

# Le midi

du lundi au vendredi, hors ponts, jours fériés, vacances estivales et de fin d'année

## Formules Déjeuner

Plats aux choix à L'ardoise  
évoluant selon l'inspiration du chef  
et des arrivages

**Entrée + Plat + Dessert**  
**22,00€**

**Entrée + Plat**  
**OU**  
**Plat + Dessert**  
**19,00€**

**Plat du midi**  
**16,00€**

## A la carte

### Les incontournables

|   |        |
|---|--------|
| Noisettine  | 21,00€ |
| Feuilleté farci à la duxelle de champignons,<br>Fromage ail et fines herbes, Fruits à coque<br>Sauce crémeuse tomatée - Salade verte        |        |
| Tartare de boeuf Aubrac 180gr   | 22,00€ |
| Préparé - Frites, salade verte  |        |
| Bavette d'ail Aubrac 200gr  | 25,50€ |
| Sauce roquefort - Frites, salade verte  |        |
| Faux filet Aubrac 260gr environ   | 29,00€ |
| Sauce roquefort - Frites, salade verte  |        |
| Burger du Bistrot   | 21,00€ |
| Pain maison, Steak haché de boeuf Aubrac 150g,<br>Sauce burger, Salade, Cornichon, Oignons confits,<br>Lard grillé, Crème de Saint Nectaire |        |

### Les Desserts - 9,00€

|   |
|---|
| Planche de fromage  |
| Crème brûlée à la vanille   |
| Fraises au sirop de menthe du jardin<br>Sorbet fraise   |
| Marquise au chocolat<br>Coulis de fraises   |
| Baba au rhum<br>Chantilly de fraises à la mascarpone  |
| Dessert glacé artisanal au choix<br>Nougat de Montélimar- Coulis de fraises<br>Soufflé à la liqueur de limoncello - Crème de citron |
| Coupe de glace<br>Dame blanche - Coupe liégeoise - Iceberg - Bounty   |

Origine viandes : France ou Union Européenne. Liste des allergènes sur demande.  
Des ruptures et des changements de plat sont possibles. Prix nets TTC, hors boisson, service inclus.