

La Brasserie

Les Antipastis

Antipasti mixto : jambon cru, mortadelle, coppa, légumes mariné _____	7,00 €
Antipasti terre et mer : légumes marinés, anchois marinés, saumon fumé _____	7,00 €

Les Entrées

L'entrée du chef, selon arrivage _____	9,00 €
La salade de chèvre chaud miel et amandes _____	12,00 €
La salade de saumon fumé _____	12,00 €
La salade du Périgord (salade verte, haricots verts, foie gras de canard) _____	14,00 €
L'assiette de charcuterie _____	12,00 €
L'assiette de jambon cru Serrano _____	13,00 €
Le foie gras de canard maison _____	16,00 €
Les œufs pochés meurettes _____	14,00 €

Les Plats

Le plat du jour (jusqu'à 12h30) _____	12,00 €
Le plat du terroir _____	18,00 €
Le duo de poissons _____	18,00 €
Le tartare de saumon et sa garniture _____	18,00 €
Le gratin de queues d'écrevisses avec ses pâtes fraîches maison _____	18,00 €
Les pâtes fraîches maison, sauce aux cèpes _____	19,00 €
La quenelle lyonnaise aux cèpes _____	19,00 €
Le filet mignon _____	17,00 €
Le steak tartare dans le filet, coupé au couteau _____	24,00 €
Le filet de bœuf sauce aux cèpes _____	25,00 €

La Salade repas

Salade verte, légumes marinés, saumon fumé, jambon cru, rosette, coppa, mortadelle _____	12,00 €
Avec foie gras maison _____	18,00 €

La Brasserie

Les Fromages

Le fromage blanc : nature, crème ou coulis de fruits _____	4,00 €
La cervelle de canuts _____	5,00 €
La terrine de roquefort maison _____	6,00 €
L'assortiment de fromages _____	7,00 €

Les Desserts

La tarte du moment _____	6,00 €
Le dessert du moment _____	6,00 €
La mousse au chocolat _____	6,00 €
La panna cotta et son coulis de fruits rouges _____	6,00 €
La crème brûlée _____	6,00 €
La profiterole _____	7,00 €
L'assiette gourmande _____	7,00 €
L'ananas frais _____	6,00 €

Les coupes glacées

La coupe ardéchoise _____	7,00 €
Le café liégeois _____	7,00 €
Le chocolat liégeois _____	7,00 €
La dame blanche _____	7,00 €
Le colonel _____	8,00 €
Le vigneron au Marc « Jacoulot » _____	8,00 €
Le fruit de saison Melba _____	8,00 €

RESTAURANT