

La carte

Les entrées

Nos petites salades

Entrée du jour	6.00€
Salade composée : assortiment de crudités en fonction du marché	6.00€
Salade tartare de Saumon *	9.00€

Nos grandes salades

Caillette maison tiède , pomme de terre, crudités, salade	9.00€
Terrine de campagne aux myrtilles	
Salade de chèvre pané	10.00€
(Salade, tomates, chèvre pané, croutons)	
Salade Italienne *	11.00€
(Salade, poivrons marinés, tomates confites, billes de mozza au pesto Jambon cru	
Salade Marcelline	11.00€
(St Marcellin tiède noix jambon cru)	
Salade Caesar *	11.00€
(Salade, Filet de poulet, copeaux de parmesan, crouton et sauce caesar)	

*Afin de garantir la fraîcheur de nos produits, les plats proposés avec une * sont disponibles uniquement en juillet et août.*

Les Plats

Nos Burgers maisons

Le classique : pain, steak, cheddar, tomates, oignons, frites, salade	12.50€
Le bacon : pain, steak, bacon, cheddar, tomates, oignons, frites, salade	13.50€
Le bleu : pain, steak, roquefort, tomates, oignons, frites, salade	13.50€
Le Caesar: pain, sauce Caesar, filet de poulet, tomates, oignons, frites, salade *	13.50€
Le Montagnard : pain, steak, reblochon, tomates, oignons, frites, salade	14.50€
Le Végétarien: pain, pesto, poivrons marinés, galette de légumes, tomates, oignons, frites, salade	14.50€

Nos Viandes

Le steak haché de bœuf, frites et salade	9.50€
Le tartare de Bœuf, frites et salade *	13.50€
La bavette de bœuf grillée, frites et légume du jour *	15.00€
Suprême de poulet aux queues écrevisses, gratin et légume du jour *	15.00€
L'assiette Matheysine (tourte ¹ , murçon ² , pommes de terre, salade)	16.00€
L'entrecôte de bœuf, frites et légume du jour	17.50€
Magret de Canard sauce aux griottes, gratin dauphinois et légume du jour *	21.00€

Nos poissons

Le tartare de saumon, frites et salade *	13.50€
L'Aïoli de morue et ses légumes vapeur	16.00€
La Marmite du pêcheur	18.50€
(Filet selon arrivage, gambas, moules, saint jacques, pommes de terre et bouillon safrané)	

Nos Moules

Moules Marinières	12.00€
Moules Safranées	13.00€
Moules au roquefort	13.00€

*Afin de garantir la fraîcheur de nos produits, les plats proposés avec une * sont disponibles uniquement en juillet et août.*

¹ Tourte à base de viande de porc mariné au vin blanc, olives et champignons.

² Le murçon, est un saucisson à cuire, spécialité charcutière de la Mure, composé de chair de porc hachée et de morceaux plus gros coupés en dés au couteau, aromatisé au carvi.