

## Substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances

- 1) **Céréales contenant du gluten, à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales**, à l'exception des :
  - Sirops de glucose à base de blé, y compris le dextrose (1)
  - Maltodextrines à base de blé (1)
  - Sirops de glucose à base d'orge
  - Céréales utilisées pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole
- 2) **Crustacés et produits à base de crustacés**
- 3) **Ceufs et produits à base d'œufs**
- 4) **Poissons et produits à base de poissons**, à l'exception de :
  - La gélatine de poisson utilisée comme support pour les préparations de vitamines ou de caroténoïdes
  - La gélatine de poisson ou de l'ichtyocolle utilisée comme agent de clarification dans la bière et le vin
- 5) **Arachides et produits à base d'arachides**
- 6) **Soja et produits à base de soja**, à l'exception :
  - De l'huile et de la graisse de soja entièrement raffinées (1)
  - Des tocophérols mixtes naturels (e306), du D-alpha-tocophérol naturel, de l'acétate de D-alpha-tocophéryl naturel et du succinate de D-alpha-tocophéryl naturel dérivés du soja
  - Des phytostérols et esters de phytostérol dérivés d'huiles végétales de soja
  - De l'ester de stanol végétal produit à partir de starols dérivés d'huiles végétales de soja
- 7) **Lait et produits à base de lait** (y compris le lactose), à l'exception :
  - Du lactosérum utilisé pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole
  - Du lactitol
- 8) **Fruits à coque**, à savoir : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia, ou du Queensland, et produits à base de ces fruits, à l'exception des fruits à coque utilisés pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole
- 9) **Céleri et produits à base de céleri**
- 10) **Moutarde et produits à base de moutarde**
- 11) **Graines de sésame et produits à base de graines de sésame**
- 12) **Anhydride sulfureux et sulfites** en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO<sub>2</sub> total pour les produits proposés prêts à consommer ou reconstitués conformément aux instructions du fabricant
- 13) **Lupin et produits à base de lupin**
- 14) **Mollusques et produits à base de mollusques**

*Et les produits dérivés, dans la mesure où la transformation qu'ils ont subie n'est pas susceptible d'élever le niveau d'allergénicité évalué par l'Autorité pour le produit de base dont ils sont dérivés*

## Menu « Pas de mani' » »

	Semaine à midi	Soir et week-end
Menu : Entrée plat ou Plat dessert	20€	----
Menu : Entrée plat dessert	23 €	25 €
Menu : Entrée plat fromage dessert	27 €	29 €

### Les entrées

La salade du Rochetoirin **10**

Œuf mollet, noix, dés de jambon, tomme bleue du village sur toast **3-7-8**

ou

Rillettes de volaille et canard confit comme un millefeuille **1**

### Les plats chauds

Aile de raie à la grenobloise **4-1**

Clafoutis de carottes, râpée de pommes de terre, pickles de courges **3-7**

ou

Carré de porc fermier garniture charcutière **7-12**

Clafoutis de carottes, râpée de pommes de terre, pickles de courges **3-7**

ou

La carte des cuisses de grenouilles (sauce morilles : suppl 3 €). Ravioles à la truffe **1**

### Le fromage **7**

Assortiment de fromage sec

ou

fromage blanc de la ferme de Reculefort

### Les desserts (à choisir en début de repas)

Crème brûlée à la vanille bourbon **7-3**

ou

Pain d'épices façon pain perdu et glace tout pareil **1-3-7**


ou

Tarte Bourdaloue et poire pochée **1-7-8**

*Tous nos produits sont susceptibles de contenir des allergènes. Pour connaître les allergènes volontairement incorporés dans nos plats, veuillez demander la carte « allergènes ».*

*Tous nos plats sont « faits maison » et élaborés sur place à partir de produits bruts, y compris nos glaces et sorbets. Prix nets et service compris.*

## Menu « Tout pour pl' »

Menu aff'  - Entrée plat ou Plat dessert <i>(du mardi au vendredi midi)</i>	25 €
Menu : Entrée plat dessert	32 €
Menu : Entrée plat fromage dessert	36 €

### Les entrées

Crème de coco paimpolais, premières trompettes et mignon fumé chez nous **7**

ou

Foie gras mi-cuit, fine gelée au Ginger ale, granité Canada Dry <sup>®</sup>,  
sirop citron gingembre (suppl. 5 €)

### Les plats chauds

Daurade Royale et pot au feu japonais

ou

Suprême de pintade, choucroute longuement confite au miel, raisins et épices douces **7**

ou

Les cuisses de grenouilles (voir la carte). Ravioles à la truffe **1-7**

### Les fromages **7**

Fromage blanc du village ou notre sélection de fromages affinés du moment

### Les desserts (à choisir en début de repas)

Les feuilles d'automne, glace et mousse marrons **7**

ou

Nougatine au riz soufflé, ganache montée au lait, espuma de chocolat **7-8**

ou

Sur une pâte sablée, croustillant cacahuètes et poires rôties au caramel **1-5-7**

ou

Le dessert à partager pour 2 personnes, demandez-nous la recette du moment...**1-7**

## Menu « J'me laisse f' » 58 €

Un plaisir seul ou à plusieurs,  
à la découverte de nos meilleurs plats du moment, en 5 services

## Menu « C'est dans l' »

Menu aff'  - Entrée plat ou Plat dessert (du mardi au vendredi midi)	35 €
Menu : Entrée plat dessert	43 €
Menu : Entrée plat fromage dessert	46 €

### Les entrées

Foie gras mi-cuit, fine gelée au Ginger ale, granité Canada Dry<sup>®</sup>,  
sirop citron gingembre  
ou  
Risotto sandre et langoustines, écume de bisque, 2-4-7

### Les plats chauds

Quinoa à la chlorophylle, brochettes de Saint Jacques et sauce coco persil 7-14  
ou  
Filet de veau du village, des coquillettes, des champignons et un jus de veau 7  
ou  
Les cuisses de grenouilles (voir la carte). Ravioles à la truffe

### Les fromages 7

Fromage blanc du village ou notre sélection de fromages affinés du moment

### Les desserts (à choisir en début de repas)

Les feuilles d'automne, glace et mousse marrons 7  
ou  
Nougatine au riz soufflé, ganache montée au lait, espuma de chocolat 7-8  
ou  
Sur une pâte sablée, croustillant cacahuètes et poires rôties au caramel 1-5-7  
ou  
Le dessert à partager pour 2 personnes, demandez-nous la recette du moment...1-7

# La carte des cuisses de grenouilles

Nos grenouilles sont farinées à la farine de riz et nous pouvons les cuire sans produit laitier sur demande

- à la persillade 7
- au curry vert (ça pique fort !) 7
- vin blanc et crème 7-12
- aux agrumes 7
- persillade et crème 7
- aux épices douces 7
- au bleu 7
- laquées au vin rouge 7-12
- aux noix 7-8
- aux morilles 7
- aux trompettes 7
- au foie gras 7
- à la grenobloise (Citron, câpres et croûtons) 1-7
- au safran 7
- à la paysanne (lardons, oignons, champignons) 7
- à l'aigre douce 7

## La Carte

### Les entrées

- La vraie salade César 1-7  
(Salade mélangée, poulet fumé maison, croûtons, parmesan, sauce César) 13,50 €
- La salade « je mange que ça ». C'est quoi aujourd'hui ?... 10 13,50 €
- Ravioles vapeur, porc, gambas et petits pois 1-2-7 16,00 €

### Les plats chauds

- Entrecôte\* à la plancha, frites, beurre maitre d'hôtel 7 19,00 €
- Faux filet mûré\* 7 semaines, gratin Dauphinois, beurre maitre d'hôtel 1-7 27,00 €
- Le Burger qui déchire à la truffe et beaufort 1-7 19,00 €

### Les desserts

- Moelleux au chocolat maison, cœur coulant à la Chartreuse (ou nature) 3-7 9,00 €  
+ shooter de Chartreuse verte 2,00 €
- Le Café gourmand du Rochetoirin 1-3-7 Variable 9,00 €

\* Viande bovine Française de race Charolaise



## L'ASSIETTE INTEGRALE

*Servie uniquement la semaine au déjeuner*

13€

Salade verte

Bavette à la plancha 7

Frites maison ou haricots verts 7

Camembert

## LES + DE L'INTEGRALE

1 dessert du jour : 1 €30

1 verre de vin : 1 €30

1 café : 1 €30



## Menus « têtes blondes »

Menu p'tit bout d'chou Jusqu'à 10 ans : Plat Dessert 10 € ou Entrée Plat Dessert 12 €

Salade composée

Godiveau <sup>4€</sup> ou steak haché <sup>4€</sup> 7

Gratin Dauphinois 7 ou frites ou petits légumes 7

La gourmandise **variable**

Menu Crazy Frog jusqu'à 12 ans : 15 €

Cuisses de Grenouilles (au choix dans la carte) **variable**

La gourmandise **variable**

Menu jeunes gourmets jusqu'à 15 ans : 25 €

Un plat + un dessert au choix dans le menu « Tout pour pl' . »