

# MENU

## • ENTRÉES •

Terrine du moment	7.50€
<hr/>	
Tomates fraîches - Picodon sec râpé - Huile d'olive et herbes de Provence	6.50€

## • PLATS •

Criques ardéchoises*, filet de poulet pané, salade composée et mayonnaise maison. <i>(*galettes de pomme de terre à l'ail et au persil)</i>	18.50€
<hr/>	
Chèvre chaud en crumble salé au romarin, toast de tapenade maison olives/tomates séchées/câpres, salade composée, <b>supplément: pruneaux enrobés au lard et cuits au four +2.50€</b>	16.50€
<hr/>	
Gratin de ravioles Bleu du Vercors/Emmental, salade.	16.50€
<hr/>	
Keuftés (boulettes de boeuf grillées à peine épicées), Légumes rôtis au four (poivrons/tomates) - Pain libanais - Sauce yaourt à l'ail	18.50€

## • DESSERTS •

Moelleux à la farine de châtaignes et aux petites de chocolat noir / chantilly	8€
<hr/>	
Faisselle à la crème et au sucre	4.50€
<hr/>	
Dessert glacé cacahuètes coeur caramel OU DUO DE SORBETS POIRE/CHOCOLAT NOIR	8€50