Beauque cuit à la nacre, petits légumes & son bouillon parfumé

La Gigolette façon Pilou

*Cuisse de poulet fermier de Véria, farcie.
Flambée & sa crème légère d'absinthe*

Ou

Le faux filet

*Tendre Faux filet de 250 Grammes, sélectionné & taillé par le chef,
Grillé dans son beurre moussant
(+ Supplément sauce aux morilles 5.50 euros)*

Ou

Le Bol végétarien

Riz à sushi, multitudes de légumes frais du moment, sauce soja & ses oignons frits

Garniture du moment

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

Ou Frites croustillantes faites maison

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

37.50 euros

La Belle douzaine d'escargots

Servit en caquelon dans son beurre persillé aux amandes, crumble de persil & son ail en chemise

Ou

Le Foie Gras

*Foie Gras IGP du Sud-Ouest poêlé, accompagné de sa brioche maison & ses condiments aux saveurs exotiques
(Supplément menu + 3 euros)*

L'Ombre chevalier

Filet d'omble chevalier, mariné dans son huile aux douces aromates, cuit sur pierre

Ou

Le cochon

Pressée de poitrine de porc fermier de chez Abotia, cuit en 12 heures puis snacké, accompagné de son coulis d'échalotes

Ou

Le Bol végétarien

Riz à sushi, multitudes de légumes frais du moment, sauce soja & ses oignons frits

Garniture du moment

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

Ou Frites croustillantes faites maison

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

Nos Fromages

La sélection du fromager

4 fromages différents, touche de confiture
6,50 euros

La Faisselle de Saint-Julien

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

Nos Desserts

Le coulant au chocolat

Irremplaçable & réconfortant
9 euros

La montagne, ça vous gagne

Crème infusée aux herbes d'hiver & son caviar de myrtilles
9 euros

100% Agrumes

Crémeux au citron jaune, segments d'agrumes frais & ses petites meringues colorées
9 euros

Comme à la fête foraine

Généreuse gaufre caramélisée, confiture de lait & sa boule de glace Chouchou
9 euros

Ou

La Carte des Glaces

Avec une sélection de parfums & de coupes originales


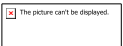
Ou

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
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
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
Eau de Vie de Miel 	4 cl	9 euros
Cœur de menthe 	4 cl	9 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

Menu Enfant
10 euros

Diabolo ou Sirop à l'eau

Steak haché façon bouchère

Ou

Filets de Poulet panés

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

Coupe de glace, 1 boule au choix