

# Carte Boissons et Snack







# Casse-croûte artisanal

#### à toute heure à partager ou pas !

#### **CASSE-CROÛTE TRADITION**

Charcuterie artisanale de montagne Pichon

13€

#### 1 Baguette Tradition + 1 Verrine pur porc de 180 g <u>au choix</u> :

- campagne
- au piment d'espelette
- aux cèpes
- au jambon sec
- au canard

#### ou saucisse Lorraine sèche 250 g

La charcuterie artisanale de montagne Pichon, crée en 1959, est installée à 900 mètres d'altitude à Raucoules en Haute-Loire. Elle s'appuie sur un savoir-faire artisanal reconnu pour produire les meilleurs saucissons, jambons ou pâtés.

Pour les saucissons, elle utilise des viandes fraîches et des boyaux naturels, effectue le salage à la main, avant de les faire sécher à l'air naturel des montagnes du Mézenc.

#### Nos fromages bio / Organic cheeses

- + pain maison et baguette tradition

#### **Spécialités** / Specialities

- Frites fraîches / French fries 5,00 €

Au bar, vous trouverez une petite échoppe avec une sélection de nos produits artisanaux à emporter

#### CASSE-CROÛTE VEGAN

de La Ronde des Saverirs (Artisant Ardéchois)

12,50 €

**1 Baguette Tradition** ou 10 galettes « Pain des Fleurs » au sarasin (sans gluten) + Terrine Végétale (145g) au choix :

- Tartinade Provençale: aubergine, tomate, oignons, pois-chiche, herbes de Provence
- Tartinade Thai: potimaron, oignons, pois chiche, curry, huile essentielle de lemongrass.
- Tartinade Artichaut de Jérusalem : topinambours, oignons. pois-chiche, huile essentielle de basilic.
- Caviar de lentilles du Puy (AOP) : lentilles vertes du Puy, oignons, vin rouge sans sulfites, huile essentielle de laurier.
- Tartinade Duo d'olives aux raisins







#### CASSE-CROÛTE FRAÎCHEUR

élaboré par La Note Gourmade

9,50 €

 Verrine de flan d'aubergine, confit de tomate et olives noires à la provençale de notre maraîcher (150g)

> PANIER PIQUE-NIQUE à emporter Picnic basket to go

13,50 €

Jambon à l'os maison cuit au foin, Tomate, Fromage Bio P'tit Léoncel, Œuf dur, Baguette tradition, Cake aux fruits, Fruit de saison, verre, couverts en bois, serviette, condiments et sac en papier

### IDÉE APÉRO ! 20,50 €

1 Bière de la Pipe 75 cl (2/3 verres) ou 1 Omblezienne 75 cl + 1 Friture de Truitelles

- + Sauce Tartare maison



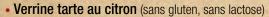
#### GLACES ARTISANALES L'Atelier des Écrins

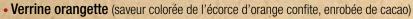
élaborées par Gérard Chabiron MOF 2017

Des glaces aux parfums gourmands, parfois régressifs, plaisent aux petits comme aux grands. Ingrédients 100 % naturels (lait et crème de montagne, eau de la source des Écrins, œufs de poule élevées en plein air)



#### **VERRINES DE DESSERT : La Ronde des Saveurs** artisan ardéchois











#### **UN RÉGAL : Fromage blanc battu au lait de montagne**

Médaille d'or 2021 au salon de l'Agriculture

Recette naturelle, sans adjonction de protéine, d'épaississant, de stabilisant. Servi avec de la confiture bio à la framboise des Saveurs du Vercors - 7,8 % MG

#### POGNE ARTISANALE à partager Croc Déli Drôme

Pogne artisanale pure beurre, sans conservateur

La portion ......2,80 €

# Nos sélection de boissons



#### Spécialités maison / House Specialties

- Spécial Café Caramel Glacé (30 cl) ....................... 6,00 € Double Expresso Kimbo, sirop de caramel, au shaker



#### Jus de fruits, eaux minérales, sodas

Fruit juices, mineral waters, sodas

### Au-dela Druise

Un avant goût du paradis! Eau de notre source, gazéifiée,

cau de notre source, gazéifiée rondelle citron 50 cl - **3.20** €

<ul> <li>Sirop drômois Frigolet</li> </ul>		
Pêche, orgeat, fraise, grenadine,	menthe, cassis, citron acide, a	nis, violette, caramel
avec eau plate	25 cl <b>2,70 €</b>	50 cl4, <b>50</b> €
avec eau de la Druise		50 cl <b>4,80</b> €
Bionade [AB] Orange, Gingembre	e (33 cl)	4,60 €
• Sirop artisanal Bio La Fée des Lavande, Verveine, Basilic citroni		
Jus de fruits artisanaux d'exception Bissardon (le verre 30 cl)     Abricot Bergeron, Pur jus de Pomme brut, Pomme-Framboise, Pêche de vigne		
• Jus frais pressé minute de 2	oranges ou 2 citrons	5,50 €
• Eau de coco royale 100% natu	urelle (30 cl)	le verre 4,50 €







#### Bières en bouteille / Bottled beer

Nos bières maison élaborées av	ec notre eau	de source par l	a Brasserie	du Val de Drôme
• Pipe Bière de source (blonde) • L'Omblézienne (ambrée) aromati	33 cl	5,00 €	75 cl	10,00€
• L'Omblézienne (ambrée) aromati				
Brasserie Val de Drôme (33 cl)				
Markus Blanche ou Markus Bru	une			

Bière sans alcool 0° 5,00 €

· Heineken, Desperados

#### Vin au verre et en pichet / Wine by the glass or pitcher

- Vin Rouge (Grenache, Syrah) AOP Grigan Les Adhemars, Domaine Montine Tanins soyeux, très bonne persistance aromatique
- Vin Blanc (Viognier, Roussane) AOP Grigan Les Adhemars, Domaine Montine harmonieux, très bonne persistance aromatique
- Vin Rosé IGP Porte de Méditerranée à Lambesc - Bouche-du-Rhône

15 cl ...... 5,00 € 25 cl ...... 7,00 € 50 cl ...... 14,00 €



.....6,50 €

Pour plus de choix, demandez notre carte des vins

#### Apéritif Saveurs du Vercors

- Or du pré (aux fleurs de pissenlit)
- Gentiana (aux racines de gentiane)
- Sambucus (aux fleurs de sureau)
- Rhubarbe (à la rhubarbe)

### IDÉE APÉRO! 20,50 €

1 Bière de la Pipe 75 cl (2/3 verres) ou 1 Omblezienne 75 cl

- + 1 Friture de Truitelles
- + Sauce Tartare maison

## Les Classiques

Bières à la pression / Draught beer	
Demi Pelforth blonde (25 cl)	3,70 €
Sérieux Pelforth blonde (50 cl)	
Demi Picon	
Supplément sirop	
Jus de fruits, eaux minérales, sodas / Fruit juices, mineral wat	ters, sodas
• 1/4 Vittel (25 cl)	3,00 €
• Sodas	3,80 €
Coca Cola, Coca Zéro, Coca Cherry (33 cl) - Fuzetea pêche intense (25 cl)	
Schweppes (Agrumes ou Tonic)	
• Limonade Ferrand 33 cl	
Limonade Ferrand + Sirop Frigolet (33 cl)      Rights agreet fraise dragading months again sitten agids and violette agreement.	
Pêche, orgeat, fraise, grenadine, menthe, cassis, citron acide, anis, violette, cassis, cass	
Jus de fruits Pago (20 cl)  Ananas, Pamplemousse, Fraise, Mangue, ACE, Orange, Tomate	3,00 €
• Cidre brut (27,5 cl)	4 50 £
Gluie blut (27,5 cl)	4,50 €
Boissons chaudes / Hot drinks	
Café napolitain Kimbo Bio	
Expresso	2,10€
Double expresso	3,90 €
Double expressso au lait	4,00€
Double expresso Viennois (Chantilly)	4,50 €
Capuccino double expresso, mousse de lait, cacao	
Irish Coffee	7,00 €
Chocolat noir Van Houten au lait de montagne	3,90 €
Chocolat Viennois (Chantilly) au lait de montagne	
Assortiment de Thés ou Infusions Les 2 Marmottes	
• Grog (20 cl): Rhum brun (2 cl), citron pressé, sucre de canne, eau chaude	
	The state of the s

#### **Apéritifs** / Aperitifs Ricard, Pastis, Cristal (2 cl) 3.10 € Sans alcool / Mocktails • San bitter Venezio 6.00 € Cocktails avec alcool / Cocktails with alcohol (30 cl) Ringuinguin du Meunier Rhum blanc, cocktail de fruits, cannelle, vanille .......8,50 € Rhum Chauvet, sucre roux, citron vert, feuilles de menthe, eau pétillante. Clairette tradition, angostura Mojito classique 9,00 € Rhum Charette, sucre roux, citron vert, feuilles de menthe, eau pétillante, angostura Pipelette Gin, jus de citron, basilic frais, sucre de canne 9,00 € Vodka, jus de tomate, jus de citron sauce anglaise, sel de céleri, tabasco **Alcools et liqueurs** / Alcohols and liquors • Whisky « Clan Campbell », Gin, Vodka, Get 27, Tequila, Baileys (4 cl)..................................6,50 € **Sélection d'alcools de qualité supérieure** / Selected Superior alcohols · Calvados hors d'âge - Cognac VSOP - Armagnac hors d'âge Eau-de-vie artisanale (poire, framboise, mirabelle ou vieille prune) Vodka Zubrowska - Gin Tanqueray - Mezcal - Vieux Rhum Clément • Chartreuse verte 9.00 €