

Menu San Pétrus

Entrée + Plat + Dessert = 26.00€

Escargots persillés
Salade grecque
Cassolette de ravioles aux truffes d'été
Bouquet de crevettes
Tartare de saumon (supp.1€)
Salade Caesar (supp.1€)
Burrata & panaché de tomates (supp.1€)

Brochette de poulet
Steak haché Charolais
Cabillaud & sauce homardine (supp.2€)
Onglet de boeuf (supp.2€)
Pâtes au choix (supp.2€ pour les pâtes de Steph)
Tartare au choix (supp.2€)

Fromages secs (supp.2€)
Dessert au choix (supp.2€ pour les gourmands)
2 boules de glace + chantilly
(supp.2€ pour les coupes glacées)

MENU ENFANT 9.00€ (-12ans)

1 boisson (un verre de sirop, coca ou jus de fruit)

Nuggets frites
Steak haché Charolais frites
Pâtes bolognaise
Pâtes carbonara

1 glace enfant
1 pom'pote
1 fromage blanc

Formule EXPRESS Midi

(Uniquement le midi hors week-end et jours fériés)

Plat du jour = 11,00€

Entrée du jour + Plat du jour = 14,50€*

Plat du jour + Dessert du jour = 14,50€*

Entrée du jour + plat du jour + dessert du jour = 17,00€*

*café offert

Les entrées*

Houmous maison	6.00€
Bouquet de 6 crevettes	7.50€
Cassolette de ravioles aux truffes d'été	8.00€
Escargots persillés	8.00€
Carpaccio de boeuf (70gr), parmesan, basilic, huile d'olive citronnée & salade verte	9.00€
Tartare de saumon	9.00€
Burrata & panaché de tomates	9.00€

*(toutes nos entrées doivent être suivies d'un plat principal lors du repas)

Les salades*

	Entrée	Plat
Grecque salade verte, tomate, concombre, fêta, oignons, poivrons, huile d'olive-basilic citronnée & olives noires	9.50€	13.50€
Folle salade verte, tomate, ravioles, lardons & olives noires	10.00€	15.00€
Caesar salade verte, tomate, concombre, oeuif, poulet, croutons, parmesan & olives noires	10.00€	15.00€
Italienne salade verte, tomate, boules de mozzarella Buffalo, jambon cru, tomates séchées, pignons de pin, parmesan, huile d'olive-basilic & olives noires	11.50€	16.50€
Nordique salade verte, tomate, concombre, saumon fumé, crevettes, huile d'olive citronnée & olives noires	12.00€	17.00€

*(toutes nos entrées doivent être suivies d'un plat principal lors du repas)

Côté Terre grillades à la plancha

Steak haché Charolais façon bouchère - 180gr	14,00€
Brochette d'aiguillettes de poulet marinées	14,00€
Onglet de boeuf viande maturée - 200gr	17,00€
Sauce au choix : roquefort ou poivre	2,00€

Les sauces étant préparées à la minute, merci de nous les demander lors de la prise de commande

Accompagnement au choix selon préparations du jour

Le coin burger

Rock Chicken pain artisanal, aiguillettes de poulet marinées, oignons grillés, roquefort, tranche de bacon grillé, mozzarella & basilic, salade verte & frites	14.90€
Steak Angus façon Burger galette de pommes de terre, steak haché Angus 200gr, oignons rouges confits, chips de jambon cru, sauce mozzarella-gruyère, tomate, salade verte & frites	17.50€
Burger Charolais pain artisanal, viande de boeuf Charolaise 180gr, tranche de bacon grillé, poivrons grillés, oignons croustillants, cornichons, sauce burger, cheddar piquant, tomate, salade verte & frites	18.90€
BlackFish Burger pain à l'encre de seiche, cabillaud, crème d'avocat, oignons croustillants, chips de chorizo, sauce mayonnaise au green tabasco, mozzarella, tomate, salade verte & frites	18.90€

Tartares & Carpaccios

Tartare classique viande de boeuf Charolaise au couteau préparée, câpres, oignons, persil, cornichons, jaune d'oeuf, tabasco, Worcestershire, salade verte & frites	17,00€
Double Carpaccio de boeuf (140gr) parmesan, basilic, huile d'olive-citronnée, salade verte & frites	17,00€
Tartare italien viande de boeuf Charolaise au couteau préparée, parmesan, tomates confites, pignons de pin, oignons, basilic, salade verte & frites	18,00€
Tartare de saumon , salade verte & frites	18,00€
Tartare asiatique , viande de boeuf Charolaise au couteau préparée, sauce soja, gingembre, citronnel, citron vert, salade verte & frites	18,00€

Côté mer

Filet de Dorade royale & filet d'huile d'olive-basilic citronnée	17,50€
Cabillaud & sauce homardine	17,50€

Accompagnement au choix selon préparations du jour

Le bar à moules

Marinière recette classique, vin blanc, oignons & persil	14,50€
Crème la base marinière avec une pointe de crème en plus	15,50€
Safranée moules à la crème & safran	16,00€
Curry moules à la crème & curry	16,00€

Accompagnement au choix frites ou salade verte

Gratins de ravioles du Royans

Nature ravioles, crème et râpé	13,00€
Boucher ravioles, crème, râpé, viande de boeuf hachée et cèpes	16,00€
Fermier ravioles, crème, râpé, fromage de chèvre & lardons	16,00€
Marin ravioles, crème, râpé, petites Saint-Jacques safranées	16,00€

Le coin des pâtes

Les Pâtes à la Bolognaise linguini, sauce bolognaise & parmesan	13,50€
Les Pâtes à la Carbonara linguini, sauce carbonara & parmesan	13,50€
Les Pâtes du Chef linguini, crème fraîche, viande hachée, cèpes & parmesan	15,00€
Les Pâtes Thaï nouilles de blé, sauce soja, coriandre, gingembre, champignons noirs & petits légumes	15,00€
Les Pâtes de Steph spaghetti à l'encre de seiche, crème safranée, Saint-Jacques, crevettes décortiquées & petits légumes	17,00€

La fromagerie

Fromage blanc nature, à la crème ou au coulis de fruits rouges	4,50€
Fromage blanc miel ou crème de marron	5,00€
Assiette de Fromages secs sélectionnée par la Fromagerie de St Péray	8,50€

Le coin des Gourmands

Mousse au chocolat maison	6,50€
Tiramisu maison	6,50€
Crème brûlée maison	6,50€
Nougat glacé artisanal	6,50€
Salade de fruits frais	6,50€
Fondant au chocolat maison, crème anglaise & sa boule de glace vanille	7,00€
Moelleux chataigne maison et sa boule de glace à la vanille	7,00€
Café gourmand	8,00€
Thé gourmand	8,50€
Autres desserts selon les envies du chef ...	

Glaces artisanales

Demandez la carte !



Les plats étant cuisinés à la minute, certains d'entre eux nécessitent entre 15 à 20 minutes de préparation et cuisson, merci de votre compréhension.

Nos prix sont affichés toutes taxes comprises et service compris