

POUR VOUS OUVRIR L'APPÉTIT

Planche du Bratoria

Charcuterie italienne	17€ pour 2 personnes
Fromage italien	33€ pour 4 personnes
Terrine du moment	

Planche du chef

Tapenade noire	19,50€ pour 2 personnes
Jambon blanc truffé	37€ pour 4 personnes
Sardines	
Terrine du moment	
Fromage italien	
Charcuterie italienne	

Tapas

Beignets de fleurs de courgettes, <i>sauce tartare</i>	16€ 8 pièces
---	-----------------

Les entrées

Velouté du moment façon "Parmentier"	11,50€
Salade Guignole <i>quenelles, jeunes pousses, lardons, oeuf poché</i>	12,20€ taille xl 15€
Foie gras <i>Marmelade de clémentine et son pain aux céréales</i>	16,60€
Entrée du jour	8€

MENUS

Menu enfant

Steak haché / frites	9,50€
Moelleux au chocolat ou 1 boule de glace	

Menu du jour

Entrée - Plat - Dessert	21 €
-------------------------	------

POUR SE METTRE À TABLE

Gratin de ravioles du Dauphiné <i>Crème de Grana Padano, magret fumé et son mesclun</i>	16,50€
Souris d'agneau confite <i>Aux fruits du Mendiant, jus réduit et sa semoule parfumée</i>	20,50€
Burger montagnard <i>Crème de reblochon, pain aux céréales, steak haché façon bouchère, oignons confits, frites maison et son mesclun</i>	19€

Pièce du boucher <i>Frites maison et son mesclun, sauce fromagère</i>	19,20€
Dos de merlu <i>Déclinaison de choux colorés et risotto crémeux, beurre blanc citronné</i>	20,50€
Tête de veau roulée <i>Sauce gribiche et ses légumes</i>	16,60€
Pâtes du moment	Selon le moment 😊
Plat du jour	14,50€

ET FINIR EN BEAUTÉ

Les fromages

½ St Marcellin "La Mère Richard"	4€
Faisselle de la Mère Richard (coulis, sucre, crème)	4€

Les desserts

Tiramisu classique au café	6,20€
Tarte citron meringuée revisitée	7€
Moelleux au chocolat <i>Et sa boule de glace vanille de Madagascar</i>	6,50€
Coupe "pain d'épices" <i>Cannelle, caramel au beurre salé, vanille, chantilly légère, pain d'épice</i>	7,20€
Dessert du jour	6€