

Tous nos plats sont faits maison y compris nos desserts
(A l'exception de nos glaces et macarons qui restent des fabrications artisanales)



FORMULE DU MIDI (SAUF DIMANCHE)

Entrée du jour : 8 €

Plat du jour : 14,90 €

Entrée du jour + plat du jour : 18 €

Plat du jour + dessert : 18 €

Menu du jour (entrée + plat + dessert) : 21,90 €

ENTREES

Velouté de chou-fleur au miel et espuma de Comté – 9€

Tartine savoyarde (pain maison, lardons, raclette et pommes de terre, oignons) – 9€

Noix de Saint-Jacques rôties, sablé à l'aneth et crème de panais à la vanille – 14€

Petite salade drômoise : pêle-mêle de salades, cromesquis de chèvre, coppa grillée, ravioles – 9€

Foie gras marbré aux trompettes de la mort, pain maison et crème d'abricots – 12€

SALADES (avec frites maison)

Grande drômoise : pêle-mêle de salades, cromesquis de chèvre, coppa grillée et ravioles – 17€

Salade César : poulet, croutons, anchois, parmesan et tomate confite – 17€

SUR LE POUCE

Tartine savoyarde (pain maison, lardons, raclette, p. de terre, oignons) – 16,50€ *salade et frites maison*

Wrap de poulet : petits légumes, oignons, crème mascarpone au curry – 16,50€ *salade et frites maison*

Ravioles de la Mère Maury à la crème de trompettes de la mort – 18€

Tapas de la ruche : 4 petits plats (foie gras, poêlée de poulpe, Saint-Jacques, velouté...) – 22€

CÔTE VIANDE

Hamburger de bœuf au foie gras mi-cuit et marmelade d'oignons – 19€ *salade et frites maison*

Hamburger de bœuf au Saint-Marcellin, coppa grillée et confit de figues – 18€ *salade et frites maison*

Selle d'agneau confite, sauce poivre, carottes glacées au safran et crèmeuse de potimarron – 19,50€

Filet de bœuf charolais, crèmeuse de potimarron à la châtaigne et pâtisson au p. d'Espelette – 22€

CÔTE POISSON

Maigre grillé, écrasé de topinambours beurre noisette, carottes glacées au safran – 22€

La pêche du jour grillée, sauce lait de coco, citronnelle et gingembre, risotto à la Nantua – 18€

Poêlée de poulpe et de calamars aux poivrons et chorizo, sauce à la Charmoula – 19€ *frites maison*

MENU ABEILLE 26,50 €

Velouté de chou-fleur au miel et espuma de Comté

Ou

Petite salade drômoise, crottin de chèvre pané, coppa grillée et ravioles

Selle d'agneau confite, sauce au poivre, mini carottes glacées au safran et crèmeuse de potimarron à la châtaigne

Ou

La pêche du jour grillée, sauce lait de coco, citronnelle et gingembre, risotto à la Nantua

Dessert à l'ardoise

MENU TAPAS 29,50 €

Assortiment de 4 petits plats (foie gras, poêlée de poulpe, St-Jacques et velouté de chou-fleur)

Assortiment de 4 petits desserts maison

MENU DE LA RUCHE 36 €

Foie gras marbré aux trompettes de la mort, pain maison et crème d'abricots

Ou

Noix de Saint-Jacques rôties, sablé à l'aneth et crème de panais à la vanille

Filet de bœuf charolais, crèmeuse de potimarron à la châtaigne et pâtisson au p. d'Espelette

Ou

Maigre grillé, écrasé de topinambours beurre noisette et mini carottes glacées au safran

Assiette gourmande

MENU MOUSTIQUE 10 €

Ravioles à la crème et petite salade

ou

Cheeseburger, frites maison et petite salade

Fondant au chocolat ou boule de glace

Origine de nos viandes :

France (bœuf,) UE (foie gras brut) Nouvelle Zélande (agneau)