

# TAPAS À PARTAGER OU PAS ...

## NOS TAPAS À 10.-

### Le Don Recroze

saucisson artisanal du voisin

### Accras de morue

mayonnaise épicée

### Houmous

pain pita

### Guacamole

tortillas de maïs

### Minis Malakoffs

au gruyère d'alpage AOP

### Falafels et Labneh

beignets de pois chiche mayonnaise épicée

### Feuilletés grecs et miel

croustillants aux fromages grecs

### Crevettes panées

sauce aigre-douce

# LES ENTRÉES

Salade verte ou mêlée | 7/9  
vinaigrette moutardée maison

Salade de lentilles vertes | 16  
œuf mollet, magret fumé

Oeuf en meurette | 16  
sauce vin rouge, champignons et lardons

Salade d'endive à la truffe | 21  
vinaigrette à la truffe et julienne de truffe

Salade lyonnaise | 16  
œuf poché, lardons et croûtons dorés

Ravioles du royaux | 18  
aux morilles

Os à Moelle gratiné, poivre de malabar | 15  
pain grillé

Tartare de boeuf à la truffe | 25  
juste sel, poivre, huile d'olive, échalottes et truffe noire

# LES PLATS

## Ravioles du royaux aux morilles | 32

ravioles IGP de farine de blé tendre farcies au Comté et persil

## Tartare de bœuf traditionnel | 36

mesclun, pain grillé et pommes frites

## Tartare de bœuf à la truffe, salade et frites | 45

uste sel, poivre, huile d'olive, échalottes et truffe noire

## Blanquette de veau servie en cocotte | 40

riz pilaff

## Fricassée de ris de veau | 39

mousseline de pommes de terre

## Salade lyonnaise | 25

œufs pochés, lardons et croûtons dorés

## Cordon bleu à l'italienne | 36

cordon bleu de porc à l'italienne, Taleggio et jambon cru

## Onglet de boeuf à l'échalote | 36

la pièce du boucher Perroud

## Souris d'agneau braisée au vin rouge | 41

lentilles vertes aux petits légumes

## Quenelle de poisson sauce homardine | 33

riz pilaf

## Suggestion de poisson

selon arrivage

# LES DESSERTS

# POUR LES PETITS

Ravioles du Royans

à l'huile d'olive

ou

Filets de poulet panés

pommes frites

et

une boule de glace et un sirop | 15

Assiette de fromages | 13

Mousse au chocolat | 13

aux éclats de Toblerone

Millefeuille aux marrons | 13

glace vanille

Cheesecake citron vert vanille | 13

coulis de fruits rouges

Ile flottante | 10

anglaise à la vanille de Madagascar, caramel beurre salé

Café gourmand | 15

Boule de glace artisanale | 4

Sorbets : chocolat, fraise, mangue, poire, abricot du valais, citron

Glaces : pistache, café, rhum-raisin, caramel beurre salé, vanille

Sorbet arrosé | 15

Poire, Williamine - Abricot du valais, Abricotine

Citron, Limoncello ou vodka - Châtaigne, Armagnac