

## Menu San Pétrus

Entrée + Plat + Dessert = 26.00€

Escargots persillés  
Salade grecque  
Cassolette de ravioles aux truffes d'été  
Bouquet de crevettes  
Tartare de saumon (supp.1€)  
Salade Caesar (supp.1€)  
Burrata & panaché de tomates (supp.1€)

\*\*\*

Brochette de poulet  
Steak haché Charolais  
Filet de dorade (supp.2€)  
Onglet de boeuf (supp.2€)  
Pâtes au choix (supp.2€ pour les pâtes de Steph)  
Tartare au choix (supp.2€)

\*\*\*

Fromages secs (supp.2€)  
Dessert au choix (supp.2€ pour les gourmands)  
2 boules de glace + chantilly  
(supp.2€ pour les coupes glacées)

### MENU ENFANT 9.90€ (-12ans)

1 boisson (un verre de sirop, coca ou jus de fruit)  
\*\*\*  
Nuggets frites  
Steak haché Charolais frites  
Pâtes bolognaise  
Pâtes carbonara  
\*\*\*  
1 glace enfant  
1 pom'pote  
1 fromage blanc

### Formule EXPRESS Midi

(Uniquement le midi hors week-end et jours fériés)

Plat du jour = 12,00€

Entrée du jour + Plat du jour = 15,00€\*

Plat du jour + Dessert du jour = 15,00€\*

Entrée du jour + plat du jour + dessert du jour = 18,00€\*

\*café offert

### Les entrées\*

Houmous maison	6.00€
Bouquet de 6 crevettes	7.50€
Cassolette de ravioles aux truffes d'été	8.00€
Escargots persillés	8.50€
Carpaccio de boeuf (70gr), parmesan, basilic, huile d'olive citronnée & salade verte	9.00€
Tartare de saumon	9.00€
Burrata & panaché de tomates	9.00€

\*(toutes nos entrées doivent être suivies d'un plat principal lors du repas)

### Les salades\*

	Entrée	Plat
<b>Grecque</b> salade verte, tomate, concombre, fêta, oignons, poivrons, huile d'olive-basilic citronnée & olives noires	9,50€	13,50€
<b>Folle</b> salade verte, tomate, ravioles, lardons & olives noires	10.00€	15.00€
<b>Caesar</b> salade verte, tomate, concombre, oeuf, poulet, croustons, parmesan & olives noires	10.00€	15.00€
<b>Italienne</b> salade verte, tomate, boules de mozzarella Buffalo, jambon cru, tomates séchées, pignons de pin, parmesan, huile d'olive-basilic & olives noires	11,50€	16,50€
<b>Nordique</b> salade verte, tomate, concombre, saumon fumé, crevettes, huile d'olive citronnée & olives noires	12.00€	17.00€

\*(toutes nos entrées doivent être suivies d'un plat principal lors du repas)

### Côté Terre grillades à la plancha

Steak haché Charolais façon bouchère - 180gr	14,50€
Brochette d'aiguillettes de poulet marinées	14,50€
Onglet de boeuf viande maturée - 200gr	17,00€
Sauce au choix : roquefort ou poivre	2,00€

Les sauces étant préparées à la minute, merci de nous les demander lors de la prise de commande

Accompagnement au choix selon préparations du jour

### Le coin burger

<b>Rock Chicken</b> pain artisanal, aiguillettes de poulet marinées, oignons grillés, roquefort, tranche de bacon grillé, mozzarella & basilic, salade verte & frites	15,50€
<b>Steak Angus façon Burger</b> galette de pommes de terre, steak haché Angus 200gr, oignons rouges confits, chips de jambon cru, sauce mozzarella-gruyère, tomate, salade verte & frites	17,50€
<b>Burger Charolais</b> pain artisanal, viande de boeuf Charolaise 180gr, tranche de bacon grillé, poivrons grillés, oignons croustillants, cornichons, sauce burger, cheddar piquant, tomate, salade verte & frites	18,90€

### Tartares & Carpaccios

<b>Tartare classique</b> viande de boeuf Charolaise au couteau préparée, câpres, oignons, persil, cornichons, jaune d'oeuf, tabasco, Worcestershire, salade verte & frites	17,00€
<b>Double Carpaccio de boeuf</b> (140gr) parmesan, basilic, huile d'olive-citronnée, salade verte & frites	17,00€
<b>Tartare italien</b> viande de boeuf Charolaise au couteau préparée, parmesan, tomates confites, pignons de pin, oignons, basilic, salade verte & frites	18,00€
<b>Tartare de saumon</b> , salade verte & frites	18,00€
<b>Tartare asiatique</b> , viande de boeuf Charolaise au couteau préparée, sauce soja, gingembre, citronnel, citron vert, salade verte & frites	18,00€

### Côté mer

Filet de Dorade royale & filet d'huile d'olive-basilic citronnée	17,50€
Gambas grillées	19,50€

Accompagnement au choix selon préparations du jour

### Gratins de ravioles du Royans

<b>Nature</b> ravioles, crème et râpé	14,00€
<b>Boucher</b> ravioles, crème, râpé, viande de boeuf hachée et cèpes	16,50€
<b>Fermier</b> ravioles, crème, râpé, fromage de chèvre & lardons	16,50€
<b>Marin</b> ravioles, crème, râpé, petites Saint-Jacques safranées	16,50€

### Le coin des pâtes

<b>Les Pâtes à la Bolognaise</b> linguini, sauce bolognaise & parmesan	13,50€
<b>Les Pâtes à la Carbonara</b> linguini, sauce carbonara & parmesan	13,50€
<b>Les Pâtes Thaï</b> nouilles de blé, sauce soja, coriandre, gingembre, champignons noirs & petits légumes	15,00€
<b>Les Pâtes de Steph</b> spaghetti à l'encre de seiche, crème safranée, Saint-Jacques, crevettes décortiquées & petits légumes	17,00€

### La fromagerie

<b>Fromage blanc</b> nature, à la crème ou au coulis de fruits rouges	4,50€
<b>Fromage blanc</b> miel ou crème de marron	5,00€
<b>Assiette de Fromages secs</b> sélectionnée par la Fromagerie de St Péray	8,50€

### Le coin des Gourmands

<b>Mousse au chocolat</b> maison	6,50€
<b>Tiramisu</b> maison	6,50€
<b>Crème brûlée</b> maison	6,50€
<b>Nougat glacé</b> artisanal	6,50€
<b>Salade de fruits</b> frais	6,50€
<b>Fondant au chocolat</b> maison, crème anglaise & sa boule de glace vanille	7,00€
<b>Moelleux chataigne</b> maison & sa boule de glace vanille	7,00€
<b>Café gourmand</b>	8,00€
<b>Thé gourmand</b>	8,50€
Autres desserts selon les envies du chef ...	

### Glaces artisanales

Demandez la carte !



Les plats étant cuisinés à la minute, certains d'entre eux nécessitent entre 15 à 20 minutes de préparation et cuisson, merci de votre compréhension.  
Nos prix sont affichés toutes taxes comprises et service compris