

Les Menus du jour

(Le midi du lundi au vendredi sauf jour férié)

Entrée du jour + Plat du Jour ou Plat du Jour + Dessert du Jour	12.50€
Entrée du jour + Plat du Jour + Dessert du Jour	15.50€

La Carte

Entrées

Crème d'asperges froide, œuf mollet et croûtons	9.00€
Tartare de saumon frais	Classique 10.00€
(saumon frais, ricotta, oignons rouge, aneth, dés de tomates)	XL avec frites 21.00€
Salade Restique	Classique 9.50€
(salade verte, tomates confites, viande de bœuf séché, ravioles frites, noix)	XL 17.00€

Plats

Burger Dauphinois, frites maison	18.00€
(Pain aux céréales, steak haché 180g , salade, tomate, oignons, St Marcellin, lard)	
Filet de Saint Pierre sauce homardine, risotto crémeux	22.00€
Poulet sauce aux écrevisses, gratin dauphinois	20.00€
Bavette de veau de grain sauce foie gras, écrasé de pommes de terre à l'huile de truffe	21.00€
Magret de canard sauce au poivre vert, gratin dauphinois et tombée d'épinards	24.00€

Fromages

Le 1/2 Saint Marcellin	4.00€
------------------------	-------

Desserts maison (glaces maison HDG)

Crème brûlée	7.00€
Moelleux chocolat - poire , glace caramel beurre fleur de sel	8.00€
Verrine fraise - spéculos, chantilly au citron vert	8.00€
Café, déca ou thé gourmand (assortiment de 3 mini desserts)	8.00€

Glace ou sorbet (Histoire De Glaces)

Coupe 2 boules	4.50€
Coupe 3 boules	6.50€
Dame blanche (glace vanille, sauce chocolat , chantilly)	7.00€
Colonel (sorbet citron, vodka)	7.50€

Glaces : vanille de Madagascar, chocolat noir, caramel beurre fleur de sel de Camargue, café

Sorbets : fruit de la passion, framboise, citron, fraise, cassis

Le Menu enfant à 10.00€

(jusqu' à 10 ans)

Hamburger, frites maison

Coupe de glace 2 boules

Prix nets TTC, service compris, hors boissons