



MENU À EMPORTER

3 FORMULES AU CHOIX

8.50[€] Plat

11.00[€] Entrée + Plat *ou* Plat + Dessert

13.50[€] Entrée + Plat + Dessert

Menu de la semaine

LES ENTRÉES :

Taboulé
Salade coleslaw

LES PLATS :

Rôti de porc aux olives
Sauté de poulet basquaise

LES DESSERTS :

Brownies
Tarte aux poires Bourdaloue



Pizza à 10€

Jambon

(tomate, jambon, emmental)

Reine

(tomate, jambon, champignons, emmental)

4 fromages

(tomate, bleu, chèvre, mozzarella, emmental)

Buffalo

(tomate, oignons, boeuf haché, emmental)

Gigi

(chèvre, miel, emmental)

Auvergnate

(tomate, bleu, emmental)

Dauphinoise

(crème, ravioles, emmental)

Montagnarde

(crème, jambon, fromage à raclette, emmental)

Savojarde

(crème, lardons, oignons, reblochon, emmental)

Nordique

(crème, saumon fumé, ciboulette, emmental)

Boissons

Boissons 2€

(coca-cola, orangina, jus d'orange, bière)

Vins 12€ la bouteille

(Blanc : Pyrite, Rosé : Pays des Maures,

Rouge : Chatillon en Diois)

Tiramisu du moment 4.50€

Tartelette aux Fruits 5€

Pogne (façon pain perdu) 5€

Salade de Fruit Frais 4€

Desserts



Salades 11€

Salade Catalane

(supions, chorizo, poivrons)

Salade Ardéchoise

(cailllette, oignons, lardons, châtaignes)

Salade Italienne

(jambon cru, oignons, tomates confites, parmesan)

Salade Camembert Pané

(camembert pané, pomme, lardons, noix)

Salade du Royans

(jambon cru, oignons, tomates, ravioles pôelées)

Salade Nordique

(saumons fumé mariné, tomates confites, oignons)

Gratinées à 11€

Gratinée de ravioles

(nature)

Gratinée de ravioles

(au saumon)

Gratinée de ravioles

(au roquefort)

Suggestion

Foie Gras 11€

Gravelax de Saumon 11€
(et sa crème fouettée à l'Aneth)

Terrine du moment 8€

Pyrite Burger 14€
(avec frites)

Tartare de Bœuf 14€
(avec frites)