

# RESTAURANT

## MENU

## NOS FORMULES DU MIDI\* Set menus

PLAT DU JOUR/ <i>Plat du jour</i>	9,00
L'EXPRESS	15,00
Plat du jour, dessert au choix*, café / <i>Plat du jour, a dessert of your choice, coffee</i>	
LA GROSSE FAIM	18,50
Une grande salade et un dessert au choix*, café / <i>A big salad and a dessert of your choice, coffee</i>	
LA PIZZ'	18,50
Une pizza et un dessert* au choix*, café / <i>A pizza and a dessert of your choice, coffee</i>	

\* supplément 1,50 € pour coupes alcoolisées

**\* SEULEMENT EN SEMAINE** (*hors jours fériés*) / *Only at midday and on week days (except bank holidays.)*

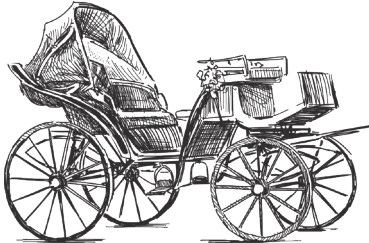
# NOS ENTRÉES

	ENTRÉE/ <i>STARTER</i>
GÂTEAU DE FOIE DE VOLAILLES AU PORTO, SALADE VERTE <i>Chicken liver cake with port, green salad</i>	11,00
TERRINE BRETONNE AUX NOIX DE SAINT JACQUES, SALADE VERTE <i>Breton terrine with scallops, green salad</i>	15,00
FOIE GRAS MI-CUIT AUX QUATRE ÉPICES ET AU COGNAC, TOASTS ET CONFIT D'OIGNON <i>Semi-cooked foie gras with four spices and cognac,toast and onion confit</i>	15,00
CASSOLETTE AUX ESCARGOTS GRATINÉE À LA CRÈME D'AIL PERSILLÉE, SALADE VERTE <i>Snails in a «<span> </span>cassolette<span> </span>» baked in parsley and garlic cream, salad</i>	15,00
TATAKI DE THON AUX GRAINES DE SÉSAME, CRUDITÉS, SALADE VERTE <i>Tuna tataki with sesame seeds, salad</i>	16,00

# NOS SALADES

	PETITE <i>SMALL</i>	GRANDE <i>LARGE</i>
SALADE DE CHÈVRE EN 2 FAÇONS ET JAMBON CRU Salade verte, crudités, croquettes de chèvre panées à l'anglaise, toast de chèvre chaud <i>Salad , crudités , crispy goats cheese croquettes fried English style and oven toasted goats cheese croutons, cured ham.</i>	9,00	14,00
SALADE DROMOISE Salade verte, crudités, ravioles frits, caillette, toast de chèvre chaud <i>Salad, crudites, local cheese-stuffed pasta, caillette, oven toasted goats cheese croutons</i>	9,00	14,00
FOIES DE VOLAILLE ET GÉSIFIERS CONFITS Salade verte,crudités, lardons, œuf poché <i>Salad, French bacon, crudites, chicken liver, confit gizzards, poached egg</i>	9,00	14,00
SALADE FERMÈRE Salade verte, crudités, filet de poulet, œuf poché, oignons frits, croutons, champignons, sauce César <i>Salad, crudités, chicken fillet, poached egg, grilled onions, croutons, mushrooms , César sauce.</i>	10,00	15,00
SALADE MONTAGNARDE Salade verte, crudités, assortiment de charcuterie, raclette fondue, pomme de terre <i>Salad, crudites, assorted delicatessen meat, cheese, potatoes</i>	9,00	14,00
CAMEMBERT PANÉ Camembert entier 150g, salade verte, crudités, pomme de terre, jambon cru, toasts <i>Whole camembert pan fried in breadcrums, straw vegetables, potatoes, raw ham, toast</i>		14,00
RAVIOLES ET SAUMON FUMÉ Salade verte, crudités, ravioles frits, saumon fumé <i>Salad, crudites, crispy ravioles, smoked salmon</i>	9,00	14,00

TARIFS TTC EN EUROS, SERVICE COMPRIS SALLE ET TERRASSE / *THESE PRICES ARE ALL TAX INCLUDED IN EUROS, THEY INCLUDE THE SERVICE BOTH INSIDE AND ON THE TERRACE*



## LE RELAISDES MAILLES

# NOS GRATINS DE RAVIOLES

<i>local cheese-stuffed pasta</i>	À BASE DE CRÈME / <i>WITH CREAM</i>	
NATURE		10,00
BLEU D'Auvergne Echalotes confites, bleu / <i>Caramelized shallots, blue cheese</i>		12,50
CHÈVRE fromage de chèvre / <i>goat cheese</i>		12,50
BOEUF PESTO boeuf, échalote, pesto / <i>beef, shallots, pesto sauce</i>		13,00
MERGUEZ merguez, oignon, poivron, persillade / <i>spicy sausage, onions, peppers, persillade</i>		13,00
POULET MARINÉ poulet, poudre de colombo, oignon / <i>chicken, columbo,onion</i>		13,00
REBLOCHON reblochon, oignon, lardons / <i>reblochon cheese, onions, french bacon</i>		14,50
CAILLETTE caillette, persillade, échalotes / <i>caillette, persillade, shallots</i>		13,50
SAUMON FUMÉ saumon fumé, échalotes / <i>smoked salmon, shallots</i>		14,50
ESCARGOT escargots à la persillade, oignons <i>snails «à la persillade», onions</i>		17,00
PÊCHEUR filet de poisson du marché, noix de St Jacques, échalotes, cœur d'artichaut <i>Fish of the day , shrimps, shallots, artichoke hearts</i>		19,50
CHORIZO chorizo, oignons / <i>chorizo sausage, onions.</i>		13,00
VÉGÉTARIEN légumes du moment <i>Assorted seasonal vegetables</i>		13,00
supplément salade composée / <i>FOR A SALAD<span> </span>: 2,50 €</i>		

# NOS SUGGESTIONS / OUR SUGGESTIONS

WOK DE POULET AUX LEGUMES DU MOMENT, NOUILLES CHINOISES <i>Chicken wok, vegetables, chinese noodles</i>	16,00
WOK VÉGÉTARIEN Assortiment de légumes du moment, nouilles chinoises <i>Assorted seasonal vegetables, chinese noodles</i>	16,00
WOK DE LA MER Nos poissons selon arrivage, assortiment de légumes du moment, nouilles chinoises <i>Wok Fish of the day (according to arrival) vegetables and chinese noodles</i>	18,00
TARTIFLETTE, SALADE VERTE <i>Slices of local ham, salad, potatoes and Reblochon cheese</i>	15,00
GRATIN ARDÉCHOIS, SALADE VERTE Pommes de terres, caillette, lardons, oignons, sauce vigneronne <i>Potatoes, Caillette (local speciality prepared from pork and vegetables), french bacon, onions, salad, wine sauce</i>	15,00
LES GRENOUILLES À LA PERSILLADE <i>Frogs legs with parsley and garlic garnish</i> Garniture* : salade verte, garniture au choix / <i>choice of side dish</i>	20,00

NOS WOKS ET LINGUINES PEUVENT ÊTRE CUISINÉS SANS GLUTEN (VERMICELLES DE RIZ)  
*our woks and linguine can be cooked without gluten (rice vermicelli)*

# NOS LINGUINES

AUX NOIX DE ST JACQUES <i>with scallops</i>	18,00
CARBONARA Crème, lardons, oignons, jaune d'œuf <i>Cream, french bacon, onions, egg yolk</i>	12,00
BOLOGNAISE <i>tomato sauce, meat</i>	11,00
AUX GAMBAS FLAMBÉES AU PASTIS, CRÈME PERSILLÉE <i>With prawns flambéed with pastis, parsley cream</i>	24,00

# NOS VIANDES / MEATS

ENTRECÔTE CHAROLAISE 350/400g «BEURRE VIGNERON» <i>winemaker butter entrecote</i>	28,00
MAGRET DE CANARD ENTIER / <i>Duck Magret</i>	22,00
ANDOUILLETTE À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE / <i>french pork sausage speciality</i>	15,50
SOURIS D'AGNEAU CUISSON 12 HEURES BASSE TEMPÉRATURE <i>Slow cooked tender lamb shanks cooking 12 hours at low temperature</i>	24,50
BALLOTINE DE POULET À LA RACLETTE LARDÉE <i>Chicken ballotine with bacon raclette</i>	17,00
JOUE DE BOEUF BRAISÉE CUISSON BASSE TEMPÉRATURE <i>Low temperature braised beef cheek</i>	18,00
FILET MIGNON DE PORC CUISSON BASSE TEMPÉRATURE <i>Low temperature cooking pork tenderloin</i>	16,00
FOIE DE VEAU À LA PERSILLADE / <i>veal liver with parsley sauce</i>	19,00
STEAK HACHÉ «MAISON» LIMOUSINE / <i>Ground beef patty «home made»</i>	15,00
BURGER MAISON Steak haché «maison» limousine, frites, salade, pain artisanal aux graines de sésame <i>Homemade chopped steak, french fries, homemade bread with sesame seeds, salad</i>	19,00
JAMBON GRILLÉ AUX HERBES / <i>GRILLED HAM WITH HERBS</i> Gratinée de ravioles, salade verte, sauce du jour <i>Salad, Gratin de Ravioles (local cheese-stuffed pasta), sauce of the day</i>	14,00
GARNITURE AU CHOIX <span> </span> : FRITES FRAÎCHES DE LA MAISON VERNET À LEMPS, GRATIN DAUPHINOIS, GRATINÉE DE RAVIOLES, GARNITURE DU MOMENT <i>Choice of side dish<span> </span>: French fries, seasonal vegetables, gratin dauphinois, baked ravioles, side dish of the day.</i>	
VIANDES ORIGINE FRANCE OU U.E. supplément salade composée / <i>FOR A SALAD<span> </span>: 2,50 €</i>	

# NOS POISSONS / FISH

FILET DE POISSON DU MARCHÉ, BEURRE BLANC <i>Fish fillet from the market, white butter</i>	18,50
STEACK DE THON JUSTE SNACKÉ, FRITES, SALADE, SAUCE TARTARE <i>just seared tuna steak,french fries, salad, tartare sauce.</i>	24,50
BROCHETTE DE GAMBAS RÔTIES AU PESTO <i>Roasted prawns skewer with pesto</i>	26,00
GARNITURE AU CHOIX <span> </span> : FRITES FRAÎCHES DE LA MAISON VERNET À LEMPS, GRATIN DAUPHINOIS, GRATINÉE DE RAVIOLES, GARNITURE DU MOMENT <i>Choice of side dish<span> </span>: French fries, seasonal vegetables, gratin dauphinois, baked ravioles, side dish of the day.</i>	

		
<i>Boisson au choix</i>		<i>Drink of your choice</i>
<i>Choix d'un plat de la carte</i>		<i>+ one item on the menu</i>
<i>Dessert au choix</i>		<i>+ Dessert of your choice</i>

# NOS PIZZAS

MARGARITA Tomate, olives, mozzarella <i>Tomato, olives, cheese</i>	8,50		
REINE Tomate, jambon, champignons frais, olives, mozzarella <i>Tomato, ham, fresh mushrooms, olives, cheese</i>	10,00		
AUVERGNATE Tomate, bleu d'Auvergne, jambon, olives, mozzarella <i>Tomato, blue cheese, ham, olives, cheese</i>	10,00		
PROVENÇALE Tomate, poivrons, oignons, anchois, cœur d'artichaut, olives, mozzarella <i>Tomato, peppers, onions, anchovies, artichoke hearts, olives, cheese</i>	10,50		
ALSACIENNE Crème persillée, lardons, oignons, champignons frais, olives, mozzarella <i>Parsley cream, bacon bits, onions, fresh mushrooms, olives, cheese</i>	10,00		
SUISSE Crème, lardons, raclette, olives, mozzarella <i>Cream, bacon bits, olives, cheese</i>	10,00		
ESPAGNOLE Tomate, chorizo, poivrons, oignons, olives, mozzarella <i>Tomato, chorizo sausage, sweet peppers, onions, olives, cheese</i>	10,50		
MÉDITERRANÉENNE Tomate, fruits de mer, poivrons, olives, mozzarella <i>Tomato, seafood, sweet peppers, olives, cheese</i>	10,00		
ORIENTALE Tomate, merguez, poivrons, oignons, olives, mozzarella <i>Tomato, spicy sausage, sweet peppers, onions, olives, cheese</i>	11,00		
AVEYRONNAISE Tomate, reblochon, roquefort, jambon, olives, mozzarella <i>Tomato, Reblochon cheese, blue cheese, ham, olives, cheese</i>	11,00		
NAPOLITAINE Tomate, anchois, câpres, olives, mozzarella <i>Tomato, anchovies, capers, olives, cheese</i>	11,00		
4 FROMAGES Tomate, roquefort, raclette, chèvre, olives, mozzarella <i>Tomato, blue cheese, Raclette cheese, goat cheese, olives, cheese</i>	11,50		
TEXANE Tomate, viande de bœuf (hachée), échalote, poivrons, olives, mozzarella <i>Tomato, ground beef, shallots, sweet peppers, olives, cheese</i>	11,00		
SAUMON Tomate, ravioles, saumon fumé, olives, mozzarella <i>Tomato, Ravioles (local cheese-stuffed pasta), smoked salmon, olives, cheese</i>	13,00		
COLOMBO Tomate, poivrons, oignons, poulet rôti, œuf, colombo (épice), olives, mozzarella <i>omato, peppers, onions, roasted chicken, egg, Columbo spicy, olives, cheese</i>	12,00		
VÉGÉTARIENNE Tomate, julienne de légumes frais, champignons frais, oignons, poivrons, cœurs d'artichaut, olives, mozzarella, huile de basilic <i>Tomato, fresh vegetables, fresh mushrooms, onions, sweet peppers, artichoke hearts, olives, cheese, basil oil</i>	12,00		
LA CHEF Tomate, lardons, champignons frais, ravioles, caillette, chèvre, oignons, olives, mozzarella <i>Tomato, bacon bits, fresh mushrooms, Ravioles, Caillette , goat cheese, onions, olives, cheese</i>	14,00		
MIEL Tomate, chèvre, jambon cru, miel, champignons frais, olives mozzarella <i>Tomato, raw ham, fresh mushrooms, honey, goat cheese, olives, cheese</i>	11,50		
ANDOUILLETTE Crème, moutarde à l'ancienne, oignons, andouillette, olives, mozzarella <i>Cream, onions, mustard, Andouillette (French pork speciality), olives, cheese</i>	13,00		
ROYANNAISE Crème persillée, lardons, ravioles, oignons, olives, mozzarella <i>Parsley cream, bacon bits, ravioles (local cheese-stuffed pasta), onions, olives, cheese</i>	12,00		
RAVIOLE Crème, ravioles, olives, mozzarella <i>Cream, Ravioles (local cheese-stuffed pasta), olives, cheese</i>	11,00		
SAVOYARDE Crème, reblochon, oignons, lardons, olives, mozzarella <i>Cream, Reblochon cheese, onions, French bacon, olives, cheese</i>	11,00		
OcéANE Crème, crevettes, saumon fumé, olives, mozzarella <i>Cream, shrimps, smoked salmon, olives, cheese</i>	11,00		
D'MAILLES Crème, poulet rôti, chèvre, échalote, ravioles, olives, mozzarella <i>Cream, roasted chicken, goat cheese, shallots, Ravioles (local cheese-stuffed pasta), olives, cheese</i>	13,00		
Nos pizzas sont réalisables à la crème ou tomate sur demande			
SUP. SALADE COMPOSÉE / FOR A SALAD	2,50	SUP. SAUMON FUMÉ / FOR SMOKED SALMON	2,00
SUP. ŒUF / FOR AN EGG	1,00	SUP. ANDOUILLETTE / FOR ANDOUILLETTE	3,00
SUP. LÉGUMES, CHARCUTERIE, RAVIOLES, FROMAGE	1,00	FOR VEGETABLES, HAM, RAVIOLES, CHEESE	