





## A PARTAGER

Assortiment de Charcuterie, Selon la sélection du moment	16,90€	
ENTREES		
Terrine de Foie Gras Maison, accompagné de son chutney du moment et toast	13,00€	
Tataki de Thon, Graines de Sésame au Wasabi, Mi-cuit de Thon, vinaigrette au Soja et Sésame	10,50€	
Os à Moelle, Provenance France servi avec de la fleur de sel		
Raviolis aux Légumes Grillés, Servis dans un bouillon parfumé	8,50€	(I)
PLATS		
Plat du jour, A découvrir sur l'ardoise	14,90€	
Poisson du Moment, En fonction de la pêche	16,90€	
Carbonade Flamande, Cuisinée à la PAGE 24 (Bière d'Aix Noulette) accompagnée de frites et salade		
Filet de Canette, Accompagné de ses Asperges, Pommes de terre et Figues	18,90€	
Risotto de Noix de St Jacques, Accompagné d'une sauce Homardine		
Jarret de Porc et ses légumes, Jarret entier accompagné de Navets, Carottes et Pommes de terre		
Pansotti Prolone. Ravioles au fromage Italien. crème de Grana Padano		(11/2

Garniture en supplément : 1,90€ Sauce en supplément : 0,50€ <u>Une Sauce au choix parmi</u>: Béarnaise, Echalotte, Ketchup, Maroilles, Mayonnaise, Poivre.

### **DESSERTS**

Café Gourmand, Accompagné de 4 petites douceurs	7,00€
Sabayon aux Fruits de Saison, Tout est dans le nom	
Verrine Croustillante Rhubarbe Chocolat, Sablé Breton, Mousse au chocolat et Rhubarbe confite	
Tiramisu du moment, à découvrir sur l'ardoise	7,00€
Poire Belle Hélène, Poire pochée accompagnée d'une glace à la vanille et de chocolat chaud	7,00€
Nos coupes glacées, A découvrir sur l'ardoiseP	rix sur l'ardoise

# Le déjeuner du Mont

(du mardi au vendredi, uniquement les midis et hors jours fériés)

. Plat du jour

Boisson : un verre de vin d'Ardèche ou 25cl de Bière Blonde ou eau ou un Soft

<u>Café</u>

# Menu Enfant

(pour les enfants, Jusqu'à 11 ans)

#### Plat

. Steack haché, frites

ou

ou

. Nuggets de Filet de Poulet, frites

#### **Dessert**

- . 2 boules de glaces
- . 1 Brownie au chocolat

