



CARTE

ENTREES (Starters)

Bouchée à la reine maison <i>Small vol-au-vent</i>	15.00 €
Saumon fumé par nos soins, rémoulade aux noix et pommes Granny <i>Homemade smoked salmon with spicy dressing of nuts and Granny apples</i>	18.00 €
Foie gras de canard maison et sa compotée d'oignon au porto et pain grillé <i>Homemade duck liver with onion compote and bread toasted</i>	20.00 €
Potage paysan <i>Vegetables soup</i>	9.00 €
Saint-Jacques rôties au lard, tombée de poireau crémé <i>Scallops roasted with bacon, cream of leek</i>	16.00€

ROTIS (Main courses)

Marmite de poissons et crustacés <i>Fisch and shellfish pot</i>	20.00€
Onglet de bœuf à l'échalote et Côte du Rhône, pommes de terre au four et légumes en cercle <i>Beef tab with shallot and red wine « Côte du Rhône », baked potatoes and vegetables in a circle shape</i>	18.00€
Risotto verde, épinard et broccoli <i>Risotto with spinach and broccoli</i>	22.00 €
Suprême de chapon, sauce estragon, écrasé de pommes de terre au persil, légumes du moment <i>Capon suprême, tarragon sauce, mashed potatoes with parsley and vegetables of the season</i>	17.00 €
Croûte complète aux fromages (pain grillé au vin blanc, jambon, fromage, œuf au plat, cornichon et oignon blanc) <i>Toasted bread with cheese, ham, cheese, shirred eggs, onion, gherkin</i>	21.00 €



Le Grand Ventron 35.00 €

Foie gras de canard maison et sa compotée d'oignon au porto et pain grillé

ou

Saumon fumé par nos soins, rémoulade aux noix et pommes Granny

ou

Saint-Jacques rôties au lard, tombée de poireau crémé

oO\$\$\$Oo

Onglet de bœuf à l'échalote et Côte du Rhône, pommes de terre au four
et légumes en cercle

ou

Risotto verde, épinard et brocoli

ou

Marmite de poissons et crustacés

oO\$\$\$Oo

Assortiment de fromages

oO\$\$\$Oo

Carte des desserts

Le Petit Chéty 29.00 €

Potage paysan

ou

Bouchée à la reine maison

oO\$Oo

Croûte complète au fromage

(pain grillé au vin blanc, jambon, fromage, œuf au plat, cornichon et oignon blanc)

ou

Suprême de chapon, sauce estragon, écrasé de pommes de terre au persil,
légumes du moment

oO\$Oo

Tarte aux fruits

ou

Salade de fruits

Prix nets



Le Végétarien 21.00 €

Potage paysan

oO\$Oo

Risotto verde, épinard et broccoli

oO\$Oo

Tarte à la myrtille

Menus réservés aux enfants

Petit Caïd (12 ans) 14.00 €

Potage paysan

Steak haché façon bouchère, frites

Glace deux boules

Le Fûté (12 ans) 11.50 €

Assortiment de saucissons

Brochette de poulet, frites

Glace 1 boule

Le Filou (8 ans) 7.50 €

Jambon blanc et pâtes

Glace une boule

Prix nets



Carte des desserts

Mille-feuille caramélisé à l'écorce d'orange <i>Cream slice with orange</i>	6.00€
Tarte fine à la crème de marron <i>Chestnut cream pie</i>	7.50 €
Ile flottante, crème anglaise avant Brexit <i>Floating island with egg custard before Brexit</i>	5.60 €
Fondant au chocolat <i>Chocolat fondant</i>	6.50 €
Tarte à la myrtille ou fruits <i>Blueberry or fruits tart</i>	3.80 €
Salade de fruits <i>Fruits salad</i>	4.50 €
Tarte à la poire Bourdaloue <i>Bourdaloue pear tart</i>	6.50 €
Café ou thé gourmand (disponible selon saison et, supplément de 2 € pour le menu Grand Ventron) <i>Gourmand coffee or tea (available according to the season, and surcharge 2 € for Grand Ventron menu)</i>	8.00 €



Carte des desserts

Meringue glacée chantilly <i>Meringue, ice cream, whipped cream</i>	6.20 €
Pêche Melba <i>Peach Melba</i>	6.20 €
Dame blanche <i>Dame blanche</i>	6.20 €
Chocolat ou café liégeois <i>Chocolate or coffee ice cream</i>	6.00 €
Sorbet 3 boules citron, fraise, myrtille, framboise... <i>Sorbet 3 scoops :</i> <i>lemon, strawberry, blueberry, raspberry</i>	4.90 €
Crème glacée 3 boules vanille, café, chocolat, menthe, pistache... <i>Ice cream 3 scoops :</i> <i>vanilla, coffee, chocolate, mint, pistachio...</i>	4.90 €
Assiette de deux fromages <i>Assorted of two cheeses</i>	5.00 €