



Entrées 6 €

Magret de canard fumé du Mas de Barral, Caramel aux Epices, salade de mâche, Vinaigre de Figues
Terrine Black & White (Pressé de chèvre frais et Confiture d'olives)
Crostini de Caviar d'aubergines à la truffe noire (& Mozzarella di Bufala)
Terrine drômoise de la Ferme des Trafans et Confit d'oignons

Plats 10 €

Hot-Dog new-yorkais revisité au Ketchup Carotte, salade Vinaigre Tomate Basilic
Quiche N7 (tarte aux poireaux, lardons fumés et Délices de Tomates séchées et sa salade)
Ravioles "de la mère Maury" à la Tapenade noire (ou Artichonade, Poivronade...)
Carpaccio de bœuf à l'Huile d'olive truffe noire et parmesan (salade verte ou écrasée de pommes de terre)
Pastilla Provençale (viande de bœuf et Poivronade; servies avec une Riste d'aubergines et sa salade)

Plateau Découverte 19 €

Pour 2 personnes, ou une qui a très faim !

Tartines Provençales (Poivronade, Sardines/Délice de Tomate, Artichonade/parmesan),
terrine Black & White, fromages régionaux, terrine drômoise, Confits & Confitures aix & terra

Fromages & desserts 6 €

Bleu du Vercors et Miel à la truffe, Chèvre et Confit de Romarin
Riz au lait et Crème de caramel fleur de sel de Camargue
Tarte du moment et sa chantilly
Crème Brulée au Thé 13 DESSERTS
Glaces et sorbets Terre adélice (1 boule 2,50 € ; 2 boules 4,50 € ; 3 boules 6 €)

Boissons

Thés aix & terra (Détox en Provence, Thé des Marseillais, Thé 13 Desserts...) 3 €
Eau Gazeuse d'Ardèche (Vals) 33 cl 2,50 € ou 75 cl 4,50 € / Eau plate (Vittel) 50 cl 4,50 € ou 100 cl 4,50 €
Bière blanche de région 4,50 €
Jus de fruits Pressoirs de Provence (pommes, oranges) 3 €
Cafés de la maison Caron (livrés par la N7 de Paris à Saulce !) et son carré Valrhona 2,50 €

Vins à la carte

(Au verre 12 cl / bouteille 75 cl)

Château Sainte-Roseline Cuvée Prieure Rouge (AOP Côtes de Provence) **au verre 6 € / Bouteille 33 €**
Château Sainte-Roseline Cuvée Harmonie Blanc (AOP Côtes de Provence) **au verre 4 € / Bouteille 21 €**
Château Mentone Rosé (AOP Côtes de Provence) **au verre 4 € / Bouteille 21 €**
Icône de Jaillance (AOP Clairette de Die) **au verre 5 € / Bouteille 26 €**
IGP Drôme « Ultime Muscat » Vin doux, Jaillance **au verre 5 € / Bouteille (50 CL) 26 €**
Domaine De Montine Rouge / Blanc / Rosé, Grignan les Adhémar **Pichet 25 cl 4 € / 50 cl 7 €**

Notre carte change régulièrement au gré des saisons et de nos recettes faites maison à l'atelier

Viande origine Ardèche, Boucherie Vidalot / L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération / Prix nets, service compris