

Carte

Assiette de jambon de la maison Berthier 8 Huitre 1.5

Entrée de saison, voir bristol 7

changeante, amusante et végétarienne

Aïgo saou, bouille abaisse mais d'eau vive, aïoli de tradition 10

véritable nom dans de vieux grimoires de cuisine, étonnant non!

La terrine de campagne, pickles de radis et pois chiches écrasés à l'huile d'olives 11

Quand le copain est bien, le cochon est bon .

Endive braisée mousse légère et copeaux de jambon cru, 13

l'élégance de l'endive et la niaque du jambon

Magret de canard séché et choucroute au piment d'Espelette et noix, oeuf de cane 14

Leslie a un stock de choux. Leslie fait de la choucroute et nous nous amusons autour...

La caquette végétarienne 18

capricieuse, fantaisiste, mais toujours bienvenue

Caillette et oreilles de cochon au vin du Rhône, bombine 21

l'esprit terroir

Pintade en roulade au jus d'olives Tanche, ravioles maison. 22

une princesse Drômoise qui s'offre dans un lit de ravioles maison et un jus d'olives.

Un plat de tradition familiale servi en pot crouaté. voir bristol 19.50

certain, j'espère, pourront apercevoir leur madeleine

Carré de porc cuit gentiment avec une émulsion de jus de poisson, froid d'huitres en gelée 24

Le chaud froid terre mer, j'aime faire ce genre de plat. Un peu rock n'roll

Maquereau sur un lit de spaghetti à l'encre de seiche, wok de légumes et bouillon thaï. 22

Le gout doux du Panais et le parfum plaisant des aromates avec le maquereau mi-cuit

Plateau de fromages 9

Baba au rhum 9

Citron Niçois du kolonel woodka 9

Pogne en pain perdu et granité de clairette rosée 8

Valrhonatisime, chocolatsss 8

Dessert du jour voir bristol 5

Nos produits sont saisonniers, locaux, raisonnés ou bio mais de bonne facture.