



Entrées :

	La petite	La grande
<u>Salade du Royans</u> :.....	8,50 €	13,00 €
Toast de fromage de vache de la ferme de la Limone (St Romain de Surieu), Ravioles frits, salade verte, crudités et vinaigrette maison.		
<u>Salade de Gésier et magret de Canard:</u>	8,50 €	13,00 €
<u>Brochette de Crevettes poêlée à la persillade</u> servie avec une salade composée.....		12,00 €
<u>Moules gratinées</u> :.....		10,90 €
Moules gratinées à l'ail et au persil avec Chapelure		
<u>Mousse de Canard Confit d'oignons et Toast Grillés</u>		12,00 €

Les gratinées : *(minimum 20 min de cuisson)*

Gratin de Ravioles Nature	10,50 €
Gratin de Ravioles à la chèvre	11,50 €
Gratin de Ravioles aux noix	11,50 €
Gratin de Ravioles au bleu	11,50 €
Gratin de Ravioles aux cèpes	12,50 €
Gratin de Ravioles à la crème de truffes	13,00 €

Les Poissons et Grenouilles :

Filet d'omble Chevalier: sauce au beurre persillé et sa garniture du moment.....22,50 €

Cuisses de grenouilles en persillade et sa garniture du moment21,50 €

Fish and Chips Sauce tartare et sa salade verte19,50 €



Tous nos poissons proviennent en direct de la pisciculture Charles Murgat de Beaufort. Fondée en 1898, Charles MURGAT est la plus ancienne pisciculture de France ! Située sur les sources naturelles des Fontaines, bénéficiant d'une qualité d'eau optimale, les pisciculteurs me proposent une variété de salmonidés exceptionnelle en respectant le confort des animaux et de l'environnement.

Les Viandes :

Tartare de Boeuf (180g) servi avec ses frites et sa salade verte.....16,50 €

Tartare de boeuf XXL (360g) servi avec ses frites et sa salade verte22,00 €

Entrecôte grillée (300g), servi avec ses frites et sa salade verte.....19,50 €
supplément sauce Morilles..... 3,50 €

T-Bone de Veau aux Morilles :26,00 €
avec garniture du moment ou frites salade. 300 g environ (cuisson rosé)

Cocotte de Pigeon Rôti de Pajay27,50 €

Pour finir

Fromage blanc, crème, coulis ou miel.....2,50 €

Plateau de fromages secs5,00 €

Desserts maison au choix sur tableau5,00 €

Ou

Cartes des coupes de glaces sur demande

Nos menus complets:



Menu Grenouilles

32,50 €

Entrée parmi les entrées de la carte

Cuisses de grenouilles
et son accompagnement de saison

(Fromages en supplément)

Dessert maison au choix sur tableau

Menu Poisson

30,00 €



Entrée parmi les entrées de la carte

Filet d'Omble Chevalier
et son accompagnement de saison

(Fromages en supplément)

Dessert maison au choix sur tableau



Menu Pigeon de Pajay

33,50 €

Entrée parmi les entrées de la carte

Pigeon lardé et rôti en cocotte sur lit
d'oignon et d'ail

(Fromages en supplément)

Dessert maison au choix sur tableau

Menu T-bone aux Morilles

30,00 €



Entrée parmi les entrées de la carte

T-Bone aux Morilles 300g environ
(cuisson rosé)
et son accompagnement de saison

(Fromages en supplément)

Dessert maison au choix sur tableau



Menu Adolescent

17,00 €

fish and chips sauce tartare

ou

Gratin de Ravioles Nature

+

Salade

+

Dessert maison au choix sur tableau

Menu poussins

10,00 €

Cuisses de Grenouilles

ou

Nuggets

+

Frites (et/ou légumes)

+

Salade

+

Dessert maison au choix sur tableau

+

1 sirop

