

LE PETIT BISTROT DE LAUTAGNE CLOS

SOFTS

Les Sodas 3.90€

Coca-Cola - Coca-Cola zéro - Perrier (33cl)

Orangina - Ice Tea (25cl)

Limonade - Schweppes (au verre 25cl)

Les Jus De Fruits (Au verre 25cl) 3.90€

Jus Multifruits - Jus d'Ananas - Jus d'Orange -

Jus de Pomme - Jus Planteur -

Jus de Tomate (btl 25cl)

Diabolo 3.90€

Grenadine - Fraise - Citron - Menthe - Pêche

Sirop à l'eau 2.50€

Grenadine - Fraise - Citron - Menthe - Pêche -

Orgeat

EAUX MINERALES

Thonon 75cl 4.00€

Vals 75cl 4.00€

NOS BIERES / PRESSIONS

Bud	25cl	4.00€	Heineken 0% (Bouteille)	33cl	5.50€
	50cl	7.90€			
Lefe blonde	25cl	5.00€	Monaco - Panaché	25cl	4.00€
	50cl	9.90€			
Hoegaarden blanche			Demi Sirop	25cl	4.00€
	25cl	5.30€	Picon Bière	25cl	4.60€
	50cl	10.50€			
			Corsican IPA PIETRA (Bouteille)	33cl	7.60€

APERITIFS

Kir (12,5cl) 5.00€

Kir Royal (12.5 cl) 11.00€

Mûre - Cassis - Pêche - Framboise

Coupe de Champagne (12.5cl) 11.00€

Goussard

Ricard - Pastis 51 (2cl) 3.00€

Martini - Campari - Porto (6cl) 6.00€

Whisky (4cl) 6.50€

J&B - Jack Daniels(+1€) - Chivas(+4€)

Vodka 6.50€

Romanov

Gin (4cl) 6.50€

Gordon's - Belle Rive(+4€)

NOS FORMULES

Plat du jour.....	16.50 €
Plat du jour et Dessert.....	21 €
Menu complet.....	24 €

Entrée au choix : Poireaux confits vinaigrette ou Oeuf parfait ou Salade d'endives

Plat du jour : à découvrir sur l'ardoise

Dessert : au choix parmi la carte

(assiette de fromages +3€, café gourmand +4€)

Tous nos plats sont cuits à la braise

LES ENTRÉES ET SALADES

	<u>Entrée</u>	<u>Plat</u>
Poireaux confits vinaigrette	9 €	
Tartuffade et jeunes pousses de mesclun		
Oeuf parfait	9 €	
Dés de butternut rôtis, crème de chorizo et graines de courge grillées		
Salade d'endives au bleu du Vercors	9 €	
Noix grillées et vinaigrette à l'huile de noix		
La tartine Drômoise		18 €
Jambon cru, jeunes pousses de roquette, picodon, miel et noix		
Salade César		18.50 €
Salade romaine, volaille aux corn flakes, œuf dur, tomates confites, croûtons, oignons rouges et parmesan, sauce césar		
Poké Bowl		17 €
<u>Au choix</u> : volaille ou saumon gravlax ou falafels		
Riz collant, fèves edamame, chou rouge, dés de butternut rôtis, jeunes pousses d'épinard, pois chiches, grenade, graines de courge et coriandre		

LES PÂTES

Ravioles de la Mère Maury

Au choix :

- Montagnarde (crème de Beaufort, lardons grillés, oignons confits et jeunes pousses de roquette)..... 19 €
- Crème aux noix et poireaux grillés..... 18 €

Risotto..... 19 €

Crèmeux au picodon et jeunes pousses d'épinard

LA TERRE

Steak tartare charolais	21 €
Coupé au couteau et préparé, câpres, cornichons, oignons, persil, frites fraîches et salade verte	
Bavette de boeuf grillée (180gr)	21 €
Sauce béarnaise, frites fraîches et salade verte	
Andouillette AAAAA rôtie	19 €
Sauce moutarde à l'ancienne, frites fraîches et salade verte	
Le suprême de volaille française rôti	18 €
Sauce chorizo et piquillos, tagliatelles fraîches	
Le magret de canard grillé	21 €
Sauce au miel et thym, carottes confites	
Le Burger	21 €
Steak haché français (150gr), pain Bun, crème moutarde à l'ancienne, épinards, oignons confits, pickels de champignons et bleu du Vercors	

LA MER

Pavé de saumon grillé	21 €
Beurre aux noisettes et poêlée de légumes de saison	
Filet de Saint-Pierre rôti	20 €
Beurre à la sauge et noix, carottes confites	

LES DESSERTS

Assiette de fromages du moment	8 €
Faisselle	5 €
<u>Au choix</u> : Sucre, crème, coulis de fruits du moment, miel ou crème de marron	
Crème brûlée vanille	7 €
Salade de fruits frais en sirop	6 €
Pommes, poires, ananas, mangues, suprêmes d'orange et pamplemousse	
Le tiramisu façon Poire belle-Hélène	7 €
La tarte aux pommes	7 €
Sauce caramel beurre salé	
Verrine citronnée	6 €
Crèmeux citron, croustillant de spéculoos et langue de chat	
Café Gourmand	9 €

VINS ET BULLES

Vin Blanc :

	12.5cl	75 cl
-Viognier, IGP, La Violette, J.L Colombo	5.00€	25.00€
-Chardonnay, Domaine de Brescou	5.00€	25.00€
-Crozes Hermitage, Cuvée L, Laurent Combier	6.00€	32.00€
-Brézème, CDR "Monicault" Lombard		38.00€
-Crozes Hermitage, "Entrefaux", F.Tardy		39.00€
-St-Joseph, J.C Marsanne		45.00€
-Enjoy, Côte de Gascogne	4.90€	24.00€

Vin Rouge :

-Syrah, Création Lombard	5.00€	25.00€
-Côte du Rhône, "Mon coeur", J.L Chave	5.50€	26.00€
-Crozes Hermitage Cuvée L, Laurent Combier	6.00€	32.00€
-Vacqueyras, AOP, Domaine de la Soléiade		35.00€
-St-Joseph, "Offerus", J-L Chave	8.50€	45.00€

Vin rosé :

-Mirati, IGP méditerranée	4.90€	24.00€
---------------------------	-------	--------

Champagnes :

-Goussard-Delagneau, "Cuvée V", Pinot-Noir Brut		58.00€
---	--	--------

BOISSONS CHAUDES

Expresso, Décaféiné	2.00€
Café allongé, Noisette	2.30€
Double expresso	3.80€
Café au lait, Cappucino	4.00€
Chocolat chaud	3.50€
Thé ou Infusion	4.00€
Café frappé du Petit Clos	4.50€
Irish coffee	8.00€

DIGESTIFS

Get27, Baileys, Limoncello, Grand	6.00€
Marnier (4cl)	
La Mentheuse (4cl)	crème de menthe 5.00€
La Croqueuse (4cl)	crème de pomme 5.00€
La Pulpeuse (4cl)	crème de citron 5.00€
Chartreuse Jaune ou Verte (4cl)	9.00€
Rhum Gouverneur XO (4cl)	9.00€
Cognac, Armagnac (4cl)	9.00€
Calvados (4cl)	9.00€
Eaux de vie (4cl)	Poire ou mirabelle 8.00€