

# Menu de saison à partir de 39,00 €

(taxes et service compris)

## Mise en bouche, Entrée, Plat & Dessert

<b>Salade Niçoise</b> Thon mi-cuit, haricots verts, pomme de terre, oignons, œuf dur, olives, anchois et tomates.	22,00 €
<b>Terrine de notre terroir</b> porc, poulet et foie de volaille, gelée au cornichons, toast de focaccia, confiture d'oignons, pickles de piment vert	21,00 €
<b>Ravioles du Royans (+4€)</b> fromage de chèvre, miel et lard grillé	28,00 €
<b>Radeau d'asperges blanches</b> sauce hollandaise, tuile de gruyère croustillante et œuf de caille coulant.	22,00 €
<b>(Frites et salade en supplément avec une entrée à 9€)</b>	
<b>Selle de Cochon</b> en 2 cuissons, croûte et jus réduit au chorizo et thym. Panis maison au raifort, et déclinaison de petit pois. Tombée d'huile de roquette.	28,00 €
<b>Filet de bœuf (+4€)</b> jus réduit à la sauge, crique Ardéchoise & poivron farci au caviar d'aubergine.	32,00 €
<b>Dorade Entière</b> à la provençale, farcie au fenouil citronné. Ratatouille de légumes du soleil et concassé de tomates au citron.	28,00 €
<b>Assiette de fromages affinés (+8€)</b>	12,00 €
<b>Tartelette Originale</b> à la carotte et orange.	13,00 €
<b>Fraisier sans gluten</b> Génoise maïzena au citron vert & fraises de la Blâchette à Pierrelatte	13,00 €
<b>Déclinaison sur le melon</b> melon sous toutes ses formes et glace au yaourt à la grecque	13,00 €
<b>Café ou Thé gourmand (+6€)</b>	16,00 €

### Tarif à la carte :

## Le côté Bistrot

<b>Salade Provençale:</b> Mesclun, aiguillettes de loup ou dorade (selon arrivage) et gambas snackée en persillade, suprêmes d'orange, blinis de tapenade d'olive noire	25,00€
<b>Salade Italienne</b> mesclun, melon, tomates, jambon cru, mozzarella, pesto, pignons de pin et fraises	25,00€
<b>Tartare de bœuf charolais haché au couteau à la provençale</b> Tomates confites, olives noires, parmesan, caprons et tapenade, frites et salade	23,00€
<b>La Parillada:</b> Assortiment de filets de poissons* cuits à la plancha, Aioli provençal. <i>*selon arrivage</i>	39,00€
<b>Onglet de bœuf (sauce poivre ou barbecue)</b> Frites et salade ou légumes du jour	24,00€
<b>Assiette végétarienne</b> Légumes du moment	22,00€
<b>Linguini del sol</b> gambas, chorizo, tomates, tomates confites, olives noires, parmesan	24,00€
<b>Burger du Domaine</b> Buns maison, Steak de bœuf haché, pancetta grillée, sauce cheddar, oignons cuits et crus, tomate, frites et salade	25,00€
<b><u>DESSERTS:</u></b>	
<b>Dessert du jour:</b>	8,00€
<b>Café ou chocolat liégeois</b>	9,00€
<b>Dame blanche</b>	9,00€
<b>Mousse au 2 chocolats et spéculoos</b>	8,00€

H Ô T E L

**Bandol**  
**Domaine de l'Olivette**  
*Cépages mourvèdre, grenache et cinsault*

Bouteille: 39,00€  
50cl: 33,00€  
verre 12cl: 8,50€



**Colombier**  
**Domaine Bonetto Fabrol**  
*Cépages 30% syrah, 70% grenache*

Bouteille : 28,00 €  
50 cl : 23,00€  
au verre 12cl : 7,00 €

**Menu Enfant à**  
**14,00 €**  
*jusqu'à 10 ans*

Steak, frites ou légumes  
*ou*  
Poisson frites *ou* légumes  
*ou*  
Ravioles dauphinoises  
-  
Glace 2 boules *ou* pâtisserie du jour

*Liste des allergènes disponible à l'accueil*