

## PLATS / MAIN COURSES

Onglet de veau façon Gyros, pois chiches, sauce blanche <i>Gyros Style veal tab, chickpeas, white sauce</i>	22€
Filet de dorade rôti, riz sauvage au fenouil façon risotto <i>Roasted Sea Bream filet, style wild rice with fennel risotto</i>	20€
Penne au bleu du Queyras et noix <i>Penne with Queyras'Blue Cheese, walnut</i>	18€
Faux filet (180g), sauce au Bleu du Queyras <i>Sirloin steak (180g) with Queyras'Blue cheese sauce</i>	24€
Epaule d'agneau confite 7h dans l'huile d'olive, sauce miel et thym <i>Lamb shoulder comfit in olive oil for 7 hours, honey and thyme sauce</i>	21€
Terre & Mer volaille & gambas, jus de crustacé et purée de patate douce <i>Surf and turf of poultry and king prawn, crustacean sauce and mashed sweet potatoes</i>	21€

## SALADES / SALADS

Salade montagnarde : reblochon pané, fromage et jambon cru <i>Country salad : breaded reblochon, cheese and ham</i>	15€
Assortiment de salade à la Thai et saumon gravelax <i>Salad Thai style with gravelax of salmon</i>	16€

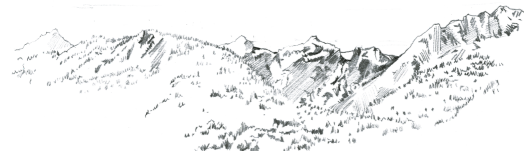
## BURGERS / BURGERS

Burger du Rock : steak, confit d'oignons, fromage à raclette <i>Burger of Rock : beef steak, candied onions, raclette cheese</i>	18€
Burger veggie : steak de soja , confit d'oignons, fromage à raclette <i>Veggie burger : soy steak, candied onions, raclette cheese</i>	18€

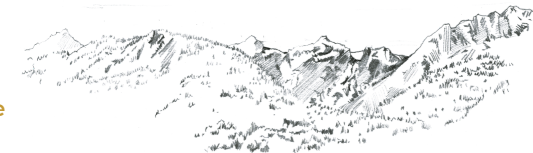
## MENU ENFANT / KIDS MENU

Plat : Volaille panée (nuggets), Jambon blanc ou Fish&Chips <i>Main course : Nuggets, ham or Fish&amp;Chips</i>	14€
Accompagnement : Pâtes, frites, légumes ou salade verte <i>Side dish : Pasta, vegetables, french fries or salad</i>	
Dessert : Moelleux au chocolat ou Glace 2 boules <i>Dessert : Chocolate cake or ice cream selection 2 scoops</i>	

Tous nos prix en Euros sont nets & taxes comprises.  
Les paiements par chèque bancaire ne sont pas acceptés.



Tous nos prix en Euros sont nets & taxes comprises.  
Les paiements par chèque bancaire ne sont pas acceptés.



## DESSERTS / DESSERTS

Assiette de fromages affinés 9€

*Cheese selection*

Brioche perdue, glace vanille et caramel 8€

*French toasted brioche, vanilla ice cream and caramel*

Entremet chocolat blanc & myrtille 8€

*White chocolate & blueberry entremet*

Tiramisu Stracciatella 8€

*Stracciatella tiramisu*

Macaron chocolat, caramel & cacahuète 8€

*Chocolate, caramel and peanuts macaron*

Glaces et sorbets - Ice creams or sorbet

1 boule - 1 Scoop 3€

2 boules - 2 Scoops 5€

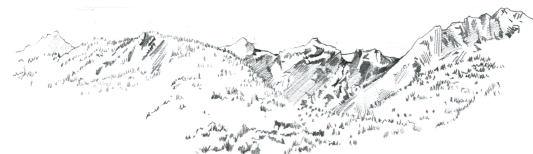
3 boules - 3 Scoops 7€

Tous nos desserts sont faits maison

All our desserts are homemade



Tous nos prix en Euros sont nets & taxes comprises.  
Les paiements par chèque bancaire ne sont pas acceptés.



## À PARTAGER / SHARINGS

Houmous fait maison, salade de pois chiches et coriandre 6€

*Homemade Hummus with chickpea and coriander*

Planche de charcuterie 12€

*Cold cuts Planche de fromages*

Cheese selection Planche mixte 12€

*Cheese and cold cuts selection*

Nuggets panés, sauce teriyaki 20€

*Chicken nuggets, teriyaki sauce*

Croque-Monsieur poulet au curry 18€

*Chicken curry Croque Monsieur*

## ENTREES / STARTERS

Velouté de panais et écume des sous-bois 11€

*Veloute of panais and mushroom foam*

Gravelax de saumon à la betterave 14€

*Gravelax salmon with beetroot*

Bouillon Thai aux ravioles du Vercors 11€

*Thai broth with Vercors ravioles*

Croustillant de Canard confit à l'orange 12€

*Crispy duck confit with orange*

Tataki de boeuf à l'italienne 12€

*Italian beef tataki*



Tous nos prix en Euros sont nets & taxes comprises.  
Les paiements par chèque bancaire ne sont pas acceptés.

