

# CÔTÉ ENTRÉE / CÔTÉ TAPAS

## COTÉ ENTRÉES

---

### **Ptit' Croq jambon truffé croustillant**

salade

Entrée ..... 11,00 €

### **Gravlax de truite de l'Ardèche**

aux agrumes

14,00 €

### **Cassolette d'œuf mollet gratiné**

aux asperges vertes

Entrée ..... 9,00 €

### **Pizzetta burrata**

galette, sauce tomate, mozzarella  
burrata, feuille de basilic

Entrée ..... 11,00 €

### **Salade César**

salade, poulet croustillant, œuf dur,  
parmesan, tomates, croûtons,  
sauce césar

Plat ..... 14,00 €

Entrée ..... 9,00 €

### **Salade de chèvre rôti au miel**

copeaux de jambon cru et noix

Plat ..... 14,00 €

Entrée ..... 9,00 €

**Supplément ravioles poêlées**

## COTE TAPAS TERRE ET MER

---

A Partager... Ou pas !

**Moules gratinées au beurre  
persillé (10 pièces)**

12,00 €

.....

**Cassolette d'anneaux  
d'encornets persillés**

7,00 €

.....

**Mini sardines en boîte à l'huile**

9,00 €

.....

**Cuisses de grenouilles  
persillées (6 pièces)**

9,00 €

.....

**Gravlax de truite de l'Ardèche**  
aux agrumes et crème citronnée

14,00 €

.....

**P'tits burgers maison (3 pièces)**

steaks hachés de bœuf, cornichons,  
cheddar, sauce burger

13,00 €

.....

**Kefta de bœuf**

sauce grecque et galette

12,00 €

.....

**Wings de poulet barbecue (8  
pièces)**

9,00 €

.....

**Nuggets de poulet (9 pièces)**

sauce BBQ ou fines herbes

8,00 €

.....

**Mini nems de volaille (4 pièces)**

7,00 €

.....

**Samoussas au bœuf sauce tigre  
(4 pièces)**

6,00 €

.....

**Gyoza au poulet et légumes  
sauce tigre (4 pièces)**

6,00 €

.....

**Boîte de camembert au four,  
bol de frites**

12,00 €

.....

**St Marcellin au four, son bol de  
frites**

9,00 €

.....

**Crousti' camembert (4 pièces)**

5,00 €

.....

**Stick mozza (4 pièces)**

5,00 €

.....

**Nachos cheese (4 pièces)**

5,00 €

.....

**Chili cheese (4 pièces)**

5,00 €

.....

## CÔTÉ TAPAS PLANCHE

---

### La Mixte

jambon blanc truffé, saucisson sec,  
jambon cru, pâté en croûte, 3  
fromages de la région

19,00 €

.....

### La Terroir

jambon blanc truffé, saucisson sec,  
jambon cru, pâté en croûte, pickles

15,00 €

.....

### La Tex Mex

wings de poulet BBQ, nachos et  
chili cheese, nuggets de poulet,  
onion rings, guacamole, chips  
tortillas cheddar, mini taquitos,  
sauce barbecue (20 pièces)

19,00 €

.....

### La Cheezy

crousti camembert, stick mozza,  
chili cheese, nachos cheese (12  
pièces)

14,00 €

.....

## CÔTÉ TAPAS VÉGÉ

---

### **Bowl 5 légumes frais croq'sel**

sauce yaourt et fines herbes

7,00 €

.....

### **Falafels de pois chiche (6 pièces)**

4,50 €

.....

### **Falafels de lentilles (6 pièces)**

4,50 €

.....

### **Bol de houmous et galette**

6,00 €

.....

### **Samoussas aux légumes sauce tigre (4 pièces)**

5,00 €

.....

### **Mini taquitos de légumes (10 pièces)**

9,00 €

.....

### **Bol de frites**

2,50 €

.....

### **Frites XL**

4,00 €

.....

### **Frites XXL**

7,00 €

.....

### **Bol de ravioles poêlées**

3,50 €

## TAPAS PLANCHE XXL

---

À composer vous-même, servi  
en une fois !

.....

# LES PLATS

## CÔTÉ POISSONS

---

**Plancha de gambas** ..... 25,00 €

sauce chimichuri, pariallada de légumes

**Tartare de saumon aux fines herbes** ..... 22,00 €

échalote, ciboulette, huile d'olive, citron, piment d'Espelette

**Cuisses de grenouilles persillées** ..... 21,00 €

pommes frites

**Plancha d'encornets** ..... 20,00 €

wok de nouilles Udon et légumes

**Grand Aioli de cabillaud rôti** ..... 24,00 €

et ses légumes vapeur

**Duo de saumon et artichauts grillés** ..... 22,00 €

risotto crémeux aux amandes, jus corsé à l'ail noir

## CÔTÉ VIANDES

---

**Ballotine de volaille tomates confites** ..... 21,00 €

et mozzarella ravioles au basilic

**Entrecôte grillée (350 g)** ..... 24,00 €

sauce chimichuri, frites et salade verte

**Tartare de boeuf tradition** ..... 19,00 €

cornichons, câpres, oignons, persil, œuf, huile de tournesol,  
moutarde, ketchup, tabasco, Worcestershire, Cognac

**Supplément sauce** ..... 1,00 €

blue cheese, poivre, jus corsé, chimichuri

**Côte de cochon fumé** ..... 19,00 €

crique de pommes de terre, sauce morilles

**Cordon bleu de veau au jambon truffé et comté** ..... 21,00 €

gratin penne alla tomate

**Tartare de bœuf tigre** ..... 19,00 €

sauce soja, sauce huître, coriandre, huile de sésame, échalote,  
gingembre, citron vert, ail, miel, piment, menthe



## CÔTÉ POKE BOWLS

---

**Salmon bowl (froid)** ..... 19,00 €

saumon mariné, radis, carottes, nouilles udon, tomates cerises, sucrine, avocat, fèves de soja, concombre, pomme, graine sésame Sauce japan : sauce huitre, coriandre, gingembre, citron vert, Mirin, sauce soja salée, wasabi, huile de sésame

**Buddha bowl (chaud/froid)** ..... 16,00 €

tofu en croûte de poivre, falafels de pois chiches, nouilles udon, avocat, radis, fèves de soja, sucrine, carottes et chou, oignons, baies de cranberry confites Sauce dragon : sauce soja, vinaigre de cidre, huile de tournesol, sirop d'érable, ail, coriandre, sriracha

**Mexican bowl (chaud/froid)** ..... 17,00 €

poulet croustillant, riz, haricots rouges, poivrons verts, tomates, guacamole, maïs, sucrine, oignons rouges, mangue, chips tortillas Sauce tex mex : yaourt, crème sriracha, épices, citron vert

## CÔTÉ RAVIOLES

---

**Ravioles aux artichauts poêlés** ..... 19,00 €

et sauce suprême à l'ail noir

**Ravioles aux morilles et bouillon de volaille crémé** ..... 19,00 €

**Ravioles aux basilic, sauce tomates et mozzarella burrata** ..... 20,00 €

# CÔTÉ FROMAGES & DESSERTS

## COTE FROMAGES

---

**Faisselle de fromage blanc** ..... 4,00 €

nature, coulis de fruits rouges, fines herbes, crème de marron,  
sucre

**Assiette de fromages de nos régions** ..... 7,50 €

**St Marcellin entier** ..... 4,00 €

Ferme du Sabot

## CÔTÉ DESSERTS

---

**Pogne façon pain perdu** ..... 9,00 €

sauce caramel et glace vanille

**Fondant au chocolat coeur coulant** ..... 9,00 €

glace au choix

**Tatin aux pommes** ..... 9,00 €

**Profiteroles** ..... 9,00 €

**Eclair glacé Ardéchois** ..... 9,00 €

glace marron, crème de marron, éclats de marrons et chantilly

**Fraîcheur de fruits frais de saison** ..... 7,00 €

sorbet au choix

**Café gourmand** ..... 11,00 €

brownie chocolat, choux profiteroles vanille, pogne façon pain perdu, salade de fruits, mousse au chocolat, chantilly

**Eclair glacé Montilien** ..... 9,00 €

glace nougat, sauce caramel, éclats de nougatine et chantilly

**Mousse au chocolat noir crunchy** ..... 7,00 €

**Petit café gourmand** ..... 7,50 €

mousse au chocolat, pogne façon pain perdu, chantilly

## CÔTÉ COUPES GLACÉES

---

**Ardéchoise** ..... 9,00 €

2 glaces marron, 1 glace vanille, crème de marron, chantilly

**Chocolat liégeois** ..... 9,00 €

2 glaces chocolat noir, 1 glace vanille, sauce chocolat chaud, chantilly

**Café liégeois** ..... 9,00 €

2 glaces café, 1 glace vanille, café expresso, chantilly

**Caramel addict** ..... 9,00 €

2 glaces caramel salé, 1 glace vanille, sauce caramel, chantilly

**Antillaise** ..... 9,00 €

1 sorbet ananas, 1 sorbet mangue, 1 glace rhum-raisin, coulis exotique, chantilly

**L'Africaine** ..... 9,00 €

1 glace chocolat noir, 1 glace coco, 1 glace vanille, sauce chocolat chaud, chantilly

**Dame de Venise** ..... 9,00 €

2 glaces straciatella, 1 glace vanille, sauce caramel, chantilly

**Montilienne** ..... 9,00 €

2 glaces nougat, 1 glace vanille, sauce caramel, chantilly

**L'Etage** ..... 9,00 €

1 sorbet pistache, 1 glace straciatella, 1 sorbet cassis, coulis fruits rouges, chantilly

**Banana split** ..... 9,00 €

1 glace chocolat noir, 1 sorbet fraise, 1 glace vanille, banane, sauce chocolat chaud, chantilly

**Nuts** ..... 9,00 €

2 glaces praliné, 1 glace vanille, sauce chocolat chaud, noisettes caramélisées, chantilly

## CÔTÉ COUPES GLACÉES ALCOOLISÉES

---

**Colonel** ..... 10,00 €

2 sorbets citron, vodka Eristoff (4 cl)

**After Eight** ..... 10,00 €

2 glaces menthe chocolat, Get 27 (4 cl)

**Limoncello** ..... 10,00 €

2 sorbets citron, limoncello (4 cl)

**Irish coffee ice** ..... 10,00 €

2 glaces café, whisky (3 cl), chantilly

## PARFUM GLACES & SORBETS

---

**Glaces - La boule** ..... 2,50 €

vanille, marron, chocolat noir, caramel, café, menthe-chocolat, coco, rhum-raisin, praliné, pistache, stracciatella, nougat

**Sorbet - La boule** ..... 2,50 €

ananas, citron, mangue, fraise, framboise, cassis

**Les sauces** ..... 1,50 €

coulis de fruits rouges / jaunes, sauce caramel, sauce chocolat, crème de marron

**Supplément Chantilly** ..... 1,50 €

# CARTE APRES MIDI

## COTE SALADES ET ENTREES

---

**Salade César** ..... 14,00 €

salade, poulet croustillant, oeuf dur, parmesan, tomates, croûtons, sauce César

**Salade de chèvre rôti au miel** ..... 14,00 €

copeaux de jambon cru et noix

**Gravlax de truite de l'Ardèche** ..... 14,00 €

aux agrumes

## CÔTÉ PLATS

---

**Tartare de saumon fines herbes** ..... 21,00 €

échalotes, ciboulette, huile d'olive, citron, piment d'Espelette

**Tartare de boeuf grande tradition** ..... 19,00 €

cornichons, câpres, oignons, persil, oeuf, huile de tournesol, moutarde, ketchup, tabasco, Worcestershire, Cognac

**Tartare de boeuf tigre** ..... 19,00 €

sauce soja, sauce huître, coriandre, huile de sésame, échalotes, gingembre, citron vert, ail, miel, piment, menthe

**Entrecôte grillée (350 g)** ..... 24,00 €

sauce chimichuri, frites et salade verte

## CÔTÉ TAPAS PLANCHES

---

**La Mixte** ..... 19,00 €

jambon blanc truffé, saucisson sec, jambon cru, pâté en croûte, 3 fromages de la région

**La Tex Mex** ..... 19,00 €

wings de poulet BBQ, nachos et chili cheese, nuggets de poulet, onion rings, guacamole, chips tortillas cheddar, mini taquitos, sauce barbecue (20 pièces)

**L'exotique** ..... 19,00 €

légumes, mini s'adossa volaille, gyoza poulet, mini news poulet, verrines thon asiatique ( 15 pièces )