

MENU

LES TERRASSES DES CHANALETs

OUVERT 7/7 LES MIDIS

LE SOIR SUR RÉSERVATION DE PLUS DE 20 PERSONNES

FORMULES DU JOUR

ENTRÉE	7.00€
PLAT	14.50€
ENTRÉE + PLAT	20.50€
PLAT + DESSERT	20.50€
ENTRÉE+PLAT+DESSERT	23.50€
MENU + ¼ DE VIN + CAFÉ	29.90€
SUPPLÉMENT DESSERT CARTE	1.00€

NOS FORMULES SONT SERVIES DU
LUNDI AU VENDREDI MIDI
HORS JOURS FÉRIÉS

Nos tarifs sont nets, T.V.A incluse.
L'origine des viandes et la liste des allergènes présents dans les plats sont disponibles sur demande.

LES SALADES

PETITE SALADE

15.00€

SALADE REPAS

18.00€

LA TERROIR

Ravioles poêlées de “la Mère Maury”,
magret de canard fumé, figues séchées,
copeaux de parmesan, tomates, salade verte

LA DRÔMOISE

Saint Marcellin fermier I.G.P pané,
jambon de pays, noix du Vercors, tomates, salade verte

L'OCÉANE

Saumon fumé, beignets d'encornets, œuf poché sur toast de
fromage frais, tomates, salade verte



LA P'TITE BOITE À CAMEMBERT

(10 min d'attente)

Camembert au four, assortiment de charcuteries,
pommes de terre rôties,
mouillettes de pain aux herbes et salade verte

19.50€

LES RAVIOLES * DE LA MÈRE MAURY

LES POCHÉES

Juste pochées, huile d'olive,
copeaux de Parmesan 14.50€

LES GRATINÉES

(15min d'attente)

À LA CRÈME

Emmental crème 17.00€

FAÇON RACLETTE

Fromage à raclette, crème, jambon blanc 18.00€

AU SAUMON

Saumon fumé, emmental, crème, aneth 18.00€

LA VÉGÉTARIENNE

Assiette composée selon l'inspiration du jour 17.00€

*Produit surgelé

VIANDES & POISSON

LE TARTARE TRADITION

Boeuf Charolais coupé au couteau, assaisonné
par nos soins et son jaune d'œuf 19.50€

L'ANDOUILLETTE AAAAA

(10 min d'attente)

Rôtie au four, crème de moutarde 21.00€

LE BURGER SAVOYARD

Steak haché pur boeuf, jambon cru, fromage à Raclette,
oignons frits, sauce au paprika fumé,
pickles de chou rouge, pain boulanger 21.50€

LA PIÈCE DU BOUCHER

Pièce selon arrivage (min 180 gr), sauce à l'échalote 23.00€

2 accompagnements au choix

Frites maison / Poêlée de légumes de saison / Salade verte

LE POISSON

Filet de poisson selon arrivage, sauce beurre blanc,
pommes de terre rôties et poêlée de légumes de saison 23.00€

LES MINOTS

(MOINS DE 12 ANS)

12.00€

Jambon blanc
frites, salade verte

+

1 boule de glace vanille

14.00€

Steak haché
frites, salade verte

+

1 boule de glace vanille

FROMAGES ET DESSERTS

FROMAGES

La faisselle de Rians

6.00€

Nature, sucre, Miel ou coulis de fruits rouges

Assiette de fromages secs

7.00€

DESSERTS

Dessert du jour

6.00€

Salade de fruits frais

6.50€

Tiramisu du moment

6.50€

Mousse du chef

7.00€

Moelleux au chocolat

7.00€

Café gourmand

7.50€

GLACES ARTISANALES

Parfums à la demande

1 boule 3.50€ 2 boules 5.50€ 3 boules 6.50€

BOISSONS

SOFTS

Sirop	2.00€	Vals (33cl)	3.20€
Coca-cola (33cl)	3.60€	Vals (75cl)	5.00€
Coca-cola zéro (33cl)	3.60€	Thonon (75cl)	5.00€
Orangina (33cl)	3.60€	Limonade (33cl)	3.60€
Fuze Tea (25 cl)	3.60€	Supplément sirop	0.40€
Chose	3.60€	Supplément tranche	0.40€
Jus Granini (25cl)	3.60€		
ACE, ananas, abricot, pomme, tomate			

APÉRITIFS

Kir (12cl) crème de cassis, châtaigne, framboise, pêche	3.80€
Cocktail Lillet Tonic (15cl)	5.90€
Pastis ou Ricard (2cl)	3.20€
Galopin de Pelforth blonde (15cl)	2.80€
Demi de Pelforth blonde (25cl)	3.80€
Pinte de Pelforth blonde (50cl)	7.50€
Bière artisanale Fada blanche ou I.P.A (33cl) en bouteille	6.50€
Bière sans alcool Heineken 0.0 (25 cl) en bouteille	3.50€

CHAMPAGNES ET DIGESTIFS

Clairette de Die A.O.P Jay Up (75cl)	26.00€
Champagne Paul Romain brut d'exception (75cl)	59.00€
La Mentheuse, la Pulpeuse, la Croqueuse (4cl)	6.00€
Diplomatico (4cl)	7.00€
Rhum Bumbu (4cl)	7.00€
Rhum Bumbo XO (4cl)	7.50€

BOISSONS CHAUDES

Expresso	2.00€
Double expresso	3.60€
Thé ou infusion	3.20€
Supplément lait	0.20€

NOS VINS

ROUGE

Pays d'Oc "Marius" Domaine Chapoutier	19.00€
Vin de la vallée du Douro "Eleveira" Domaine Chapoutier	23.00€
Côtes du Rhône "Collab" Yannick Alleno et Michel Chapoutier	24.00€
Crozes Hermitage "Les Aigrettes" Domaine Tardy	39.00€
A.O.P Cornas Domaine Leminicier	79.00€

BLANC

Pays d'Oc "Marius" Domaine Chapoutier	19.00€
I.G.P d'Ardèche "Mon Viognier blanc" Domaine Vigier	21.00€
I.G.P Côtes de Gascogne "Hauts de Mont-rouge" HDM	22.00€
Vin de la vallée du Douro "Eleveira" Domaine Chapoutier	23.00€
I.G.P Collines Rhodaniennes bio "Collab" Maison Pic et Chapoutier	31.00€

ROSÉ

Coteaux d'Aix "Paradis Essen Ciel" vignobles Paradis	21.00€
Côtes de Provence "Murmure de Gaïa" Cellier des Signes	26.00€

LES PICHETS

25 cl 6.00€ 50 cl 9.50€ 1L 17.00€

Rouge: Côtes du Rhône artisans vignerons by Rhônéa

Blanc: I.G.P Méditerranée "Côté Mer"