

# À EMPORTER

& À LIVRER SUR DEVIS

## PLATS CHAUDS & SALADES

### PLATS CHAUDS

#### ◦VÉGÉTALIENS◦

**Curry de lentilles** inspiré d'un plat traditionnel d'Inde, ici au gingembre et curcuma frais + poêlée de légumes 10€85 + riz Victor 11€85

**Duo de Woks : Légumes & Champignons blonds déglacés au tamari** + potatoes 11€85 + riz Victor 12€85

#### ◦VÉGÉTARIENS◦

**Dariole flan de légume à la crème et Comté** + potatoes 11€80 + riz Victor 12€85

**Risotto cremosso traditionnel** aux légumes 11€80 aux champignons 15€00

#### ◦CARNÉS◦

**Burger paysan comtois** dans un petit pain rond

*croustillant type campagne, steak de boeuf fermier poêlé à l'huile d'olive, ketchup maison, oignons au Savagnin*

. Cheese, au Morbier affiné 11€00

. Champignons poêlés 11€00

. Complet 12€30

### SALADES REPAS

*base commune salade verte assaisonnée à l'huile de colza et vinaigre de cidre à l'estragon agrémentée d'échalotes, persil, tomates séchées et cornichons & pomme de terre vapeur revenues à l'huile d'olive (servies chaudes)*

**Full végétale** houmous, tapenade, crudité 11€90

**Cocotte biquette** copeaux de tome de chèvre affinée, œuf brouillé, crudité 12€75

**Paysanne** terrine de campagne, foie de volaille ou lard (suivant appro) 14€50

### COMPLÉMENTS SALÉS

**Salade verte** : à la vinaigrette maison au vinaigre de cidre du Jura 2€80

**Crudité** : suivant l'offre du moment, légumes râpés à la main (env. 120g) 3€50

**Poêlée de légumes** : pré-cuits au cuit vapeur, poêlés à l'huile d'olive à la commande 3€95

**Potatoes** : Pommes de terre rôties à l'huile d'olive, oignons et romarin 3€95

**Riz Victor** : Riz complet Camargue rôti au thym et à l'ail infusé au tamari 4€95

### DESSERTS

**Salade de fruits frais** 4€50

**Pâtisseries** cf. ci-dessous

## PÂTISSERIES

Délice coco citron végétalien sans gluten au sirop d'agave 4€95 - Carrot cake amande sans lactose ni gluten 3€35 - Crumble aux fruits farine d'engrain complet et beurre cru 3€95 - Financier aux noisettes farine d'engrain complet et beurre cru 3€35 - Fondant extrême chocolat ganache au beurre cru et chocolat 70% sans gluten 3€95 - Tiramisu 4€90

## PLATEAUX REPAS

### PLATEAUX STANDARD >>>

#### LE VÉGÉTARIEN

Quiche (légume poêlé crème prise fromage faisselle, pâte brisée à l'épeautre)  
Salade de pommes de terre,  
Tomme nature de chèvre (fromage fermier)  
Pain artisanal au levain naturel

#### LE VÉGÉTALIEN (SANS GLUTEN)

Salade de quinoa, carottes rapées, persil, ail  
Salade de lentilles vertes façon dijonnaise  
Salade de pommes de terre, oignons rouges, tomates séchées, fines herbes, mayonnaise...  
Tartinable du moment (ex : houmous)  
Pain au levain, sarrasin riz (pain artisanal au levain naturel sans gluten)

Plateau froid salé 13€80

Plateau froid salé + gâteau 17€15

Plateau froid salé + dessert végétalien 18€75

### PLATEAUX « À LA CARTE »

**Formules** E+P ou P+D / E+P+D

#### Plats

Curry de lentilles végétalien 14€45 / 18€25

Dariole végétarien 15€35 / 19€15

Poisson et sauce maison 17€25 / 21€05

Terrine poisson légumes 17€45 / 21€25

Viande rôtie 18€90 / 22€70

**accompagnement au choix** : salade de pâtes fraîches, salade de pomme de terre, salade de riz camargue, assortiment de crudités fines, timbale de

légumes rôtis (aux beaux jours)

#### Entrées

Duo de tartinables maison houmous et tapenade et légumes à croquer végétalien /// Rouleau végétal au caviar de lentilles verte et crudité attendrie -végétalien /// Brochette de tofu mariné aux légumes végétalien été automne /// Assortiment de crudités fines aux épices douces fruits secs vinaigre de cidre... -végétalien /// Terrine de poisson aux petits légumes poêlés /// Poulet en gelée d'agar agar aux petits légumes./// Terrine de campagne pur porc

#### Desserts

cf. nos Pâtisseries /// Nage de fruits frais végétalien supp. 1€ /// Délice Coco citron végétalien supp. 1€15

#### Supplément Fromage fermier

Simple 3,50€ /// Dégustation : 5,50€

## TRAITEUR PAIN VIN

**RAYON FRAIS** : Plats cuisinés végéta-lien -rien et carné, antipasti, charcuteries, pâtisseries & revente de fromages, salaison.

**PRESTATION DE SERVICE** : Buffets pour cérémonies, livrés installés dans la salle de votre choix. Sur devis.

**PAIN** livré les mardi et vendredi en fin d'après-midi. Pains cuits au feu de bois réalisés sur levain naturel à partir de farines paysannes

**SÉLECTION DE VIGNERONS** indépendants engagés en agrobio et vignifiant en mode nature & **DE BRASSERIES ARTISANALES**

# SUR PLACE

## RESTAURANT

### Ardoise du Jour

NOUS VOUS PROPOSONS LE PLAT DU JOUR ET SA FORMULE AINSI QUE DES SUGGESTIONS ISSUE DE LA CARTE, VOIR L'ARDOISE

#### FORMULES

BOISSON NON COMPRISE

#### PLAT DU JOUR

DU MARDI AU VENDREDI SAUF JOURS FÉRIÉS

SERVI DE 12H À 13H30

12€50

Entrée + Plat du jour  
ou Plat du jour + Dessert 17€00  
Entrée + Plat du jour + Dessert 20€00  
Supplément fromage 4€50

Salade verte, sauce échalotes  
aux copeaux de fromage de chèvre  
ou  
Bolée de crudités  
ou  
Pointe de quiche aux légumes  
---  
Plat du jour  
---  
Carrot Cake Amande Orange  
ou  
Crème à la vanille gousse

### La Carte

#### • ENTREES\* •

MIDI & SOIR

|   |      |
|---|------|
| Salade du maraîcher à la vinaigrette douce aux 3 huiles vierges de colza, olive et tournesol et vinaigre de cidre végétalien    | 3€80 |
| Crudités fines assortiment de crudités râpées à la main agrémentées d'épices douces, amandes et raisins secs végétalien         | 5€50 |
| Salade de lentilles et pommes de terre façon dijonnaise sauce moutarde aux fines herbes, cornichons, tomates séchées végétalien | 5€50 |
| Quiche fine aux légumes rôtis sur pâte brisée à la farine d'épeautre, crème prise légère au fromage faisselle végétarien        | 5€50 |
| Rouleau végétal au caviar de lentilles vertes, crudité attendrie et radis, façon rouleau de printemps végétalien                | 6€80 |
| Terrine du chef de campagne pur porc aux oignons au vin de Cahors, cuite à basse température                                    | 6€80 |
| Terrine du chef de poisson et légumes poêlés  | 6€80 |

SOIRS

& SAMEDI MIDI (SUIVANT L'AFFLUENCE)

|  |      |
|--|------|
| Tartare de champignons blonds et radis sauce au persil échalotes tamari huile de colza végétalien                                | 7€50 |
| Soupe Miso aux légumes croquants émincé de légumes dans un bouillon de légumes relevé au Miso de riz et épices douces végétalien | 7€50 |
| Nem revisité à la crème de tofu confit et feuille de chou frit au wok végétalien   | 7€50 |

\*EN COMPLÉMENT D'UN PLAT, MERCI DE VOTRE COMPRÉHENSION

#### • SALADES REPAS •

MIDI & SOIR

**Base commune :** salade verte (batavia ou scarole) assaisonnée à l'huile de colza et vinaigre de cidre à l'estragon agrémentée d'échalotes, persil, tomates séchées et cornichons & pommes de terre vapeur revenues à l'huile d'olive

|   |       |
|---|-------|
| La végétalienne : houmous au sésame torréfié, tapenade sans anchois, crudité végétalien             | 14€00 |
| La cocotte biquette : copeaux de tome de chèvre affinée, œuf brouillé, crudité végétarien           | 15€00 |
| La paysanne : terrine de campagne, foies de volaille ou poitrine poêlés (suivant approvisionnement) | 17€00 |

# PLATS

MIDI & SOIR

## Plats enfant

carné : 11€80

végétarien : 9€90

|   |       |
|---|-------|
| <b>Curry de lentilles au gingembre et curcuma frais, riz rôti au thym et à l'ail</b> <i>végétalien</i>  | 13€90 |
| <b>Duo de wok midi : légumes &amp; champignons blonds accompagnés de potatoes</b> , les champignons sont déglacés au tamari <i>végétalien</i>   | 13€90 |
| <b>Lasagnes Victor</b> à la fondue de poireaux, cuite au chaudron au beurre échalotes et Savagnin, Mornay, chèvre frais <i>végétarien</i>   | 15€90 |
| <b>Risotto cremosso aux champignons</b> , riz pilaf, bouillon de légumes, crème fraîche, parmesan frais, et tartare de champignons blonds   | 17€70 |
| <b>Steak haché du boucher et potatoes</b> , le steak est poêlé à l'huile d'olive  | 13€90 |
| <b>Parmentier Extra au pot au feu de paleron de bœuf cuit à basse température</b> , la viande est retravaillée aux petits oignons, enchassée entre une purée au Comté et une purée à base des légumes du pot au feu | 15€90 |
| <b>Burgers paysan comtois avec potatoes</b> dans un pain croustillant type campagne, steak poêlé à l'huile d'olive, ketchup maison, oignons fondus au Savagnin  |       |
| le <i>cheeseburger</i> au Morbier affiné  | 17€70 |
| le <i>parisien</i> à la poêlée de champignons blonds  | 17€70 |
| le <i>complet</i> au Morbier affiné et champignons poêlés   | 18€90 |

## SOIR

& SAMEDI MIDI (SUIVANT L'AFFLUENCE)

|   |       |
|---|-------|
| <b>Duo de wok du soir : Wok de légumes aux trompettes &amp; Wok de champignons blonds accompagné de riz rôti</b> , les champignons blonds sont déglacés au tamari <i>végétalien</i>                         | 17€70 |
| <b>Dariole à la crème d'épinards et Comté accompagnée de riz rôti assorti de radis rose et asperges poêlés</b> <i>végétarien</i>  | 17€70 |
| « <b>Risotto des Indes</b> » association du risotto cremosso aux champignons blonds corsé au jus de trompettes de la mort et du met traditionnel indien, le dhal façon curry de lentilles <i>végétarien</i> | 17€70 |
| <b>Tartare de bœuf accompagné de potatoes et salade</b> viande servie accommodée selon la sauce recette du chef aux 12 ingrédients, secrète et non négociable (!), réalisée minute                          | 18€90 |
| <b>Wok Suprême de filet de poulet et dés d'asperges accompagné de potatoes</b> , thym frais, paprika, Savagnin, crème fraîche   | 21€90 |

## FROMAGES, YAOURTS ET FAISSELLE

|  |      |
|--|------|
| <b>Dégustation de fromages</b> fermiers au lait cru, frais et affinés                                      | 7€50 |
| <b>Yaourts fermiers</b> nature de brebis      3€30      nature de vache      1€90      aromatisés de vache | 2€70 |
| <b>Fromage faisselle</b> fermier de vache ou brebis (suivant approvisionnement)                            | 4€50 |

## DESSERTS

|  |                          |
|--|--------------------------|
| <b>Crème vanille</b> au lait entier infusé à la vanille gousse et tuiles amande  | 5€90                     |
| <b>Financier aux noisettes</b> moelleux au beurre cru et noisettes torréfiées et farine de petit épeautre  | 5€90                     |
| <b>Swiss Cake</b> carrot cake amandes orange nappé d'une crème fleurette fouettée au citron <i>sans gluten</i>   | 6€80                     |
| <b>Crumble aux pommes et à la rhubarbe</b> à la farine de petit épeautre et beurre cru   | 6€80                     |
| <b>Fondant Extrême Chocolat</b> ganache au beurre cru et chocolat 70% <i>sans gluten</i>   | 7€50                     |
| <b>Tiramisu</b> à la mascarpone et crème fouettée sur un lit de génoise maison au café   | 7€50                     |
| <b>Délice Coco Citron</b> émulsion coco citron frais et noix de cajou sur une pâte de dattes fraîches et noix de Grenoble <i>végétalien, sans gluten</i> | 8€50                     |
| <b>Brioche façon pain perdue</b> au lait entier et œuf, poêlée au beurre (commande concomitante au plat)   | 8€50                     |
| <b>Les café et thés gourmands :</b>  |                          |
| tuile amande, financier, carrot cake, crème vanille, mascarpone fouettée (assortiment suivant stock)   | Café 8€50      Thé 10€90 |

# Les Menus « Découverte »

SERVIS LE SOIR  
MENU POUR TOUTE LA TABLÉE

BOISSON NON COMPRISE    38€ par personne / 5 DEMI VERRE DE VIN    53€ par personne

## FULL VEGETAL

## CHEF VÉGÉ

### Mise en bouche

Bouillon de légume corsé au Miso & toast tapenade végétalienne

### Mise en bouche

Chaud froid de dariole à la crème d'épinard et Comté

Rouleau végétal au caviar de lentilles vertes

Tartare de Champignons blonds et radis noir

Nem revisité à la crème de tofu

Risotto cremosso aux trompettes de la mort

Duo de wok de légumes et de champignons sur riz rôti

Curry de lentilles au gingembre frais

Délice citron coco

Brioche façon pain perdu

# BAR À VIN

## Planches à partager

A PARTIR DE 18H

|  |   |
|--|---|
| <b>Planche végétarienne :</b> Tapenade, dariole à la crème d'épinard, fromage                | 10€00                                   |
| <b>Planche du crémier:</b> Fromage frais sur toast et affinés à croquer                      | 12€00                                   |
| <b>Planche campagne:</b> Terrine de campagne pur porc maison, saucisson, fromage             | 16€00                                   |
| <b>Planche dégustation:</b> Terrines de poisson et de campagne, houmous et tapenade, dariole | 2 pers min. tarif par personne<br>13€00 |

# SALON DE THÉ

*Pâtisseries, Thés, Café, Chocolat...*

# EN-CAS

*Assiettes composées à partir de notre offre traiteur*

ENTRE 15H00 ET 18H

### NOTRE ENGAGEMENT QUALITÉ

Un engagement *rigoureux* et *joyeux* dévolu à une *restauration de qualité*. Une cuisine *soignée, équilibrée* et *gourmande* strictement réalisée à partir de produits bruts frais en provenance direct de producteurs pratiquant une agriculture biologique. De ces produits de grande qualité, notre cuisine tire *les goûts les plus purs, les meilleurs apports nutritifs*, tout en s'inscrivant dans *le bel équilibre entre l'homme et son environnement*. Production entièrement réalisée sur place par nos soins.

### REMERCIEMENTS

NOUS REMERCIONS LES PRODUCTEURS BIO DE LA RÉGION AVEC LESQUELS NOUS TRAVAILLONS DEPUIS DE NOMBREUSES ANNÉES

Viandes de Bœuf, de Cochon et de Poulet de la FERME DE THEY (70)

Salaison et Charcuterie de Didier Michaud (25)

Oeufs de l'élevage du SEPOIX (70)

Légumes de Laeticia MARTIN (21)

Comté et Beurre cru de la Chapelle des bois (25)

Fromages de Chèvre de Marie (25)

Fromages de Brebis et de Vache de la Ferme des Aubracs (70)

Morbier de chez Jeanin (25)

NOUS REMERCIONS ÉGALEMENT NOS PARTENAIRES

Epicerie 100% biologique : Biocoop La canopée

Poisson de pêche artisanale en circuit-court : Poissonnerie Nouvelle Vague