

# L' Ardoise de la Cheffe

En duo : 20,50€ / En trio : 24€

Petite salade italienne ☞

Salade verte, mozzarella buffala, tomates cerises, jambon cru, Grana Padano, tomates confites et son toast tapenade

OU

Gaspacho de tomates ☞

Poivrons rôtis, pesto de basilic, chèvre frais et croûtons

OU

Suggestion du Chef ☞



Suggestion de la Terre (ardoise) / Plat seul 17€ ☞

OU

Suggestion de la Mer ou Veggie (ardoise) / Plat seul 17€ ☞



Salade de fruits et sa langue de chat

OU

Mousse au chocolat traditionnelle et sa langue de chat ☞

OU

Suggestion du Chef (ardoise) ☞

L'inspiration par Mélanie, Cheffe de Cuisine



## Les Entrées

Salade à la mode italienne ..... S : 9,50€ / XL : 16,50€ ☞

Salade verte, mozzarella buffala, tomates cerises, jambon cru, Grana Padano, tomates confites et son toast tapenade

Salade vent du nord ..... S : 9,50€ / XL : 16,50€ ☞

Salade iceberg, crevettes panko, avocat, sauce cocktail, pomelo, concombre, oignons rouges et croûtons

Gaspacito ..... 10,50€ ☞

Gaspacho de tomates, poivrons rôtis, pesto de basilic, chèvre frais et croûtons

La botte verte ..... 11€ ☞

Asperges vertes froides, crème fraîche vinaigre et crumble amandes

Meli-Mélo gourmand ..... 17,50€

Ardoise : tomates cerises, mozza' sticks, onion rings, tapenade et toasts

Un peu de convivialité ..... 16€

Ardoise de charcuterie (à partager en duo)

---

Carafe d'eau gratuite sur demande


---

# Les Plats

- Un pain à la mer ..... 17€ ☺  
Bagel toasté, thon, mayonnaise, ciboulette, œuf dur, oignons rouges, salade iceberg et tomates
- Le burger de Jules ..... 18,90€ ☺  
Burger façon César : poulet pané aux graines, lard, sauce fromagère au Grana Padano, salade romaine et tomates
- Le délice du pêcheur ..... 19,90€ ☺  
Pavé de saumon snacké, vierge de légumes citronnée, asperges et pommes de terre grenailles rôties
- La fameuse du boucher ..... 22,90€ ☺  
Entrecôte beurre façon méditerranée (poivrons, olives, thym, oignons rouges), frites maison et salade
- Le tire-bouchon du printemps ..... 19,50€ ☺  
Pluma de porc cuit basse température, jus de veau à la sauge et garniture printanière (carottes, asperges, pommes de terre grenailles à la persillade)
- Le régal veggie ..... 16,50€ ☺  
Risotto de gnocchetti sardi, poivrons confis, féta et oignons frits

————— *L'origine de nos viandes bovines est affichée au restaurant* —————

# Les Desserts

- Waffle, ramènes ta fraise!..... 8,50€   
Gaufre liégeoise maison, fruits rouges, sorbet fraise basilic et chantilly
- La mousse de Mamie Louise..... 7€   
Mousse au chocolat traditionnelle et sa langue de chat
- Un nuage blanc..... 6,50€  
Fromage blanc
- Péchés gourmands..... 9,50€   
Café gourmand
- Say cheeeese...cake!..... 8€   
Verrine façon cheesecake, citron vert et spéculos
- Fruits en folie ..... 7€  
Salade de fruits et sa langue de chat
- A chaque fromage, son histoire ..... 9€  
Ardoise de fromage

 Les plats « Fait Maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

 Produits locaux

Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.

Tous nos prix sont en Euros et TTC

# Carte des vins

	37,5cl	75cl
<i>Les Blancs Ici et Dailleurs</i>		
Côtes du Rhône Aoc 2021 Etienne Guigal Cépages grenache blanc, Roussane, Viognier, Clairette, Bourboulenc, Marsanne .....	15,50€	27,00€
Joy 2022 Côtes de Gascogne Cépage Manseng .....		29,00€
Viognier IGP 2021 Les Granges de Mirabel Cépage 100% Viognier  .....		32,00€
Chablis Aop 2020 Domaine-Laroche Saint Martin Cépage 100% Chardonnay .....		37,00€
Croze Hermitage Aoc 2020 Etienne Guigal Cépage Marsanne, Roussanne .....		39,00€
Rully 2021 Louis Jadot Cépage 100% Chardonnay .....		48,00€
Lucidus Igp 2019 Collines Rhodaniennes maison Chapoutier Cépage 100% Viognier .....		47,00€
Condrieu la Chambée 2019 Vallée du Rhône Les vins de Vienne Cépage 100% Viognier .....		55,00€
La CroixValmer Aoc Cru classé 2018 Domaine de la Croix Provence Cépage 100% Rolle .....		32,00€
<i>Les Rosés Ici et Dailleurs</i>		
M.Chapoutier 2021 Cépage Grenache, Syrah .....		16,50€
Esquisse AOP 2021 Côtes de Provence Cépage Grenache, Cinsault, Syrah .....		27,00€
San Pieru IGP 2021 Ile de Beauté Cépage Grenache, Sciacarellu .....		33,00€

# Carte des vins

	37,5cl	75cl
<i>Les Rouges D'ici et D'ailleurs</i>		
Côtes du Rhône Aoc 2019 Etienne Guigal Cépape 100% Syrah.....	15,50€.....	27,00€
Crozes-Hermitage Aoc 2021 Vallée du Rhône Laurent Combier Cépapes 100% syrah .....	22,00€.....	38,00€
Mercurey 2021 Louis Jadot Bourgogne.....		39,00€
Lucidus Igp 2020 Colline Rhodaniennes maison Chapoutier Cépape 100% Syrah.....		42,00€
Saint-Emilion Grand Cru Aop 2016 Château Capet Guillier Cépape 85% Merlot, 15% Cabernet.....		48,00€
Chorey-Les-Beaune « Les Beaumonts » 2018 Louis Jadot.....		49,00€
Fleurie Aop 2019 Château des Bachelards Cépape 100% Gamay  .....		30,00€
Bourgogne 2022 Couvent des Jacobins Cépape Pinot Noir.....		37,00€

**L'Abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération**




**Vin issu de l'agriculture biologique**

# Vins au verre

## Vin blanc

**15cl**

Joy 2022 Côtes de Gascogne Cépage Manseng.....	6,50€
Viognier IGP 2021 Les Granges de Mirabel Cépage 100% Viognier  .....	6,50€
Bordeaux Château Bastor-Lamontagne 2020 Cépage Sauvignon blanc et gris.....	8,50€
Rully 2021 Louis Jadot Cépage 100% Chardonnay.....	9,00€
Croze-Hermitage Aoc 2020 E.Guigal Cépage Marsanne, Roussanne.....	8,00€

## Vin rouge

**15cl**

Côtes du Rhône Aoc 2019 Guigal Rhône.....	6,50€
Mercurey 2021 Louis Jadot Bourgogne.....	8,00€
Crozes Hermitage Aoc 2021 Laurent Combier Rhône.....	8,00€
Bourgogne 2022 Couvent des Jacobins Cépage Pinot Noir.....	7,50€
Saint-Emilion Grand Cru 2016.....	9,50€

## Vin rosé

**15cl**

Esquisse des Marquets 2021 Côtes de Provence AOP.....	6,50€
San Pieru IGP 2021 Ile de Beauté.....	7,50€
M.Chapoutier 2021.....	4,00€