

UNIQUEMENT
LE VENDREDI
MIDI

MENU



☎ Sur réservation au 04.75.38.85.02

LE RENDEZ-VOUS DES COPAINS | 26€

Entrée + plat + fromages + dessert
Uniquement le Vendredi midi



L'ENTRÉE

Notre Terrine de Campagne

LE PLAT CHAUD

Pot au Feu de Boeuf Fin gras du Mézenc
Assortiment de légumes



LE CARROSSE DES FROMAGES

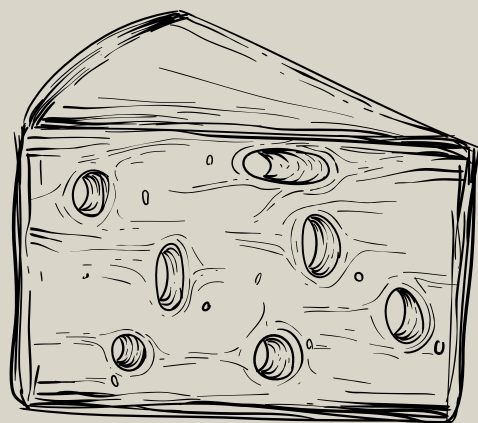
Assortiment de fromages du pays ou fromage blanc

LE DESSERT DU JOUR

Terminez sur une touche Gourmande et Sucrée.

TOUS LES
VENDREDIS
MIDIS
&
SAMEDIS
MIDIS ET SOIRS
&
DIMANCHE
MIDIS

☎ Sur réservation au 04.75.38.85.02



MENU



À LA CARTE

LES ENTRÉES

Assiette de charcuteries maison 14,50 €

La "Redoundade" 14 €

Caillé frais maison infusé au foin, p. de terre vapeur

Brousse de Chèvre frais de la Louvèche
sublimée par la Cueuillette Sauvage du
moment 14 €

LES PLATS CHAUDS

Les Lasagnes, Salade Verte 14 €

Assiette Végétarienne, (Salade,
Assortiment de légumes de saison (chaud) 16 €

Braisé de Boeuf Fin gras 22 €

Notre Boeuf Fin Gras en 2 façons : Grillé
et Mijoté en Cocotte 25 €

Entrecôte/Faux filet de notre Boeuf Fin
gras (selon disponibilité) 29.50 €

Les tripes de boeuf Fin Gras 15.50 €

LE CAROSSE À FROMAGE

Assortiment de fromages locaux ou
fromage blanc 8 €

LE DESSERT AU CHOIX

Selon saison 8 €

MENU



ENFANTS | 12€ (- DE 10 ANS)

Entrée + plat + dessert

Afin d'éveiller également les papilles des plus jeunes.
Nous proposons à vos enfants :

L'ENTRÉE

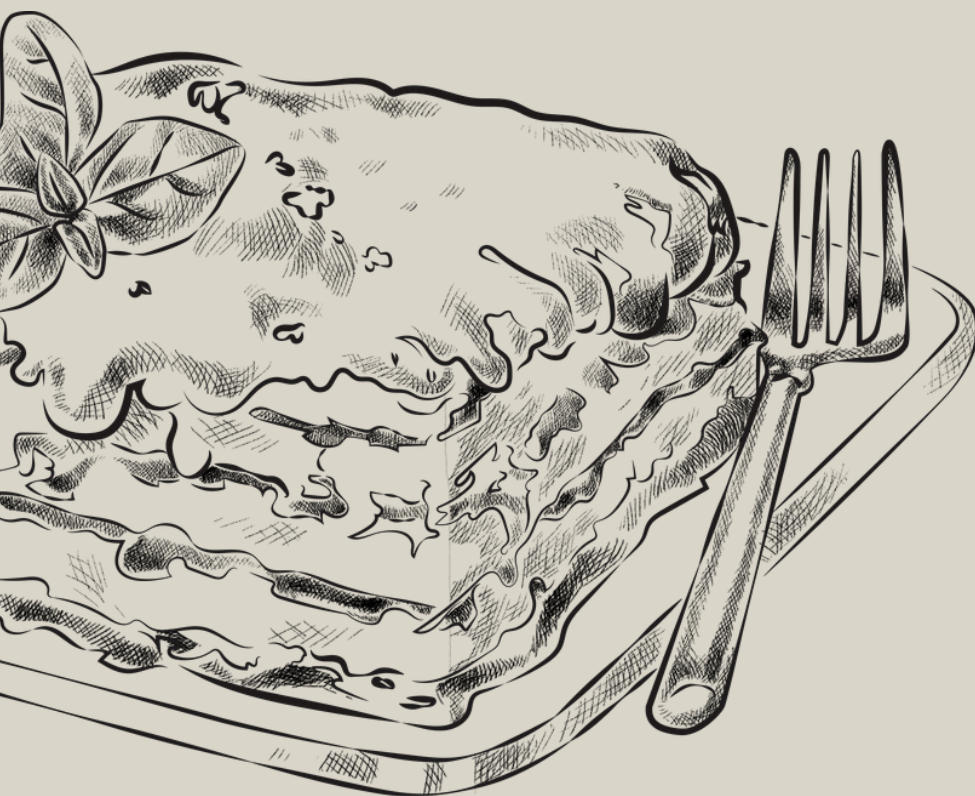
Petite assiette de charcuterie

LE PLAT CHAUD

La petite lasagne et son assortiment de légumes

LE DESSERT

Au choix en fonction des saisons



MENU



FIN GRAS DU MEZENC 42€

LES ENTRÉES AU CHOIX

Plutôt Cru:

Mini Tartare au couteau, Salade de Rosbeef

OU

Plutôt cuit:

Rillette de Boeuf, Mini Pot au Feu

OU

Plutôt léger:

La "Redoundade"

Pommes de terre vapeur, Caillé frais maison



LE PLAT CHAUD

Le Boeuf en deux versions

Grillé à la plancha et Braisé en cocotte

Assortiment de légumes

LE CAROSSE DES FROMAGES

Assortiment de fromages locaux

LE DESSERT


Au choix dans la carte du jour



MENU



MENU "TERROIR" | 32€

 Sur réservation au 04.75.38.85.02

LES ENTRÉES

Brousse de Chèvre frais de la Louvèche sublimée par la
Cueillette Sauvage du moment

Ou

Assiette de charcuteries maison maison

LE PLAT CHAUD

Tripes de Boeuf de Fin gras

Ou

Braisé de Boeuf Fin gras



LE CARROSSE DES FROMAGES

Assortiment de fromages du pays ou fromage blanc



LE DESSERT DU JOUR

Terminez sur une touche Gourmande et Sucrée.