

## LES GRIGNOTAGES

service continu

snack: service from 12 to 10pm

### Verrine 50 g à tartiner, au choix

Gourmet verrine to spread, by the choice - 50g

1 verrine - 1 jar

3 verrines - 3 jars

**Sardinade** - Sardine dip

**Anchoïade** - Anchovies dip

**Tapenade noire** - Black tapenade

**Riste d'aubergine grillée** - Toasted eggplant riste

**Poivronade** - Red bell pepper dip

**Crème d'ail à la truffe d'été** - Garlic & summer truffle cream

### Charcuterie d'Ardèche

Planche de jambon cru, saucisson sec, chorizo, caillette

Charcuterie from Ardèche

### Fromage

**Chèvre de Grignan en 4 affinages**

Grignan goat cheese : 4 pieces differently matured

### Saucisson d'Ardèche entier

Whole dry sausage

### Terrine de pâté grand-mère

Traditional pâté

### Salade verte

**Vinaigrette aux agrumes**

Green salad, citrus sauce

4 €

10 €

13 €

11 €

12 €

9 €

5 €

## PLATS

service de 12h à 14h et de 19h à 21h30

meal: service from 12 to 2pm & 7pm to 9:30pm

### Entrecôte

Préparée au barbecue, frites maison, ketchup de carotte

Grilled beef steak, home-made french fries, carrot ketchup

29 €

### Thon grillé - cuisson « bleue »

Préparé au barbecue, pico de gallo à la provençale

Grilled tuna, tomato, pepper - cooked rare

24 €

### Focaccia (végétarien)

Aux légumes grillés

Focaccia & grilled vegetables

19 €

### Salade italienne (végétarien)

Tomate cœur de bœuf, burrata,

pesto & balsamique

Salad with tomato, burrata, basilic & balsamic vinegar

Selection of three cheeses

19 €

## LE PLATEAU DU JARDIN

pour le déjeuner du lundi au vendredi

Formula only for lunch, from Monday to Friday

24.50 €

### Le plateau inclut :

- 3 verrines à tartiner (au choix)
- 1 charcuterie ou fromage
- 1 dessert (ou 2 boules de glace),
- 1 boisson (boisson sans alcool ou verre de vin)

Formula includes:

- 3 gourmet verrines, to spread (by the choice)
- 1 charcuterie or 1 goat cheese
- 1 dessert (or 2 scoops of icecream),
- 1 drink (soft drink or glass of wine)

## GOURMANDISES MAISON

desserts

### Soupe de fruits rouges & glace

Red fruits « soup » & scoop of icecream

9,50 €

### Panna cotta & fruits exotiques

Pannacotta & exotic fruits

9,50 €

### Brownie chocolat & glace

Chocolate brownie & scoop of icecream

9,50 €

### Colonel

Sorbet citron & vodka

« Colonel » : lemon sorbet & vodka

11 €

## GLACES & SORBETS MAISON

icecreams

Au choix, la boule - a scoop

4 €

### SORBETS - SORBET BIO

Fraise - Strawberry

Citron - Lemon

Abricot - Abricot

### GLACES - ICECREAM BIO

Vanille - Vanilla

Café - Coffee

Chocolat - Chocolate

Lavande - Lavender



FAIT MAISON