



CARTE  
SOIR



RESTAURANT  
*19★75* 

# Les planches à partager en duo

<b>Accras</b> Accras de poissons maison.....	8,00€
<b>Tapas</b> Assortiment de tapas du moment maison .....	10,00€
<b>Terroir</b> Planche de charcuteries locales.....	14,00€
<b>Mixte</b> Planche de charcuteries et fromages locaux.....	15,00€

## Entrées

Fait  
Maison

<b>Velouté : Potimarron-Butternut</b> croûtons dorés à l'huile de noisette (huilerie du Beaujolais), copeaux de lard paysan grillé, Sorbet.....	9,90€
<b>Demi-ravioles automne-hiver</b> végétarienne ou chèvre ou retour de pêche ou 19*75, mélange de jeunes pousses .....	15,00€
<b>L'escargot Baldo</b> Douzaine d'escargots en poêlon (l'escargot Baldo à Saint Galmier - très gros), beurre persillé maison, mélange de jeunes pousses.....	15,50€
<b>Foie gras de canard maison</b> Mi-cuit du Sud-Ouest (80g), poivre de kampot, chutney de fruits de saison, mélange de jeunes pousses et pains toastés.....	16,00€

## Entrées gourmandes en plat unique

<b>Salade de ravioles croustillantes au choix</b> .....	15,00€
- <b>Ravioles à la Fourme d'Ambert</b> Mélange de jeunes pousses, copeaux de parmesan, croûtons dorés à l'huile de noisette (huilerie du Beaujolais), chips de lard paysan.	
- <b>Ravioles aux escargots</b> Mélange de jeunes pousses, copeaux de parmesan, croûtons dorés à l'huile de noisette (huilerie du Beaujolais), chips de lard paysan.	
<b>Salade 19*75</b> Foie gras de canard maison mi-cuit du Sud-Ouest, poivre de kampot, magret séché au sel, fumé au bois de hêtre maison, pastillas à la fourme d'Ambert AOP, terrine de campagne aux foies de volaille maison, mélange de jeunes pousses et pains toastés.....	18,90€
<b>Le boeuf</b> En tartare origine France coupé par nos soins, assaisonnement du chef, frites fraîches maison, mélange de jeunes pousses .....	18,90€
<b>Supplément rossini 5€ : escalope de foie gras poêlée, huile de truffe et fleur de sel de Guérande.</b>	
<b>Les grenouilles</b> Cuisses de grenouilles en persillade (14 pièces), pommes dauphines maison à l'huile de truffe, mélange de jeunes pousses.....	19,50€
<b>Le saumon</b> En tartare, origine Norvège ou Ecosse coupé par nos soins, assaisonnement du chef, frites fraîches maison, mélange de jeunes pousses .....	19,90€

# Sélection du boucher

- Souris d'agneau confite** Jus au romarin, écrasé de pomme de terre à l'huile de truffe ..... 19,50€
- Magret de canard** Entier du Sud-Ouest, pommes dauphines maison à l'huile de truffe, sauce au choix, mélange de jeunes pousses ..... 19,90€
- Entrecôte** (Maison Pauliat: race à viande limousine origine France 300g), frites fraîches maison, sauce au choix, mélange de jeunes pousses..... 22,50€
- Filet de bœuf** (Maison Pauliat: race à viande limousine origine France 200g), pommes dauphines maison à l'huile de truffe, sauce au choix, mélange de jeunes pousses ..... 25,90€
- Supplément rossini 5€ : escalope de foie gras poêlée, huile de truffe, fleur de sel de Guérande**

Sauces maison pour nos viandes : Sauce échalote, fourme d'Ambert AOP, poivre.

## La criée

- Risotto crémeux de langoustines au parmesan AOP**, pointes d'asperges vertes, légumes croquants, crème de langoustines..... 20,90€
- Noix de St-Jacques rôties**, mousseline de légumes de saison, beurre d'aromates Kumquats et grenades, condiment de cresson ..... 22,90€

## Nos ravioles traditionnelles artisanales

- Végétarienne** Ravioles artisanales aux épinards, émulsion légère au parmesan, chips de légumes anciens ..... 15,50€
- Chèvre** Ravioles artisanales à la chèvre, crème infusée au lard paysan, chiffonnade de jambon cru, huile de basilic ..... 16,50€
- Escargot** Ravioles artisanales aux escargots en persillade, huile d'olive extra vierge (huilerie du Beaujolais), escargots, mélange de jeunes pousses ..... 18,50€
- 19\*75** Ravioles artisanales à la fourme d'Ambert Aop, vinaigrette à l'huile d'olive et cèpes (huilerie du Beaujolais), lamelles de magret de canard juste snackées, fleur de sel de Guérande 19,50€
- Retour de pêche** Ravioles traditionnelles, crème homard-langoustine maison, gambas rôties..... 19,90€

*Tous nos plats sont faits maison et élaborés à partir de produits bruts.  
Nous attachons une grande importance à la qualité de ces produits,  
c'est pourquoi nous privilégions des fournisseurs et producteurs locaux.*



# Nos burgers gourmets

Pain frais artisanal Boulangerie R-G à Veauche,  
Viande maison Pauliat, race à viande Limousine origine France, fromages affinés AOP

Doublez votre plaisir avec un steak haché de 360g dans votre burger ..... 5.00€

**Rustique** Pain artisanal, steak haché frais 180g, lard paysan grillé, Reblochon AOP, confit d'échalotes, sauce moutarde à l'ancienne, mélange de jeunes pousses ..... 17,90€

**19\*75** Pain artisanal, steak haché frais 180g, escalope de foie gras poêlée, vieux cheddar, lamelles de champignons frais, chutney figues-oignons rouges, sauce 19\*75, mélange de jeunes pousses ..... 19,50€

**Homard** Pain artisanal, homard rôti au beurre d'Echiré, vinaigrette de légumes croquants, sésame et cajou, sauce mayonnaise à l'huile de homard (attention quantité limitée par service) .. 29,00€

Tous nos burgers sont accompagnés de frites fraîches maison et de sauce ketchup et mayonnaise maison

Pour une dégustation plus savoureuse de votre burger,  
nous vous conseillons une cuisson saignante

Pour les végétariens, nous pouvons remplacer le steak haché par un rösti de pommes de terre,  
carottes, courgettes

Supplément bol de frites fraîches maison ..... 3,00€

Supplément sauce pour frites : fourme d'Ambert AOP ..... 1,00€

## Sélection du maître affineur

**Faisselle fermière** nature ou coulis de fruits frais maison ou crème ou miel ..... 3,90€

**Sélection de fromages secs** ..... 6,50€

Les petits loups -10 ANS 9,90€

Burger enfant : pain artisanal, steak haché, cheddar,  
mayonnaise et ketchup, frites fraîches maison  
ou

Ravioles traditionnelles émulsion au parmesan  
une boule de glace au choix ou salade de fruits  
sirop à l'eau ou un verre de coca

## Menu gourmand 27€

**Velouté : Potimarron-Butternut** croûtons dorés à l'huile de noisette (huilerie du Beaujolais)  
Copeaux de lard paysan grillé et sorbet

OU

**Demi-ravioles automne-hiver** végétarienne ou chèvre ou retour de pêche ou 19\*75,  
mélange de jeunes pousses

\*\*\*\*\*

**Souris d'agneau confite** Jus au romarin, écrasé de pomme de terre à l'huile de truffe

OU

**Risotto crémeux de langoustines au parmesan AOP**, pointes d'asperges vertes,  
légumes croquants, crème de langoustines

\*\*\*\*\*

**Faisselle fermière** : nature ou crème ou coulis de fruits frais ou miel

OU **Crème brûlée maison** à la myrtille sauvage OU **Salade de fruits de saison** et son sorbet

OU **Coupe de glace artisanale 2 boules**, parfum au choix

OU **Panacotta à la crème de marron d'Ardèche**, Quintessence d'ananas

Supplément de 2€ pour les desserts à la carte hors coupes glacées

## Menu 19\*75 37€

**L'escargot Baldo** Douzaine d'escargots en poêlon (l'escargot Baldo à Saint Galmier - très gros),  
beurre persillé maison, mélange de jeunes pousses

OU

**Foie gras de canard maison** Mi-cuit du Sud-Ouest (80g), poivre de kampfot,  
chutney de fruits de saison, mélange de jeunes pousses et pains toastés

\*\*\*\*\*

**Filet de bœuf** (Maison Pauliat : race à viande limousine origine France, 200g),  
pommes dauphines maison à l'huile de truffe, sauce au choix, mélange de jeunes pousses

OU

**Noix de St-Jacques rôties**, mousseline de légumes de saison,  
beurre d'aromates Kumquats et grenades, condiment de cresson

\*\*\*\*\*

**Dessert à la carte au choix**

Supplément de 2€ pour les coupes glacées, café ou thé gourmand

Fait  
Maison