



NOS MENUS

Le Menu Hyppolite 12€50

Gratin de Ravioles
+
Tarte ou buche*

*1€ de sup sur la Buche Valrhôna

Le Menu Marie-Louise 13€

Soupe
+
Gratin de Ravioles

NOTRE CARTE

NOS SOUPES :

45cl : 5€ 90 cl : 9€50
Velouté de Potimarron
Crème de Lentilles au Foie Gras
Soupe de poisson des Sables d'Olonne, rouille et croûtons
Soupe à l'Oignon, croûtons et fromage râpé

NOS GRATINS DE RAVIOLES le gratin de 300g : 8€50

Escargots Chartreuse
Sauce Langoustine, queues d'Ecrevisses
Sauce Foie Gras
Cèpes et champignons de Paris
Bleu du Vercors, éclats de Noix de Grenoble

LA PLANCHE DE CHARCUTERIE 10€

Porc de montagne du Champsaur - jambon, coppa, saussisson

NOS SPECIALITES DU PER'GRAS :

Le Hambergras 6€
Chausson de Foie Gras au figues 6€50
Barquette de Boudin blanc 350g 7€50
Barquette de Boudin Blanc 700g 13€50
6 Huitres et un Verre de Blanc sec 14 cl 9€50
Assiette de foie gras maison mi-cuit IGP Landes 16€
Assiette de Saumon fumé par nos soins Origine Ecosse 14€

NOS DESSERTS :

La part de tarte du jour 4€50
Tarte aux noix caramélisées 5€
Crêpe au sucre 3€
Crêpe Nutella, confiture ou caramel de fleur de sel 3€50
Crêpe Grand Marnier ou Chartreuse Nutella 5€
Buche Mangue Cassis 5€
Buche Marron Whisky 5€
Buche Valrhôna Chocolat Gianduja 6€

A BOIRE !

Soda 33 cl 2€50
Jus de pomme artisanal (La Buisnière) 25cl 2€50
Eau minérale 50 cl 1€50
Eau minérale 1,5l 3€50
Thé 2€
Café 1€50
Jus de pomme chaud 20 cl 2€50
Vin chaud 20 cl 2€50
Verre de cidre 20 cl 3€
Bouteille de cidre artisanal 75 cl 15€
Verre de vin 14cl 3€
Bouteille de vin sélection du sommelier blanc ou rouge 75 cl 15€
Nos suggestions de vins à consulter sur l'ardoise

Vous pouvez également commander sur la carte "Fruits de mer"

