



NOS PLATS SIGNATURES

CÔTE TERRE

Côte de veau à la plancha (environ 300gr, origine FR) sauce au choix sans supplément.....	26
Abañico Ibérique mariné au romarin, ail et baie de Sichuan	22,5
Tartare de bœuf tradition au couteau viande Charolaise	20

CÔTE MER

Fish and ship maison (dos de lieu noir) sauce tartare sans supplément.....	16,5
Tataki de Thon au sésame mayonnaise au Wasabi, sauce soja	16,5

Supplément Sauce : St Marcellin, poivre, tartare, chimichurri, crème de chorizo, forestière 1,5

Garnitures : Frites maison, ou accompagnement du jour, ou salade composée

BURGERS



Buns maison 'Moulin de CASSIE »
Steak haché frais façon bouchère (VBF), accompagnés de frites maison

Cheese : steak, sauce burger maison, cheddar, oignons confits, cornichons, salade, tomate.....	13,5
Big : double steak, sauce burger maison, double cheddar, bacon, oignons confits, cornichons, salade, tomate.....	18,5
Drômois : steak, sauce au St Marcellin, bacon, oignons confits, cornichons, salade, tomate.....	15,5
Chicken : poulet Corn Flake (FR), sauce burger maison, cheddar, Oignons confits, cornichons, salade, tomate.....	15,5
Veggie : galette de légumes et quinoa, sauce tartare maison, cheddar, oignons confits, cornichons, salade, tomate.....	15,5
Montagnard steak fromage à raclette, sauce burger maison, rosties, bacon, oignons confits, cornichons, roquette, tomate.....	17

SALADES ET ENTREES

	Petite	Grande
Tartare de thon au combava (servi avec salade verte et tomates)	10	15
Landaise : méli mélo de salades, tomates, gésiers, tranches de magret fumé, œuf parfait.....	10	15
Dauphinois : méli mélo de salades, tomates, ravioles frites, Jambon cru, noix, œuf parfait.....	10	15
César : méli mélo de salades, sauce césar maison, œuf parfait, tomates, copeaux de parmesiano, poulet Corn Flakes (FR), tomates confites, petits croûtons	10	15
Caribéenne : méli mélo de salades, tomates, chou rouge, poisson fumé maison, toasts de rillettes de poisson, accras de morue, vinaigrette au maracuja	11	16

GRIGNOTERIES

Pan Con Tomato et son jambon cru (5 tranches; 3 sur planche Mix).....	7
Falafels (6 pièces; 4 sur planche Mix)	5,5
Chipirones frits	6,5
Accras de morue (6 pièces; 4 sur planche Mix)	6
Nuggets de poulet Corn Flake (6 pièces; 4 sur planche Mix).....	6
Petit pot de rillettes de poisson maison et ses toasts	5
Assiette de poisson fumé maison, toasts et beurre.....	6,5
Emmentals sticks aux herbes (6 pieces; 4 sur planche Mix)	6
Nachos cheeses et Guacamole (6 pieces ; 4 sur planche Mix) ...	6
Portion de frites	4
St Marcellin rôtie et ses toasts (10 min de cuisson)	6
Planche Mix (5 grignoteries au choix hors St Marcellin rôtie)	20

MENU ENFANT 10,90 €

Jusqu'à 12 ans
Steak haché/frites,
Boule de glace.
1 sirop au choix



BROCHETTE GEANTE 22,00 € BOEUF, POULET mariné, ou POISSON

Sauce au choix : Forestière, Poivre, St Marcellin,
Crème de Chorizo, Tartare, Chimichurri,

Garnitures : frites, ou accompagnent du jour, ou salade composée

PLAT DU JOUR ou BURGER DU JOUR 11,90 €

La petite formule 16,00 €
(plat du jour + dessert du jour)

Le midi uniquement (sauf dimanche et jours fériés)

LES RAVIOLES « MERE MAURY »

(Pochées au bouillon de légumes))

Natures :	10,5
Crème de ciboulette :	11,5
Sauce forestière :	14
Ravioles aux truffes, sauce foie gras :	17,5

DESSERTS

Crème brûlée	7
Tarte Tatin caramel beurre salé, boule de glace vanille.....	7,5
Moelleux au chocolat cœur coulant (10 min cuisson).....	8
Charlotte aux fraises	7
Baba au rhum (rhum servi en shooter 2 cl)	8
Profiteroles	9
Café gourmand (selon l'humeur de notre pâtissier, 4 mignardises)	9

GLACES ET COUPES GLACEES

Boule glace et sorbet Vanille, Fraise, Chocolat, Café, Pistache, Menthe, Coco, Marron, Framboise, Citron, Mangue, Passion, Poire, Cassis	2,5
Supplément chantilly, Chocolat chaud.....	1,5
Dame Blanche 3 boules vanille, chocolat chaud, chantilly.....	8,5
Chocolat liégeois 3 boules chocolat, chocolat chaud, chantilly.....	8,5
Coupe Ardéchoise 2 boules vanille, 1 boule marron, crème de marron, chantilly ...	9
Coupe Colonel 3 boules citron arrosées de vodka	9