

LA CARTE



Toutes nos recettes sont élaborées et **cuisinées maison**, à partir de **produits frais de saison**, choisis pour leur fraîcheur et leur qualité, en provenance de fournisseurs sélectionnés, locaux et fermiers. De ce fait, certains produits peuvent venir à manquer. La carte change ainsi au rythme des saisons et des idées de notre cuisinier. Nous vous souhaitons un bon appétit.

LES ENTRÉES



Saumon Gravlax aux Myrtilles & Gremolata, Gaufre, Crème de la Ferme du Pelosset	9.00 €
Velouté de Potiron, Noisettes & Chips de Vitelotte	9.00 €
Foie Gras de Canard à l'huile de Truffe & Artichaut, Pain d'Epices Maison	13.00 €
Cassiolette de Ravioles du Royans	7.00 €
Petite Salade de Crudités du Beaulieu	6.00 €

LES GRANDES SALADES



Salade Lyonnaise avec un Oeuf Parfait	12.00 €
Salade du Beaulieu au Saumon Fumé Maison	13.50 €
Salade Caesar au Poulet	13.00 €
Salade de Quinoa aux légumes (avec poulet supp. 2€)	11.00 €
Salade au St Marcelin pané & Julienne de Bœuf séché au Torchon	13.50 €

LES PLATS



Bavette du Boucher d'en face aux Echalottes (170g)	18,50 €
Pièce de boeuf du Boucher d'en face (200g), Frites maison ou Légumes de Saison ou Riz*	20.50 €
Tartare de Boeuf, Frites maison ou Légumes de Saison ou Riz*	16.00 €
Tartare César de Boeuf, Frites maison ou Légumes de Saison ou Riz*	16.50 €
Burger Charbonnois, Frites maison ou Légumes de Saison ou Riz*	16.00 €
Poisson du Marché, Riz ou Légumes de Saison ou Frites Maison*	18.50 €
Assiette de Ravioles du Royans	13.00 €
Pâtes du Moment (uniquement à midi)	13.00 €

LES FROMAGES ET DESSERTS



1/2 Fromage de la Ferme	5.00 €
Assortiment de Fromages de la Ferme	8.00 €
Fondant au Chocolat à la Fleur de Sel (à midi uniquement)	7.00 €
Salade de Fruits de Saison (et sorbet supp. 1€)	6.00 €
Crème Brulée du Moment	7.00 €
Yaourt de la Ferme du Pelosset, Coulis de Fruits ou Caramel Beurre salé	5.50 €
Café gourmand	7.00 €
Thé gourmand	8.00 €

* Supplément de 3.50 € si 2 garnitures

Prix nets au 01/12/2018, service compris