



PAR DIOIS COMPOST
06 33 24 37 11



le CARNOT

HÔTEL - RESTAURANT



Menu

Planche à partager*

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

Planche de charcuterie mixte fromage à partager 15€ - 22€

Planche de pâté croute — 8€



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)

Jambon blanc, jambon cru, saucisson, etc

Planche charcuterie mixte fromage à partager **15€ - 22€** - (2 ou 4 personnes)

Planche de pâté croute **8€**

Le coin Végétarien avec *



Les ravioles

Ravioles aux poivrons grillés & jambon cru – **18€**

* Ravioles forestières - courgettes & champignons - oignons – **18€**

Les plats

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

Rognons de veau à la crème – **20€**
champignons et écrasé de pommes de terre

Suprême de volaille de la Drôme – **20€**
crème, champignons & fondue de poireaux

Bœuf carottes fondant et savoureux – **18€**
écrasé pomme de terre

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

Dos de saumon coupé à plat 200g cuit à la plancha – **20€**
Sauce poivron, petits légumes de saison et riz pilaf



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, comté, sauce cocktail

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



Les desserts maison

Verrine Poire & chocolat Valrhona – **8€**
Mousse au chocolat Valrhona avec ses éclats de chocolat – **8€**
Crème brûlée – **7€**

Pain perdu et sa chantilly à la confiture de lait et toblerone · **8€**

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

½ Saint Marcelin affiné Mère Richard **4,50€**

Assiette de fromages – **6€**
(bleu du Vercors, Comté, 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

Suprême de volaille de la Drôme
crème, champignons & fondue de poireaux

ou

Bœuf carottes fondant et savoureux
écrasé pomme de terre

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 Dos de saumon coupé à plat 200g cuit à la plancha

½ Saint Marcelin 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