



**BIENVENUE À LA PÉNICHE**

**BY**

**KARINE ET EDWARD**

**CRISTAUDDO**

**CARTE Automne 2020**

# NOTRE CARTE

## LES ENTRÉES

Soupe à l'oignon	12€
Camembert au four, petite salade	12€
Escargots cuits à l'étouffée, Saint Marcellin, le tout dans un pain à l'ancienne	
Les 6	12€
Les 12	20€
16 Cuisses de grenouille en persillade, ail confit	20€
Salade Caesar XXL	15€
Petite Caesar	9€
Terrine de foie gras maison	14€

## LES PLATS

Wok de nouilles, poulet, crevettes aux légumes, saveur d'Asie	23€
Confit de canard, purée maison	22€
Entrecôte 250 grammes, viande Française, race suivant le marché, accompagnement du jour	27€
Brochette d'onglet de bœuf « Tettakky », nouilles sautées	24€
Assiette Tomme en salade «La Biquette et Tom», cœur de museau à la plancha, pommes vapeurs, salade	19€
32 Cuisses de grenouille en persillade, ail confit	38€

---

## LES BURGERS

---

### CLASSIC

Steak haché Français 140g, cornichons, oignons rouges, cheddar, ketchup Français, salade, tomates 17€

### VERCORS

Steak haché Français 140g, pain aux noix, bleu, confiture d'oignons, sauce barbecue Française 17€

### LE CROQUE MONSIEUR OU MADAME :

Pain à l'ancienne, Jambon supérieur  
«Christophe GUEZE», béchamel à la moutarde à l'ancienne, emmental râpé Français,  
Madame avec un œuf... 17€

---

## LES ŒUFS

---

Omelette : Nature 9€

Jambon sec d'Ardèche 11€

---

## LES RAVIOLES DU DAUPHINÉ

---

Gratin de ravioles à emmental râpé Français 11€

Gratin de ravioles, noix, champignons suivant saison 12€

Gratin de ravioles au saumon fumé 14€

## LES DESSERTS

<b>Faisselle nature, sucre, ou coulis fruits rouge</b>	<b>5€</b>
<b>Assiette de 3 fromages</b>	<b>9€</b>
<b>Baba au rhum, chantilly maison</b>	<b>6€</b>
<b>Mousse oncteuse maison au chocolat Valrhona</b>	<b>7€</b>
<b>Assortiment de glace et sorbet, chantilly maison</b>	<b>7€</b>
<b>Coupe Ardéchoise de Karine</b>	<b>9€</b>

### **MENU « MOUSSAILLONS » (jusqu'à 10 ans)**

**Steak haché FRANÇAIS ,  
purée maison  
1 Boule de glace vanille,  
chantilly maison  
1 Sirop au choix**

**12€**

**TOUS NOS PRIX SONT TTC, SERVICE COMPRIS**

# **MENU DU JOUR**

(UNIQUEMENT LE MIDI DU MERCREDI AU VENDREDI)

**Plat du Jour**

**17€**

**Entrée, Plat**

**ou**

**Plat, Dessert**

**19€**

**Entrée, Plat, Dessert**

**24€**

# Nos Partenaires



## LES SOFTS

<b>Coca Cola</b>	<b>33cl</b>	<b>4.00€</b>
<b>Coca Cola light</b>	<b>33cl</b>	<b>4.00€</b>
<b>Perrier</b>	<b>33cl</b>	<b>3.50€</b>
<b>Orangina</b>	<b>25cl</b>	<b>3.50€</b>
<b>Schweppes</b>	<b>25cl</b>	<b>3.50€</b>
<b>Schweppes agrumes</b>	<b>25cl</b>	<b>3.50€</b>
<b>Pago ananas</b>	<b>20cl</b>	<b>4.00€</b>
<b>Pago abrico</b>	<b>20cl</b>	<b>4.00€</b>
<b>Pago ACE</b>	<b>20cl</b>	<b>4,00€</b>
<b>Pago tomate</b>	<b>20cl</b>	<b>4,00€</b>
<b>Limonade</b>	<b>25cl</b>	<b>3.50€</b>
<b>Sirop à l'eau</b>	<b>33cl</b>	<b>2,00€</b>

## LES APÉRITIFS

<b>Suze</b>	<b>4cl</b>	<b>5.00€</b>
<b>Martini blanc ou rouge</b>	<b>4cl</b>	<b>5,00€</b>
<b>Porto blanc ou rouge</b>	<b>9cl</b>	<b>5.00€</b>
<b>Vin blanc aromatisé</b>	<b>12cl</b>	<b>4.50€</b>
<b>Ricard</b>	<b>4cl</b>	<b>3.50€</b>
<b>Américano</b>	<b>6cl</b>	<b>6.00€</b>
<b>Campari</b>	<b>4cl</b>	<b>5.00€</b>
<b>Apérol Spritz</b>	<b>12cl</b>	<b>8.00€</b>
<b>Coupe de champagne</b>	<b>12cl</b>	<b>10,00€</b>

## LES BIÈRES

### Pression 25cl

Hoegaarden (Blanche) ou Leffe (Blonde) 4.00€

### Pression 50cl

Hoegaarden (Blanche) ou Leffe (Blonde) 7.50€

### Bouteilles 33cl

Liefman fruités 4,50€

Desperados 4,50€

Corona extra 35,5cl 4,50€

## LES DIGESTIFS

Get 27 4cl 6,00€

Baileys 4cl 6,00€

Armagnac 4cl 10,00€

Cognac 4cl 10,00€

## LES EAUX

Thonon 75 cl 3,50€

Vals 75cl 3,50€



## NOS VINS ROSÉS

CAVE DE TAIN	IGP	1 <sup>ère</sup> Note	19.00€
CAVE DE TAIN	IGP	Désaltère	20.00€
J-L COLOMBO	IGP Médit.	Les Pins Couchés	30.00€
G.PHILIP	AOC C. de P.	MIP	34.00€
MINUTY	AOP Cote de P.	PRESTIGE	39.00€

## NOS VINS BLANCS

CHAPOUTIER	IGP Pays d'Oc	Marius	19.00€
CAVE DE TAIN	AOP St Péray	Grand Classic	37.00€
DOMAINE COMBAT	AOP .C.H.		40.00€
LOUIS CHOMEL	AOP St Joseph	Lucie	44.00€

## NOS VINS ROUGES

M.CHAPOUTIER	IGP Pays d'Oc	Marius	18.00€
LOUIS CHOMEL	IGP Ardèche	Insolite	25.00€
DOMAINE COMBAT	AOP C.H.	Bacchus	36.00€
M. ST JEMM'S	AOP C.H.	Signature	40.00€

## NOS VINS AU VERRE

### Rosé

5€

CAVE DE TAIN	IGP C.Rhodaniennes	Désaltère
CAVE DE TAIN	IGP C.Rhodaniennes	Syrah
CHATEAU D'AUMERADE	AOP C.P.	Aumerade

### Blanc

5€

UBY	IGP C .Gascogne	Uby
CAVE DE TAIN	IGP C.Rhodaniennes	Marsanne
VIGNERONS ARDECHOIS	IGP Méditerranée	Viognier
VIGNERONS ARDECHOIS	IGP Ardèche	Chardonnay

7€

COMBAT	AOP C.H
--------	---------

### Rouge

5€

J-L COLOMBO	C.Rhone	Les abeilles
Louis CHOMEL	IGP Ardèche	Insolite

7€

M.St JEMM'S	AOP C.H	Signature
-------------	---------	-----------