

## Pour l'apéritif:

- ▲ Gésiers sautés à la Diable 8,50€
- ▲ Planche de saucisson 10,00€
- ▲ Planche de tapas 14,00€
- ▲ Planche de charcuterie 14,00€
- ▲ Planche mixte (charcuterie et fromage) 15,00€
- ▲ Friture d'éperlan 14,00€

## Entrées:

- ▲ Foie gras poêlé à la crème de vinaigre balsamique et son confit d'oignons 16,00€
- ▲ Tartare de Saumon et ses pétales d'avocat à l'huile citronnée 15,50€
- ▲ La Mozzarella burrata sublimée à l'italienne 16,00€
- ▲ Fraîcheur de légumes croquants et son aioli 13,50€

## Salades: 14.50€

- ▲ Foies de volaille (salade, tomates, oignons, œuf dur, foies de volaille au vinaigre de framboise)
- ▲ Drômoise (salade, tomates, oignons, ravioles frits, lardons, brick de chèvre)
- ▲ Lyonnaise (salade frisée, tomates, oignons, lardons, croûtons, œuf poché)
- ▲ Périgourdine (salade, tomates, oignons, magret fumé, gésiers confits, toast de foie gras)
- ▲ César (salade, tomates, oignons, œuf dur, croûtons, poulet, parmesan)
- ▲ Méditerranéenne (salade, tomates, oignons, chair de crabe, saumon marine, céviche d'écrevisse, avocat et pomelos)

## Ravioles gratinées:

- ▲ Nature 13,50€
- ▲ Cèpes 17,00€
- ▲ Roquefort 15,00€
- ▲ Écrevisses 15,00€

## Menu enfant 9,50 euros

- Steak haché ou nuggets de poulet ou nuggets de poisson ou cordon bleu
- Pomote ou glace enfant
- Boisson

# Restaurant



## O' Diable Gourmand

 TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON

## Les formules\*

\*Le midi en semaine uniquement (hors jours fériés)

PLAT DU JOUR	12,00€
FORMULE DU JOUR	15,00€
Entrée du jour + plat du jour / plat du jour + fromage ou dessert du jour	
FORMULE COMPLÈTE	18,00€
Entrée du jour + plat du jour + fromage ou dessert du jour	

## La rôtisserie (Mais aussi à emporter soir et week-end)

Assiette mixte de poulet, porcelet et agneau accompagnée de pommes de terre, oignons et poivrons cuits dans leurs jus de cuisson 20,00€

MOULES FRAÎCHES À VOLONTÉ 16,50€  
TOUS LES VENDREDIS, SAMEDIS ET DIMANCHES

## Les grillades

▲ Cuisse de canard confite 15,50€	▲ Onglet de bœuf 250 gr 16,50€
▲ RIB'S façon barbecue 400 gr 16,00€	▲ Filet de bœuf 200 gr 22,50€
▲ Andouillette AAAAA 200 gr 16,00€	▲ Entrecôte de bœuf 300 gr 23,00€
▲ Magret de canard aux pleurotes 380 gr 20,50€	

## Poissons:

- ▲ Brochette de Seiches à la plancha 16,00€
- ▲ Aioli de Cabillaud maison 16,50€
- ▲ Escalope de Saumon juste saisi et son huile d'olive citronnée 17,00€
- ▲ Noix de st Jacques à la crème de Whisky et ses tagliatelles à l'encre de seiche 19,00€
- ▲ Gambas flambées au Pastis à la persillade 18,50€

## Viandes:

- ▲ Burger façon Espagnole (Pain, salade, tomates, oignons ) poivrons confits, steack, chorizo grillé et crème de cheddar) 16,50€
- ▲ Tartare de Bœuf préparé par nos soins 16,00€
- ▲ Picanha de bœuf au beurre et senteur de Provence (800 gr pour 2 personnes) 55,00€
- ▲ T.bone de Veau à l'Ardéchoise 18,50€
- ▲ Wok de poulet coco et curry aux légumes du soleil 15,50€
- ▲ Souris d'agneau confite saveur orientale 19,00€

## Accompagnement:

- ▲ Frites
- ▲ Polenta grillée
- ▲ Criques maison
- ▲ Piperade
- ▲ Tagliatelles
- ▲ Endives braisées
- ▲ Riz Pilaf
- ▲ Haricots verts
- ▲ Poêlée ardéchoise

## sauce au choix : 2,50€

Cèpes, Roquefort, poivre, moutarde à l'ancienne, jus au romarin

Supplément foie gras poêlé: 5,00€

## Fromages:

- ▲ Faisselle (Nature, fruits rouges, miel) 4,00€
- ▲ Assiette de fromages 7,00€

Pour tout problème allergènes demander notre tableau à disposition

PENSEZ À NOUS SUIVRE SUR  THIERRY O'GRILL DENUZIERE PRIVAS