

Carte des salades

Grande salade au choix + dessert du jour 15,50€

Grande salade 12,90€

La forézienne : Salade verte, tomates, œufs, lardons fumés, pommes de terre et toasts à la fourme.

La bergère : Salade verte, tomates, pommes, lardons fumés, noix, toasts à la chèvre et miel.

L'italienne : Salade verte, tomates, mozzarella, jambon cru, olives noirs et vinaigrette basilic.

La César : Salade verte, tomates, œufs, poulet rôti, croûtons, copeaux de parmesan et sauce César.

L'océane : Salade verte, tomates, concombre, crevettes, moules persillés et truites fumée.

L'assiette melon et jambon cru : Melon et jambon cru, salade verte, tomates et vinaigre balsamique réduit.

Tous nos plats sont fabriqués par nos soins, Prix nets en euros, taxes et service compris

Menu enfant 10€

(Jusqu'à 10 ans)

Viande ou poisson du moment

Accompagnement de légumes et féculents

Glaces (2 boules) ou dessert du jour

La carte

Les entrées :

Crème glacée au foie gras maison, brioche toastée, figues rôties au miel.

13€

Tartare de thon mariné, sorbet tomate, condiment thaï et bouquet de salade

13€

Gaspacho de légumes verts au basilic, mozzarella Burrata et huile au basilic

12€

L'entrée du jour

8.50€

Salade verte et tomate

6,50€

Tous nos plats sont fabriqués par nos soins, Prix nets en euros, taxes et service compris

Les plats :

Emincé de magret de canard rôti aux pêches, jus caramélisé,
garniture du potager.

16,50€

Brochette d'agneau grillée à la provençale, jus à l'origan, garniture du potager.

16€

Duo de poissons du moment, à la façon d'une bourride sétoise,
garniture du potager.

16,50€

Pavé de bœuf grillé, sauce à la fourme de Montbrison, frites maison et salade
18€ (dans le menu côté parc supplément de 3€)

Tartare de thon mariné, salade verte et frites maison

18€ (dans le menu côté parc supplément de 3€)

Plat du jour

11€

Supplément garniture

4,5€

Les fromages et Desserts :

Fromage blanc (crème, coulis)

4€

Assiettes de fromages secs

5,50€

Croustillant praliné noisette, crémeux chocolat et glace noisette

6.90€

Clafouti aux fruits du moment, accompagné de son sorbet

6.90€

Verrines façon « cheesecake » citron, verveine et framboise

6.90€

Café ou thé gourmand

(dans le menu coté parc supplément 3€)

8€

Salade de fruits

5€

Dessert du jour

5€

MENU CÔTE PARC

27€

(30€ avec fromage et dessert)

Crème glacée au foie gras maison, brioche toastée, figues rôties au miel.

Ou

Tartare de thon mariné, sorbet tomate, condiment thaï et bouquet de salade

Ou

Gaspacho de légumes verts au basilic, mozzarella Burrata et huile au basilic

...

Emincé de magret de canard rôti aux pêches, jus caramélisé, garniture du potager.

Ou

Brochette d'agneau grillée à la provençale, jus à l'origan, garniture du potager.

Ou

Duo de poissons du moment, à la façon d'une bourride sétoise, garniture du potager.

...

Fromage blanc (crème, coulis) ou Assiettes de fromages secs.

Ou

Croustillant praliné noisette, crémeux chocolat et glace noisette

Ou

Clafouti aux fruits du moment, accompagné de son sorbet

Ou

Verrines façon « cheesecake » citron, verveine et framboise

Ou

Café ou thé gourmand (supplément de 3€)

Tous nos plats sont fabriqués par nos soins, Prix nets en euros, taxes et service compris

Glaces des Délices Foréziens



1 boule 2,5€ 2 boules 4€ 3 boules 5,5€

Glaces aux œufs et crèmes glacées :

Vanille bourbon, chocolat Weiss, chocolat blanc, noix de coco, pistache, noisette,
caramel, menthe chocolat, verveine, café

Sorbets :

Fraises, framboise, cassis, citron, pêche de vigne, ananas, mandarine, abricot,
cerise, pomme verte, poire

Nos Coupes Glacée

Perle rouge 6.90€

Boules de framboise, fraise et cassis,
chantilly, coulis et fruits rouges.

Fraicheur d'agrumes 6.90€

Boules de Mandarine, citron, orange sanguine,
chantilly et meringue.

L'ardéchoise 6,90€

Boules de glace châtaigne et vanille,
chantilly et crème de marron.

Dame blanche 6,90€

Boules de glace Vanille,
chantilly et sauce chocolat.

Velay 7€

Boules de glace verveine et framboise,
liqueur de verveine et chantilly.

Colonel 7€

Boules de glace Citron et vodka.