

VINS ROUGES

Château Coucheroy Pessac Léognan

AOP Bordeaux(75cl) 28,00€

Château La Verrerie Esprit Bastide

AOP Luberon(75cl) 26,00€

Pinot noir Joseph Faiveley

AOP Bourgogne(75cl) 34,00€

Brouilly L'Enfer des Balloquets

Appellation Brouilly Contrôlée(75cl) 24,00€

Terres d'Epices

AOC Vallée du Rhône(75cl) 28,00€

VINS ROSES

Château St Martin Cru Classé

Grande Réserve AOP Côte de Provence(75cl) 22,00€

Domaine du Verdarail

IGP Vin de Pays de Mont Caume(75cl) 19,00€

IGP Vin de Pays de Mont Caume(50cl) 14,00€

Prix et Service compris

Nous acceptons tous les moyens de paiement.



CHAMPAGNE

De Sloovere Piemme Cuvée Prestige (75cl) 45,00€

VINS DES HAUTES ALPES

Indication Géographique Protégée

Domaine des Treilloux Rouge Bio (75cl) 18,00€

Domaine des Treilloux Rosé Bio (75cl) 18,00€

Domaine des Treilloux Blanc Bio (75cl) 18,00€

M & M Secret Partagé

Domaine Allemand(75cl)

VINS BLANCS

Les Dames Blanches du Sud

AOC Vallée du Rhône(75cl) 23,00€

AOC Vallée du Rhône(50cl) 19,00€

Chablis Domaine Laroche 30,00€

AOC Bourgogne (75cl)

Prix et Service compris

Nous acceptons tous les moyens de paiement.



Je vous propose une cuisine élaborée à base de produits frais et locaux.

Le Fait Maison ne coûte pas plus cher, il prend juste plus de temps.

Aussi, votre commande sera prise complète dès votre arrivée.

Vous remerciant de votre compréhension.

BON APPETIT

Le Chef, Fabien

ENTREES

Tartare de tomates et fraises,	11,00€
Jus de roquette et basilic, tuile de parmesan	
Gaspacho de concombres et féta,	12,00€
Gambas poêlées	
Profiteroles au Bleu du Queyras	12,00€
Magret fumé et salade verte	
Poêlée de crottin de Chavignol rôti	12,00€
Salade aux lardons	
Carpaccio de Truite de Châteauroux	12,00€
Marinade au citron vert et fruit de la passion	
Foie gras Mi-cuit Maison	15,00€
Pain d'épices, mini brioche et chutney d'oignons <i>(supp. Menu 2€)</i>	

Prix et Service compris

Nous acceptons tous les moyens de paiement.



PIZZAS AU FEU DE BOIS **(uniquement le soir et week-end)**

La Margherita	<i>9,00€</i>
Sauce tomate, mozzarella, basilic, huile d'olives	
La Royale	<i>10,00€</i>
Sauce tomate, jambon, champignons, fromage, olives	
La Provençale	<i>11,00€</i>
Sauce tomate, mozzarella, oignons, poivrons, aubergines, olives, thym	
La Chèvre-Miel	<i>11,00€</i>
Crème fraîche, chèvre, mozzarella, miel	
La Sucré-Salé	<i>12,00€</i>
Crème fraîche, poires, miel, bleu, noix	
La Locale	<i>12,00€</i>
Truite fumée de Châteauroux, crème fraîche, jus de citron, aneth, fromage	
La Transalpine	<i>13,00€</i>
Sauce tomate, jambon cru, coppa, mozzarella, parmesan, basilic, olives	
La Forge	<i>13,00€</i>
Jambon cru, chèvre, citron, pousses d'épinards, parmesan	
La 4 Fromages	<i>14,00€</i>
Crème fraîche, tomme du Queyras, tomme de brebis (Hautes Alpes), chèvrechon, mozzarella, olives	

Prix et Service compris

Nous acceptons tous les moyens de paiement.



PLATS

Suprême de pintade grillé, jus au vinaigre de framboises	<i>18,00€</i>
Emincé de veau au Marsala	<i>18,00€</i>
Entrecôte grillée, sauce diable	<i>18,00€</i>
Pavé de truite de Châteauroux, beurre blanc	<i>18,00€</i>
Filet de poisson grillé, sauce vierge (Selon arrivage)	<i>18,00€</i>

BURGER/SALADE

Le Forgeron	<i>18,00€</i>
--------------------	---------------

Pain burger, steak haché frais (150grs), ricotta, oignons rouges, coppa grillée, tomates confites, roquette, pesto maison

Servi avec pommes de terre sautées à l'ail et au persil et salade verte

Le Grande Salade	<i>13,00€</i>
-------------------------	---------------

Salade verte, crudités (selon arrivage), charcuteries, crottin de Chavignol rôti au miel

Prix et Service compris

Nous acceptons tous les moyens de paiement.



FROMAGE

Assiette de fromages locaux et salade 7,00€

DESSERTS

Pomme pochée au sirop de cidre, 7,00€
Caramel laitier, glace au caramel beurre salé

Mi-cuit au chocolat 7,00€
Glace au chocolat blanc

Crème brûlée à la pistache 7,50€

Panna-Jito et son crumble 8,00€
Panna cotta façon mojito

Déclinaison gourmande des Alpes 11,00€
Mini crème brûlée à la liqueur de Mélèze, panna cotta au Génépi, glace Génépi, shot de Génépi (*supp. Menu 2€*)

Prix et Service compris

Nous acceptons tous les moyens de paiement.



COUPES GLACEES

La Fruit Rouge	6,00€
Sorbet fraise, framboise, cerise, coulis de fruits rouges, chantilly	
La Tout Choco	6,00€
Glace chocolat noir, chocolat blanc, sauce chocolat chaud, chantilly	
La Dame Blanche	7,00€
Glace vanille, sauce chocolat chaud, chantilly, amandes croustillantes	
La Normande	7,00€
Sorbet pomme, Calvados, chantilly	
La Menthe	7,00€
Glace menthe/chocolat, Get 27, chantilly	
L'Impériale	7,00€
Sorbet mandarine, Mandarine Impériale, chantilly	

SORBETS/GLACES

2 boules	3,50€
3 boules	5,00€

Chocolat blanc, chocolat noir, vanille, café, menthe/chocolat, caramel beurre salé, noix de coco, Génépi, fraise, framboise, cerise, citron, ananas, mandarine, pomme

Prix et Service compris

Nous acceptons tous les moyens de paiement.

