

LA FONTAINE DE ROCOULE

Grignotages à partager:

FONDUE ST MARCELLIN AVEC CHARCUTERIE (toast, charcuterie, salade)	22€
ASSIETTE DE LA MER (Guacamole, saumon Gravlax, Gambas, salade, toast, citron, tomates cerises)	25€

ENTRÉES

TARTARE DE TOMATES AUX HERBES ET BUFFALA (tomates en petits cubes herbes persil, romain, basilic, origan, salade)	17€
ŒUF MEURETTE (œuf poché lardons croûtons sauce au vin)	14€
SAUMON GRAVLAX crème chantilly citronné et salade	16€

GRANDES SALADES

SALADE LYONNAISE (salade croûtons lardons œuf poché)	18€
SALADE DE LA DROME (salade, ravioles poêlé, jambon cru, toast de St MARCELLIN chaud au miel de lavande)	
SALADE OCÉANE (salade, croustillant de perles de tapioca au saumon gravlax)	

PLATS

RAVIOLES Mère Maury :

Ravioles pochés aux Saint-Jacques et brunoise de légumes	24€
Ravioles pochés filet d'huile d'olive tapenade	16€
Ravioles crème de St Marcellin noix et miel	18€

Poissons :

CABILLAUD EN CROÛTE DE PAIN avec petits légumes	22€
POT AU FEU DE LA MER pomme de terre, poireaux, bulbe de fenouil, citron	22€
CUISSES DE GRENOUILLES PERSILLÉES avec pommes de terre rattes	21€
TARTARE DE SAUMON avec salade et frites	20€

Viandes

TÊTE DE VEAU SAUCE GRIBICHE avec pomme de terre et carotte	21€
EFFILOCHE DE BŒUF MIJOTE ET POLENTA CRÉMEUSE	22€
TARTARE DE BŒUF salade et frites	20€
BURGER DE LA FONTAINE avec salade et frites	20€
CÔTELETTE D'AGNEAU AU ROMARIN avec gratin dauphinois	20€
ENTRECÔTE AVEC GRATIN DAUPHINOIS et salade	26€
SUPRÊME DE VOLAILLE SAUCE NOUGAT avec gratin dauphinois et légumes du moment	22€
CONFIT DE VEAU à la provençale, servi avec pommes de terre rattes en quartiers	22€

Fromages

Assiette de fromage servi avec salade	8,50€
PICODON huile d'olives et fleur de sel	8,00€
Faisselle (Fromage blanc) de vache	6,00€

Desserts maison

8,50€

TARTE AUX POMMES CARAMÉLISÉES CRUMBLE AVEC GLACE VANILLE CHANTILLY

COUPE BULGARE : GLACE YAOURT ET NOUGAT, MUESLI, MORCEAUX DE FRUITS ROUGES ET COULIS DE FRUITS ROUGES CHANTILLY

NOUGAT GLACE COULIS DE FRUITS ROUGES ET CHANTILLY

MOUSSE AU CHOCOLAT

VERRINE FAÇON TARTE AU CITRON

PANACOTTA CRUMBLE FRUITS ROUGES ET MORCEAUX DE FRUITS ROUGES

SALADE DE FRUITS

Glace artisanale

NESTLÉ LA LAITIÈRE
FABRICATION FRANÇAISE
SANS COLORANTS
SANS ARÔMES ARTIFICIELS

GLACES ET SORBETS

8,00 Euros

- **Coupe Ardéchoise**: vanille, marron, crème de marron, chantilly
- **Café Liégeois**: vanille, café, filet de café chaud, chantilly
- **Dame blanche**: vanille, chocolat chaud, chantilly
- **Bounty**: chocolat, noix de coco, chocolat chaud, chantilly
- **Fraise melba**: vanille, fraise, coulis de fraise, chantilly

LES COUPES ALCOOLISÉES

11,00 Euros

- **Colonel**: 2 boules de sorbet citron vert, vodka
- **Malibu**: 2 boules de glace noix de coco, Malibu
- **Limoncello**: 2 boules de sorbet citron vert, liqueur de limoncello

Crèmes glacées : vanille, café, chocolat, noix de coco, pistache, caramel beurre salé, marron, rhum-raisin

1 boule	3,50€
2 boules	5,00€
3 boules	8,00€