

Le Vieux Four, depuis 1976

Qualité Sud de France, Guide du Routard

- Carte d'automne / hiver -

Entrées

* Saint-Marcellin en croute, vinaigrette au Miel, et toast de Baguette viennoise	9,90 €
Moules gratinées en Persillade, sur lit de verdure	9,90 €
* Salade Gourmande : jambon Serrano, roquefort, noix, oignons doux, salade	10,90 €
Terrine de Pressé de Canard au Foie Gras Pickles d'Oignons Rouges, et Chutney de Figue	12,90 €

Plats

Buddha Bowl (<i>Mélange de légumes crus et cuits</i>)	16,90 €
Dos de Cabillaud rôti au Poivre Timut, beurre d'Agrumes	18,90 €
* Encornets à la Plancha en Persillade	18,90 €
* Brochette de Filet de Volaille mariné au Thym et au Citron	16,90 €
* Saucisse Vigneronne de la Maison Guasch, aux échalotes	16,90 €
* Pavé de Bœuf de race Française, beurre aux Herbes	19,90 €
Escalope de Veau « Aveyron et Ségala », sauce Forestière	21,90 €
Magret de Canard entier, au Miel et au Sésame	22,90 €

Desserts

Sélection de Fromages, Salade et confiture de Cerises Noires	8,90 €
* Crème brûlée à la Bergamote, sorbet Orange sanguine	7,90 €
* 100 % Chocolat : Moelleux chocolat, Glace chocolat blanc, Chantilly chocolat	7,90 €
Tiramisu revisité à la Poire, Citron et Caramel au beurre salé	7,90 €
Coupe Madeleine (glace Madeleine, segment d'Orange)	7,90 €
Assortiment de Glaces et Sorbets artisanaux (3 boules)	6,90 €

Formules « Ardoise du Marché »

Servie le Midi, hors week-end

Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 16,90 €

Entrée + Plat + Dessert : 19,90 €

Menu Vieux Four

*A choisir parmi les plats précédés de *
et dans l'Ardoise du Marché*

Entrée + Plat + Dessert : 29,90 €

Menu Enfant (jusqu'à 12 ans) : 9,90 €

Dos de Cabillaud ou Steak haché
Purée de Pomme de Terre

Une coupe deux boules de glace ou sorbet

Un sirop (grenadine, menthe ou pêche)

*Nous vous remercions de
commander les desserts
en début de repas*