

L'ardoise Restaurant

menu

FORMULES DU MIDI

(voir ardoise)

PLAT DU JOUR

Au choix:

14.50€

Poisson du jour ou Viande du jour

MENU - 2 PLATS

18.00€

Entrée + Plat OU Plat + Dessert

MENU COMPLET - 3 PLATS

22.00€

Entrée + Plat + Dessert

Uniquement le midi et hors boissons

MENU ENFANT 12.00€

BOISSON

Un sirop à l'eau au choix

PLAT

Steak haché OU Poisson frais du jour avec
frites maison OU légumes du jour

DESSERT

Une boule de glace au choix






L'ardoise Restaurant

Nos Entrées

L'Avocado Toast 3,4,6,8,9,10,11 9.00€

Lard fumé grillé, œuf poché, crème d'avocat, piment d'Espelette et sa tomate confite.

Le Demi Camembert 3,4,6,8,10,11  8.50€

Demi Camembert rôti à l'ail, aux herbes de Provence et piment d'Espelette, chiffonnade de jambon cru, noix et mesclun de salade.

Le Millefeuille de Saumon 3,4,6,7,8,11 8.50€

Saumon gravlax, mascarpone, ricotta, aneth et ses feuilles de brick croustillantes.

L'entrée du jour 7.00€

Voir menu du jour, uniquement le midi.

● **Supplément Soirée Étape + 5€**



Nos Salades

La salade "Fermière" 3,4,6,8,10,11 16.00€

Toast de crottin de chavignol, picodon et crottin de chèvre.

La salade "Campagnarde" 3,4,6,8,10 15.00€

Volaille, ravioles frits et pommes de terre rattes.

● **Supplément Soirée Étape + 8€**

Notre Burger

Le Burger Savoyard 1,3,5,6,8,10,11 20.00€

Pain Bio aux céréales, steak haché frais (180g), tomate de Savoie, bœuf séché, pickles d'oignons rouges et sauce tartare maison.

Avec frites maison et salade verte.

● **Supplément Soirée Étape + 10€**



L'ardoise

Restaurant



Nos Viandes

Le Bœuf

Pièce de bœuf Française selon arrivage.

Voir ardoise

● Supplément Soirée Étape + 12€

L'Agneau ¹⁰

Souris d'agneau braisée 7h au vin rouge, aux senteurs de Garrigue, jus de cuisson réduit aux raisins accompagnée d'une mousseline de légumes anciens.

26.00€

La Volaille ^{5,6,10}

Suprême de volaille fermière "Label Rouge" en deux cuissons, accompagnée d'une purée de pommes de terre vitelotte à la truffe blanche, sauce aux cèpes.

25.00€

Le Cochon ¹⁰

Pluma de porc Ibérique aromatisée au thym puis snackée, accompagnée de petits légumes du marché, sauce poivre vert et piment d'Espelette.

23.50€

Supplément frites maison

4.00€

Notre Poisson

Le Bar Sauvage

2,3,7,10

24.00€

Filet de bar sauvage grillé sur la peau, risotto gourmand à l'encre de seiche, sauce au citron combava.

● Supplément Soirée Étape + 10€

Notre Spécialité

Le Saumon Fumé

3,4,7,8,10

19.50€

Saumon frais fumé par nos soins, oignons rouges et beurre, accompagné de frites maison et salade verte.

Nos Pâtes

Les Pâtes du Moment

Voir ardoise

Voir ardoise pour la recette du moment !



L'ardoise Restaurant

Nos Desserts

Le Café Gourmand 9.00€

Café (ou Thé +1.00€) accompagné de 4 mignardises du moment.

Le Fondant au Chocolat 9,10 9.00€

Cœur coulant praliné, crème légère à la vanille et glace caramel.

La Tarte Fine Feuilletée à la Pomme 6,9,10 8.00€

Demi pomme rôtie au miel d'Acacia, sauce caramel à la fleur de sel, glace yaourt au lait de Savoie.

La Brioche Perdue 6,9,10 8.00€

Sauce caramel à la fleur, de sel, noix de pécan et glace vanille.

Le Pudding Gourmand 6,9,10 7.50€

Pudding aux chocolats au lait et chocolat blanc, crème montée à la vanille et sa marmelade d'orange.

Dessert du jour 7.00€

Menu du jour, uniquement le midi.



● **Supplément Soirée Étape +5€**

Nos Fromages

Saint Marcelin entier affiné 3,4,6,8,11 8.00€

Avec sa petite salade et ses noix.

Faisselle 6 4.50€

Avec son coulis au choix : miel, crème, fruits rouges, exotique.



Liste des allergènes

1.Lupin
 2.Mollusque
 3.Sésame
 4.Soja
 5.Cacahuètes
 6.Lait
 7.Poisson
 8.Moutarde
 9.Oeufs
 10.Gluten
 11.Noix
 12.Crustacées
 13.Celleri

Nous vous informons que cette liste concerne exclusivement les 13 allergènes majeurs volontairement introduits dans nos préparations, aussi, malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons garantir l'absence de traces de ces allergènes.