



# le CARNOT

HÔTEL - RESTAURANT



## Menu

### Planche à partager\*

Planche de charcuterie à partager — **10€ - 17€**

Local & artisanal — le Carré de Picq

Jambon blanc, jambon cru, saucisson, etc

\* pour 2 ou 4 personnes



## Formule midi

Du lundi au vendredi sauf jours fériés



Plat du jour — **13€**

Entrée plat ou plat dessert — **16€**

Entrée plat dessert — **18€**

## Les salades et entrées

Salade César croustillante — **entrée 9 € - plat 15 €**

Volaille, croûtons, parmesan, romaine, tomates, œuf dur, sauce César

Salade lyonnaise — **entrée 9 € - plat 15 €**

Salade, lardons, œufs pochés, croûtons de pain, vinaigrette

Œuf cocotte aux poireaux — **entrée 9€**

Velouté de potiron aux châtaignes — **entrée 11€**

Planche de charcuterie à partager — **10€ - 17€** - (2 ou 4 personnes)

Local & artisanal — le Carré de Picq

Jambon blanc, jambon cru, saucisson, etc

## Le coin Végétarien à la demande



## Les poissons

Dos de saumon coupé à plat 200g cuit à la plancha — **20€**

En accompagnement : Petits légumes de saison et riz pilaf

Tartare de saumon frais de Norvège « minute » 200g — **20€**

Au citron, aneth, ciboulette et huile d'olive

Frites maison

## Les plats

Souris d'agneau confite juteuse et ultra fondante – **22€**  
aux pommes de terre rattes et à l'ail

Petit salé aux lentilles vertes du Puy – **20€**  
Carottes, oignons, cèleri

Blanquette de poulet aux champignons – **18 €**  
Légumes de saison & écrasé de patate douce

Entrecôte de bœuf frites & salade : 200g – **20€** • 300g – **27€**

Sauce des viandes : Béarnaise, Piment d'Espelette,  
Dijonnaise (moutarde à l'ancienne, échalotes, bouillon de poulet) – **2€**



## Les burgers

Burger Montagnard – **19€**  
Pain burger sésame, steak, tomates, cornichons, lard, reblochon, oignons frits.

Burger Chicken – **17€**  
Pain burger sésame, filet de poulet de la Drôme, tomates, cornichons, emmental râpé, sauce cocktail

Burger végétarien – **17€**  
Pain burger sésame, galette végé, tomates, cornichons, emmental râpé, sauce cocktail



## Les ravioles

Ravioles aux poivrons grillés & jambon cru Carré de Picq – **18€**  
Ravioles forestières - courgettes & champignons - oignons – **18€**



## Les desserts maison

Verrine poire & chocolat Valrhona – **8€**

Tartelette citron meringuée – **7€**

Crème brûlée à la vanille – **7€**

Faisselle au coulis de fruits rouges ou crème – **4,50€**

½ Saint Marcelin affiné Mère Richard ou assiette de fromages – **6€**  
(bleu du Vercors, tomme de montagne, chèvre du Vercors)

Carte des glaces : 1 boule – **3€** • 2 boules – **5€** • 3 boules – **7€**

# Nos menus

## Menu à 27€



Salade César

**ou** salade lyonnaise

Blanquette de poulet aux champignons

**ou** Burger Montagnard

Desserts maison (voir carte)

**ou** 2 boules de glace au choix

## Menu à 38€



Œuf cocotte aux poireaux

**ou** Velouté de potiron aux châtaignes

Petite pause Dioise

Souris d'agneau confite juteuse et ultra fondante  
aux pommes de terre rattes et à l'ail

**ou** Petit salé aux lentilles vertes du Puy

½ Saint Marcellin affiné Mère Richard

**ou** Faisselle coulis de fruits rouges ou crème

Desserts maison (voir carte)

**ou** 2 boules de glace au choix

## Menu enfant à 12€

Jusqu'à 10 ans



Cordon bleu maison et frites - salade

**ou** steak haché (120 gr) et frites - salade

2 boules de glace au choix