

CHÉRI

B R A S S E R I E

Nos entrées

Pâté en crôte 8€

Panna cotta St-Marcellin 8€ ♥

Foie gras 14€
Foie Gras, chutney de griotte

Saumon Gravlax 12€ ♥
Saumon mariné au combava, houmous de betterave

Velouté de champignon 7€

Burrata frie 12€
Buratta, sauce tomate, parmesan

Nos plats

L'entrecôte 24€

Bavette 18€

Suprême de volaille 19€
Sauce foie gras

Cheeseburger 16€
Bun brioché, steak du boucher origine France, cheddar fondu, pickles de concombre, salade, tomate, confit d'oignon

Salade de raviole de Royans* 18€
Raviole, oeuf mollet, tomate cerise, champignon, radiss

Monsieur Croque 18€ ♥
Jambon, straciatella truffée

Le Saumon 19€
Sauce sauge & basilic

Filet de bar 18€
Sauce crémeuse à la tomate

Tous nos recettes ont été conçus par nos soins, par notre Chef

LES SAUCES :

Poivre, bleu, mayonnaise, moutarde

Pour chacun de vos plats, choisissez votre accompagnement !*

Nos accompagnements

Millefeuille de légumes

Gratin de pomme de terre

Salade composée

Pomme de terre grenaille

Nos desserts

LES DESSERTS MAISONS

Pavlova fruits rouges 8€
Meringue, fruits rouges, crème fouettée

Mousse au chocolat 8.5€
Tuile caramélisée, fleur de sel

Tiramisu café 9€ ♥
Le seul, l'unique, l'authentique

Mon Chéri 11€
Dôme croquant au chocolat et sa mousse de cerise*

LES GLACES ARTISANALES

Vanille, Chocolat, Café, Caramel beurre salé, Pistache, Fraise, Amarena, Citron

1 boule 4€

2 boules 6.5€

3 boules 8.5€

LES COUPES GLACÉES

Strawberry forever 9€
2 boules de fraise, 1 boule vanille, fruits rouges, chantilly

Pistachio dream 9€
2 boules pistache, 1 boule Amarena, pistache concassée, fruits rouges, chantilly

Chocolate bomb 9€
2 boules chocolat, 1 boule vanille, sauce chocolat, chantilly



* comporte de l'alcool

