

Les Terrasses des Chanalets



FORMULES DU JOUR

ENTRÉE	7€
PLAT	14€
ENTRÉE + PLAT	19€90
PLAT + DESSERT	19€90
ENTRÉE + PLAT + DESSERT	23€
SUPPLÉMENT DESSERT CARTE	+1 €
MENU + 1/4 DE VIN	28€
MENU + 1/4 DE VIN + CAFÉ	29€

NOS FORMULES SONT SERVIES DU LUNDI AU
VENDREDI MIDI HORS JOURS FÉRIÉS

NOS TARIFS SONT NETS T.V.A INCLUSE

L'ORIGINE DES VIANDES ET LA LISTE DES ALLERGÈNES PRÉSENTS
DANS LES PLATS SONT DISPONIBLES SUR DEMANDE

*PRODUITS SURGELÉS





Salades

PETITE 14€50

GRANDE 17€

CAESAR

*Poulet mariné au citron, œuf poché,
tuile et pétales de Parmesan,
croûtons, tomates cerises, salade,
sauce Caesar*

ROYANS

*Ravioles poêlées, toast de Saint Marcellin,
jambon cru, salade, tomates cerises*

ITALIENNE

*Carpaccio de tomates du marché, Burrata A.O.P,
sablé au Romarin, oignons rouges, Pesto, pignons de Pin*





Ravioles de la Mère Maury*

POCHÉES

Juste pochées, huile d'olive, pétales de Parmesan
14€

A LA NIÇOISE

Pochées, Ratatouille maison et tuile de Parmesan, oeuf poché
17€50

GRATINÉES

(15 min d'attente)

Crème, Emmental
16€50





Poisson

LE TARTARE*

Tartare de Thon mariné au Basilic, citron, huile de Sésame
23€

Végétariens

Assiette composée selon l'inspiration du chef
17€

Les Kids

(- de 10 ans)

*Ravioles pochées ou steack haché Charolais ou jambon blanc + frites ,salade
1 boule de glace artisanale Pokémon (Gélato Philo)*
12€





Viandes

CARPACCIO DE BŒUF*

Huile d'olive, citron, Parmesan, Basilic
16€

TARTARE TRADITIONNEL

180 gr de boeuf Charolais coupé au couteau et préparé par nos soins
18€

TARTARE À L'ITALIENNE

Le tartare classique habillé de jambon cru, Parmesan et pignons de Pin
20€

PIÈCE DU BOUCHER

Selon arrivage, minimum 180 gr
23€

BURGER DES ALPAGES

*Steack haché Charolais, fromage de chèvre, lard grillé, fondue d'oignons ,
sauce aux tomates confites, pain du village*
19.50€

**2 accompagnements aux choix sur nos plats:
frites maison, pommes rôties, légumes , salade**





Fromages

SEC

Assortiment de 3 fromages secs

7€

FRAIS

Faisselle sucre, crème, Miel ou coulis

6€

Desserts

<i>Mousse du chef</i>	6.50€
<i>Salade de fruits frais</i>	6.50€
<i>Tiramisu de saison</i>	6.50€
<i>Moelleux au chocolat</i>	6.50€
<i>Café gourmand</i>	7.50€

Glaces artisanales

Fabriquées dans les ateliers de Gélato Philo, demandez l'ardoise des parfums



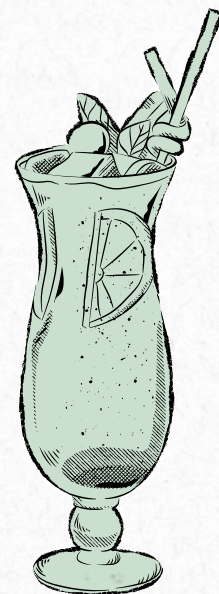
BOISSONS

SOFTS

Sirop	1.80€	Chose	3.30€
Coca-cola (33cl)	3.40€	Jus Granini (25cl)	3.50€
Coca-cola zéro (33cl)	3.40€	(pomme, ananas, abricot, a.c.e, tomate)	
Orangina(25cl)	3.40€	Limonade Pschitt (33cl)	3.40€
Fuzetea (25cl)	3.40€	Supplément sirop (2cl)	0.40€
Vals (33cl)	3.00€	Supplément tranche	0.30€
Vals (75cl)	4.50€	Evian (1l)	5€

APERITIFS

Vin blanc, crème de cassis ou châtaigne (14cl)	3.70€
Cocktail Lillet tonic (15cl)	5.90€
Pastis 5l ou Ricard (2cl)	3.00€
Galopin de Pelforth blonde pression (15cl)	2.60€
Pression Pelforth blonde (25cl)	3.60€
Pinte de Pelforth blonde pression (50cl)	6.80€
Bière artisanale Fada (33cl)	5.90€
Cocktail du mois	7.50€



CHAMPAGNE ET DIGESTIFS

Paul Romain brut d'exception (75cl)	59.00€
Get 27, Limoncello (4cl)	6.00€
Rhum Bumbu (4cl)	7.00€
Rhum Bumbu XO (4cl)	7.50€

BOISSONS CHAUDES

Espresso	1.80€
Double espresso	3.60€
Thé ou infusion	3.00€
Supplément lait	0.20€



Les Vins

LES ROUGES

Côtes du Ventoux "Les Traverses" Paul Jaboulet Aîné	18€
Côtes du Rhône bio "Parallèle 45" Paul Jaboulet Aîné	20€
Côtes du Rhône "Syrah" Luyton Fleury	24€
Saint Joseph "Le grand pompée" Paul Jaboulet Aîné	41€
Croze Hermitage "Thalabert" Paul Jaboulet Aîné	65€
Cornas "Les Eygats" Ferraton père et fils	75€

LES BLANCS

I.G.P Côtes de Gascogne "Hauts de Mont Rouge" HDM	22€
Viognier "Secret de famille" Paul Jaboulet aîné	24€
Crozes Hermitage "Les Jalets" Paul Jaboulet aîné	31€
Saint Peray "Les Sauvagères" Paul Jaboulet aîné	35€

LES ROSES

I.G.P Méditerranée "Roque 'N rosé" Moulin de la Roque	22€
A.O.P Côtes de Provence bio "Murmure de Gaïa" Cellier de Signes	27€

LES PICHETS

ROUGE Côtes du Rhône by Rhônéa
BLANC et ROSE I.G.P Méditerranée "Côté mer"

Verre	3.50€
25cl	6€
50cl	10€
1 L	17€

