

# RESTAURANT

## MENU

## NOS FORMULES DU MIDI\* Set menus

PLAT DU JOUR / <i>dish of the day</i>	9,00
L'EXPRESS	15,00
Plat du jour, dessert au choix**, café / <i>dish of the day, a dessert of your choice, coffee</i>	
LA GROSSE FAIM	25,00
Une grande salade et un dessert au choix**, café / <i>a big salad and a dessert of your choice, coffee</i>	
LA PIZZ'	19,00
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.)*

## À PARTAGER POUR L'APÉRO

*TO SHARE FOR THE APERITIF*

PLANCHE DE CHARCUTERIE	12,00
<i>Charcuterie board</i>	
PLANCHE MIXTE CHARCUTERIE/FROMAGE	16,00
<i>Mixed charcuterie/cheese board</i>	
ASSIETTE CRÉOLE	15,00
<i>Creole plate</i>	

## NOS ENTRÉES ET SALADES

	PETITE <i>SMALL</i>	GRANDE <i>LARGE</i>
CASSOLETTE AUX ESCARGOTS DE BOURGOGNE GRATINÉS À LA CRÈME D'AIL PERSILLÉE, SALADE VERTE <i>Burgundy snails in a «<span> </span>cassolette<span> </span>» baked in parsley and garlic cream, salad</i>	15,00	
ASSIETTE CRÉOLE Samoussas maison, sauce aigre douce, boudin noir et saladine <i>Homemade pork samoussa with sweet and sour sauce and saladine</i>	15,00	
TRIOLOGIE DE BŒUF MARINÉE Bavette, onglet, rumsteack, toasts de chèvre, salade composée <i>Bavette, hanger steak, rump steak, goat cheese toast, mixed salad</i>	9,00	19,00
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	17,00
SALADE CÉSAR AU POULET ET OIGNONS FRITS Salade verte, crudités, filet de poulet, oignons frits, sauce César <i>Salad, crudités, chicken fillet, grilled onions, Cesar sauce</i>	9,00	18,00
SALADE MONTAGNARDE Salade verte, crudités, assortiment de charcuterie sélectionné, radette fondue, pomme de terre <i>Salad, crudites, selected assortment of cold cuts, cheese, potatoes</i>	9,00	18,00
ST-MARCELLIN PANÉ ET FRIT, JAMBON CRU SERRANO Pommes grenaille, lit de salade et crudités <i>Grenaille potatoes, bed of salad and raw vegetables</i>	10,00	19,00
RAVIOLES ET SAUMON FUMÉ Salade verte, crudités, ravioles frits, saumon fumé <i>Salad, crudites, crispy ravioles, smoked salmon</i>	9,00	18,00

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 RELAIS DES MAILLES

(À EMPORTER +1€)

## NOS GRATINS DE RAVIOLES

*local cheese-stuffed pasta* À BASE DE CRÈME / *WITH CREAM*

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 Bœuf, échalote / <i>beef, shallots</i>	15,00
MERGUEZ Merguez, oignon, poivron / <i>spicy sausage, onions, peppers</i>	13,00
POULET MARINÉ Poulet, curry, oignon / <i>chicken, curry, onion</i>	13,00
REBLOCHON Reblochon, oignon, lardons / <i>reblochon cheese, onions, french bacon</i>	18,00
CAILLETTE Caillette, échalotes / <i>caillette, shallots</i>	13,50
SAUMON FUMÉ Saumon fumé, échalotes / <i>smoked salmon, shallots</i>	18,00
ESCARGOT DE BOURGOGNE Escargots de Bourgogne à la persillade <i>Burgundy snails «à la persillade»</i>	17,00
PÊCHEUR Filet de poisson du marché, fruits de mer, échalotes <i>Fish of the day, seafood, shallots</i>	15,00
CHORIZO IBÉRIQUE Chorizo ibérique, oignons, poivrons / <i>Iberian chorizo sausage, onions, sweet pepper</i>	13,50
VÉGÉTARIEN Légumes du moment <i>Assorted seasonal vegetables</i>	13,00

Supplément salade composée / *FOR A SALAD* : 2,50 €

## NOS SUGGESTIONS / OUR SUGGESTIONS

WOK DE POULET AUX LEGUMES DU MOMENT, NOUILLES CHINOISES <i>Chicken wok, vegetables, chinese noodles</i>	16,50
WOK VÉGÉTARIEN Assortiment de légumes du moment, nouilles chinoises <i>Assorted seasonal vegetables, chinese noodles</i>	16,50
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>	18,50
WOK DE BŒUF MARINÉ AUX LEGUMES DU MOMENT, NOUILLES CHINOISES <i>Wok of beef marinated with vegetables of the day chinese noodles</i>	19,50
TARTIFLETTE, SALADE VERTE <i>Slices of local ham, salad, potatoes and Reblochon cheese</i>	16,00
GRATIN ARDÉCHOIS, SALADE VERTE Pommes de terres, caillette, lardons, oignons, sauce vigneronne <i>Potatoes, Caillette (local specialty 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
RISOTTO FORESTIER AUX PLEUROTES ET SHIITAKES DE LA MAISON «LE CHAMPIGNON FRANÇAIS» (À ÉRÔME) <i>Forest risotto with oyster mushrooms and shiitakes from «Le Champignon Français»</i>	17,50
NOS WOKS ET TAGLIATELLES PEUVENT ÊTRE CUISINÉS SANS GLUTEN (VERMICELLES DE RIZ) <i>Our woks and tagliatelles can be cooked without gluten (rice vermicelli)</i>	

## NOS TAGLIATELLES

CARBONARA ITALIENNE Pancetta, parmigiano, oignons, jaune d'œuf <i>Pancetta, parmigiano, onions, egg yolk</i>	14,00
BOLOGNAISE (VIANDE HACHÉE CHAROLAISE MAISON) <i>Bolognaise (minced meat charolaise house)</i>	12,00
AUX NOIX DE ST-JACQUES SNACKÉES, GAMBAS FLAMBÉES AU PASTIS ET FILETS DE ROUGET PERSILLÉS <i>With seared scallops, prawns flambeed with pastis and parsilled mullet fillets</i>	28,00

## NOS VIANDES / MEATS

PAVÉ DE PERSILLÉ DE BASSE CÔTE IRLANDAISE 250/300g / <i>Irish low rib parsley steak</i>	28,00
MAGRET DE CANARD ENTIER / <i>duck Magret</i>	24,00
ANDOUILLETTE 5A À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE / <i>french pork sausage speciality</i>	18,00
BALLOTINE DE POULET FARÇIE AU REBLOCHON ET LARD FUMÉ <i>Chicken ballotine stuffed with reblochon and smoked bacon</i>	18,00
JOUE DE BŒUF BRAISÉE CUISSON BASSE TEMPÉRATURE FAÇON FLAMANDE <i>Braised beef cheek flemish-style low temperature cooking</i>	18,00
FILET MIGNON DE PORC MARINÉ AU MIEL ET 4 ÉPICES <i>Honey and 4 spices pork tenderloin marinade</i>	16,00
FOIE DE VEAU DÉGLACÉ AU BALSAMIC / <i>veal liver deglazed with balsamic</i>	19,00
STEAK HACHÉ «MAISON» CHAROLAIS / <i>Charolais ground beef patty «home made»</i>	16,00
BURGER MAISON, FRITES FRAÎCHES ET SALADE / <i>homemade burger, fresh fries and salad</i> Pain artisanal (la mie si dorée à Beausemblant), haché «maison» Charolais 200g, Cheddar mûruré, sauce Américaine <i>Artisanal bread («la mie si dorée» in Beausemblant), "homemade" Charolais mince 200g, Aged cheddar, American sauce</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>	15,00
ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE À BASSE TEMPÉRATURE / <i>shoulder of lamb confited at low temperature</i>	22,00
GARNITURE AU CHOIX : FRITES FRAÎCHES DE LA MAISON VERNET À LEMPS, GRATIN DAUPHINOIS, GRATINÉE DE RAVIOLES, GARNITURE DU MOMENT, SALADE COMPOSÉE <i>Choice of side dish : French fries, seasonal vegetables, gratin dauphinois, baked ravioles, side dish of the day, mixed salad.</i>	

VIANDES ORIGINE FRANCE OU U.E.

## NOS POISSONS / FISH

DUO DE POISSON DU MARCHÉ, BEURRE BLANC <i>Duo of fish from the market, white butter</i>	19,00
STEAK DE THON QUALITÉ SASHIMI SNACKÉ EN PERSILLADE, FRITES FRAÎCHES, SALADE COMPOSÉE <i>Sashimi quality tuna steak snacked with parsillade, fresh fries, mixed salad</i>	26,00
ENCORNETS FLAMBÉS AU COGNAC SAUCE HOMARDINE <i>Squid flambed with cognac, lobster sauce</i>	23,00
GARNITURE AU CHOIX : FRITES FRAÎCHES DE LA MAISON VERNET À LEMPS, GRATIN DAUPHINOIS, GRATINÉE DE RAVIOLES, GARNITURE DU MOMENT, SALADE COMPOSÉE <i>Choice of side dish : French fries, seasonal vegetables, gratin dauphinois, baked ravioles, side dish of the day, mixed salad.</i>	



15,00 € (moins de 12 ans)

*Sirap, diavolo, soft*

*Choix d'un plat de la carte*

*Dessert au choix*

*Syrup, diavolo, soft*

*+ One item on the menu*

*+ Dessert of your choice*

(À EMPORTER +1€)

## NOS PIZZAS

MARGARITA Tomate, olives, mozzarella <i>Tomato, olives, cheese</i>	9,00
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>	11,00
PROVENÇALE Tomate, poivrons, oignons, anchois, olives, mozzarella <i>Tomato, peppers, onions, anchovies, 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>	10,50
SUISSE Crème, lardons, radette, olives, mozzarella <i>Cream, bacon bits, olives, cheese</i>	11,00
ESPAGNOLE Tomate, chorizo ibérique, poivrons, oignons, olives, mozzarella <i>Tomato, iberian chorizo sausage, sweet peppers, onions, olives, cheese</i>	11,50
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>	13,00
NAPOLITAINE Tomate, anchois, câpres, olives, mozzarella <i>Tomato, anchovies, capers, olives, cheese</i>	11,00
4 FROMAGES Tomate, roquefort, radette, chèvre, olives, mozzarella <i>Tomato, blue cheese, Radette cheese, goat cheese, olives, cheese</i>	13,50
TEXANE Tomate, viande de bœuf (hachée), échalote, poivrons, olives, mozzarella <i>Tomato, ground beef, shallots, sweet peppers, olives, cheese</i>	12,00
SAUMON Crème, ravioles, saumon fumé, olives, mozzarella, crème <i>Cream, ravioles (local cheese-stuffed pasta), smoked salmon, olives, cheese</i>	14,00
POULET CURRY Crème, poivrons, oignons, poulet rôti, curry, olives, mozzarella <i>Cream, peppers, onions, roasted chicken, curry, olives, cheese</i>	13,00
VÉGÉTARIENNE Tomate, tomate fraîche, champignons frais, oignons, poivrons, huile d'olive, mozzarella <i>Tomato, fresh tomato, fresh mushrooms, onions, sweet peppers, olive oil, cheese</i>	12,00
LA CHEF Tomate, lardons, champignons frais, ravioles, caillette, oignons, olives, mozzarella <i>Tomato, bacon bits, fresh mushrooms, Ravioles, Caillette, onions, olives, cheese</i>	14,00
MIEL Tomate, chèvre, jambon cru, miel, olives mozzarella <i>Tomato, raw ham, honey, goat cheese, olives, cheese</i>	12,50
ANDOUILLETTE 5A Crème, moutarde à l'ancienne, oignons, andouillette 5A, olives, mozzarella <i>Cream, onions, mustard, andouillette 5A (french pork speciality), olives, cheese</i>	15,00
ROYANNAISE Crème persillée, lardons, ravioles, oignons, olives, mozzarella <i>Parsley cream, bacon bits, ravioles (local cheese-stuffed pasta), onions, olives, cheese</i>	12,50
RAVIOLE Crème, ravioles, olives, mozzarella <i>Cream, Ravioles (local cheese-stuffed pasta), olives, cheese</i>	11,50
SAVOYARDE Crème, reblochon, oignons, lardons, olives, mozzarella <i>Cream, Reblochon cheese, onions, French bacon, olives, cheese</i>	13,00
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>	13,50

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			