



Menu carte

Entrée, plat et dessert **32,00 €**
A choisir dans notre carte (hors viande maturée)

Menu enfant

1 sirop + 1 plat + 1 boule de glace **9,50 €**

Formule « estivale »

Gratiné de ravioles aux choix et salade **17,00 €**

Les Ravioles

Gratinée de ravioles bio nature **13,00 €**

Gratinée de ravioles bio tomates confites et olives **13,50 €**

Gratinée de ravioles bio chèvre et miel **14,00 €**

La cave de maturation

Pièce de bœuf du moment (faux filet et entrecôte minimum 300g) **les 100 gr** **13,00€**

Frites à la graisse de bœuf

Les grandes salades

Bagel : Saumon fumée, guacamole, crème aux herbes et tomate cerise
Accompagné d'une salade **11,00 €**

Bouddha bowl : Quinoa, légumes et fruits du moment, vinaigrette acidulée **13,00 €**

Ouverture

Le midi : 12h00 à 13h30

Le Bar Dureza : 17h00 à 20h45

Fermé le dimanche



MENU à 32€

Les entrées

- Le Retour du marché, purée de petits pois à la menthe, légumes du moment **10,50 €**
- AOP Côtes de Provence Sainte Victoire rosé, Château des Ferrages, 2018
- Escargot bio en persillade, sablé au parmesan, crème de noisette, mesclun de jeunes pousses **12,00 €**
- AOP Côtes-du-Rhône Villages Bio "La Garrigue", Domaine de Saint Etienne 2017

Les plats

- Dos de cabillaud aux agrumes, fenouil étuvé et braisé, cœur d'artichaut, coulis de poivron rouge, condiment courgette et pignons de pin **18,50 €**
- AOP Saint-Véran, Domaine Ternel 2018
- Filet de Veau en deux cuissons, croute de moutarde à l'ancienne de l'Ardèche, asperges vertes et délicatesses, mousseline de brocolis, jus à l'estragon **19,00 €**
- AOP Hermitage « Chante-Alouette », M.Chapoutier 2017

Les Desserts

- Plateau de fromages affinés de la région accompagné de sa confiture maison **8,00 €**
- Faiselle de l'Areilladou nature, crème ou coulis de fruit **5,00 €**
- Comme un capuccino, crémeux aux chocolats, gèle café et émulsion de lait, glace chocolat au lait **7,50 €**
- VDN Banyuls, Terra Vinya, M.Chapoutier, 1999
- Gourmandise acidulée, texture de fruits rouges, crémeux et financier citron, Sorbet citron gingembre **8,00 €**
- VDN Muscat Beaume de venise 2018
- Café gourmand (supp. 1,00 € au menu) **8,50 €**