

## Menu à 27€

Salade dauphinoise  
ou  
Velouté de patate douce, mouillette au lard

◆◆◆◆

Mignon de porc thaï, nouilles caramélisées  
ou  
Curry de lieu noir aux légumes

◆◆◆◆

Fondant au chocolat  
ou  
Tarte exotique

## Menu à 39€

Tartare de saumon, soja et wasabi  
ou  
Tataki de bœuf cacahuète et betterave

◆◆◆◆

Bavette angus, jus aux poivrons grillés et polenta crémeuse  
ou  
Filet de de bar à l'unilatérale, risotto et aceto d'agrumes

◆◆◆◆

Charlotte poire  
ou  
Entremet chocolat

## Formules du jour

(du lundi au samedi à midi uniquement)

Plat du jour ..... 11,90 €

Formule 2 plats :

entrée du jour + plat du jour

ou plat du jour + dessert du jour ..... 17,00 €

Formule 3 plats : entrée du jour + plat du jour + dessert du jour ..... 22,00 €

Prix nets TTC

*Notre carte est composée  
de plats faits maison avec des produits frais  
par le chef Pierrick Blanc et son équipe.*

*Nos desserts sont réalisés  
par notre pâtissier Antonin.*

## La Cuisine

5, Place des Clercs  
26000 VALENCE  
Tél. 04 75 86 09 68  
[www.lacuisinerestaurant.fr](http://www.lacuisinerestaurant.fr)  
[restaurantlacuisine@hotmail.fr](mailto:restaurantlacuisine@hotmail.fr)

Caractéristiques : 2024 Saint-Vallée - 4415 2024 04

# La Cuisine

Hiver 2023-24

## Les salades

	Entrée	Plat
Dauphinoise Salade verte, ravioles frites, picodons panés, jambon cru serrano, noix	12,50 €	19,50 €
Saint-Marcellin Salade verte, toasts de saint-marcellin aux herbes, magrets confits au sel, noix et vinaigrette au miel	12,50 €	19,50 €
César truffée Salade verte, poulet au parmesan, copeaux de parmesan, ravioles aux truffes, sauce césar à l'essence de truffe	14,00 €	21,50 €

## Les entrées

Terrine de foie gras maison, chutney d'oignons au vinaigre balsamique blanc et toast brioché	14,00 €
Tataki de bœuf cacahuète et betterave	13,50 €
Tarte tatin exotique au balsamique vieux et jambon cru serrano	14,50 €
Velouté de patate douce, mouillette au lard fumé	11,50 €
Tartare de saumon, soja et wasabi	15,50 €

## Les pâtes

Ravioles pochées nature ou à la crème et ciboulette	12,50 €
Gratinée de ravioles chèvre miel	18,50 €
Gratinée de ravioles au bleu du Vercors et noix	19,50 €
Tagliatelles carbonara	16,50 €
Risotto de fregola au champignons et comté	14,50 €

Prix nets TTC

## L'ardoise de La Cuisine

Picodons panés, jambon cru serrano, foie gras maison, tartare de saumon, saint-marcellin et frites maison	28,50 €
---	---------

## Les viandes

Bavette angus, jus aux poivrons grillés et polenta crémeuse	19,50 €
Filet de bœuf Simmental sauce au bleu du Vercors et frites maison	28,50 €
Mignon de porc thaï, nouilles caramélisées	17,50 €
T-bone de veau à la moutarde à l'ancienne et crigue de légumes aux épices douces	24,50 €

## Les poissons

Curry de lieu noir aux légumes	17,50 €
Dos de cabillaud mariné à l'essence de truffe, sauce foie gras et crigue ardéchoise	24,50 €
Filet de de bar à l'unilatérale, risotto et aceto d'agrumes	20,50 €
Tartare de saumon soja et wasabi, frites maison	21,50 €
Queue de lotte lardée, purée de marron	25,50 €

Pour nos poissons, nous privilégions une cuisson « nacrée », si vous le préférez plus cuit, n'hésitez pas à nous le préciser au moment de la commande.

Les sauces : moutarde à l'ancienne, bleu du Vercors, jus aux poivrons grillés, curry  
Les garnitures : frites maison, purée de marron, polenta crémeuse, risotto, tagliatelles fraîches, poêlée de légumes

La préparation des plats chauds à la carte nécessite une attente de 15 à 20 mn. Merci de votre compréhension.

Prix nets TTC

## Les fromages

Faisselle de l'Ardèche, nature, coulis de fruits rouges	6,00 €
Saint-marcellin mariné à l'huile de noix, confiture de figue maison	10,50 €

## Les desserts

Tarte exotique	8,50 €
Chou noisette	9,00 €
Entremet chocolat	8,50 €
Café gourmand	9,00 €
Thé gourmand	10,00 €
Forêt noire	8,50 €
Charlotte poire	9,00 €
Fondant au chocolat, glace vanille	8,00 €
Dessert du jour	7,50 €

## Les glaces et sorbets

Une boule	3,00 €
Deux boules	5,00 €
Trois boules	7,00 €

Vanille, chocolat, caramel, café, rhum-raisin, menthe-chocolat, fraise, framboise, pistache, citron

## Menu enfant (- 12 ans) à 10,90€

Ravioles nature ou crème  
ou  
Steak frites  
ou  
Filet de poisson, tagliatelles fraîches  
ou  
Tagliatelles carbonara  
♦♦♦♦  
Glace 1 boule

Prix nets TTC