

# *Les ravioles du Royans*

*La raviole est composée d'une pâte de farine de blé tendre, d'œuf et d'eau qui entoure une farce à base de Comté, de fromage blanc et de persil.*

## *Gratin de ravioles de Romans nature*

*Ravioles, crème, emmental*

*Entrée Frs. 16.50*

*Plat Frs. 22.50*

## *Gratin de ravioles de Romans aux lardons*

*Ravioles, crème, lardons, emmental*

*Entrée Frs. 18.50*

*Plat Frs. 26.50*

## *Gratin de ravioles de Romans au saumon fumé*

*Ravioles, crème, saumon fumé, emmental*

*Entrée Frs. 20.50*

*Plat Frs. 28.50*



*« Le Chef est fier de vous faire découvrir une spécialité de Romans-sur-Isère dans la Drôme, sa région d'origine . »*

# *Les entrées*

*Salade verte* *Frs. 6.00*

*Salade mêlée* *Frs. 8.50*

*Salade aux copeaux de foie gras  
et magret fumé, huile de cameline* *Frs. 18.00*

*Crème de potimarron et viande séchée* *Frs. 15.00*

*Feuilleté de champignons frais* *Frs. 18.00*

*Carpaccio de Glareyade  
Rucola et parmesan* *Frs. 18.00*



# Les viandes

*Tartare de bœuf* *Frs. 38.00*  
*Salade verte, frites et toasts*

*Côte de porc Saint-Christophe (500-600 gr)* *Frs. 36.00*  
*Sauce moutarde à l'ancienne*

*Entrecôte de génisse Hérens ou charolais* *Frs. 35.00*  
*rassie sur os 5 semaines chez Porchet*

- ♦ *beurre de l'auberge* *Frs. 3.00*
- ♦ *sauce à l'ail* *Frs. 5.00*
- ♦ *sauce morilles* *Frs. 8.00*

## *Découvrez la Glareyade de Bournens*

*Rumsteack de Génisse Hérens ou Charolais,  
épicé et salé à sec et mariné au Bordeaux.*

*Carpaccio de Glareyade* *Frs. 28.00*  
*Rucola, copeaux de parmesan et frites*

*Pavé de Glareyade grillé 200grs* *Frs. 38.00*



*Nos viandes sont accompagnées au choix :  
Frites, pommes Darphin, riz ou tagliatelles  
et légumes du marché*

# *Du caquelon*

*Fondue au fromage*

*Frs. 22.00*

*(servie uniquement au café)*

# *Poisson*

*Filets de perches*

*Frs. 38.00*

*Salade verte, frites*

# *Végétarien*

*Feuilleté aux champignons*

*Frs. 22.00*

*Omelette nature 4 oeufs*

*Frs. 18.00*

*Salade verte, frites*

# *Les enfants*

*Omelette nature deux oeufs*

*Frs. 10.00*

*Salade verte, frites*

*Assiette de filets de perches*

*Frs. 16.00*

*Salade verte, frites*

# *Les desserts*

<i>Crème brûlée à la pistache</i>	<i>Frs. 13.00</i>
<i>Tarte aux noix</i> <i>sauce caramel et orange</i> <i>glace cannelle</i>	<i>Frs. 15.00</i>
<i>Meringue maison et crème double</i>	<i>Frs. 12.00</i>
<i>Coupe Ardéchoise</i>	<i>Frs. 12.00</i>
<i>Coupe Valaisanne</i>	<i>Frs. 14.00</i>
<i>Tartelette citron</i>	<i>Frs. 9.50</i>
<i>Assiette de fromages</i>	
◆ <i>3 assortiments</i>	<i>Frs. 8.00</i>
◆ <i>4 assortiments</i>	<i>Frs. 10.00</i>

