

## ENTRÉES

Œufs mimosa  
*aux brisures de truffe noire*

8

Terrine de campagne maison  
*aux noisettes & champignons*

9

Salade César  
*(filet de poulet pané, croûtons & parmesan)*

11 — XL : 19

Salade scandinave  
*(truite marinée, œuf dur, pickles)*

11 — XL : 19

Gratin de ravioles du Dauphiné  
*au Saint-Marcellin & Comté*

9 — XL : 19

## PLATS

Raviolis aux champignons & ail des ours,  
*crème de truffe*

19

Tartare de bœuf *charolais* 180 gr.,  
*frites maison & salade verte*

20

Dos de cabillaud,  
*risotto aux écrevisses, sauce homardine*

24

Faux-filet de bœuf Aubrac (250 gr.),  
*sauce au poivre noir, tartare ou barbecue maison*  
*frites maison,*

28

## NOS SPÉCIALITÉS

Cheeseburger,  
*bœuf charolais 150 gr., cantal, cheddar,*  
*poitrine fumée, sauce barbecue maison, frites maison*

18

Rognons de veau,  
*sauce au porto, poivre de Sichuan,*  
*pleurotes de Lyon & rattes rôties*

26

Quenelle de brochet aux cuisses de grenouilles,  
*sauce champagne, riz pilaf*

24

# MENU DU BEL AVENIR

35

Entrée au choix



Gratin de ravioles du Dauphiné *au Saint-Marcellin & Comté*

*ou*

Quenelle de brochet aux cuisses de grenouilles, *riz pilaf*

*ou*

Pièce du boucher, *sauce au choix, frites maison*



Dessert au choix

## FROMAGES

Fromage blanc en faisselle  
*nature, coulis ou crème épaisse*

5

Cervelle de canut  
*fromage blanc, fines herbes, échalote, ail & vin blanc*

6

Saint-Marcellin  
*(à commander à l'avance pour une température idéale)*

8

## DESSERTS

Carpaccio d'ananas,  
*sirop au rhum, sorbet exotique*

7

Crème caramel de Mamie Suzanne,  
*tuile aux amandes*

7

Île flottante  
*(crème anglaise, caramel, amandes effilées grillées)*

7

Mousse au chocolat  
*servie à la louche*

8

Baba au rhum des Antilles,  
*crème épaisse, cerises amarena*

8