





Glaces artisanales Bio

Pot de 120 ml/parfum (= 2 boules)

<u>Choix de parfums</u>: Abricot*, fraise*, framboise*, orange sanguine*, poire*, citron*, châtaigne/marrons confits*, café, caramel crème salée, chocolat noir*, chocolat au lait, vanille gousse, menthe feuille, nougat, myrtille: 3,50 € *= Sorbets

Et sur commande à l'avance au tel 06 70 10 86 88 :

Pains garnis

Kebab: Pain demi-rond, viandes 100 g (agneau + poulet ou soit poulet soit agneau) macérées dans épices puis grillées, salade, tomate, oignon, sauce blanche maison ou autre : **7,50** €

Americanos : Pain long, Steak haché 100g, salade, tomate, oignon, sauce au choix : 7,00 €

<u>Le Terroir</u>: Pain demi-rond, steak haché de 100 g, salade, crudités en fonction de la saison (tomates ou lamelles de carottes ou betteraves rouges ou concombre), oignon, tome de vache fondue, sauce au choix : 7 €

<u>Le Méli-Mélo, le Végé</u>! Pain demi-rond: fromage de chèvre fondu*, brisures de châtaigne, crudités de saison (tomate ou lamelles carottes ou lamelles betterave rouge ou concombre), oignon frit, sauce salade, miel : 7 €

*Possible avec tome de vache à la place du chèvre

Frites

Frites-chips maison, pommes de terre locales : 2,50 € la barquette

Burgers

Base pains burgers maxi, pains sans gluten possible

Burger Class': Steak haché 100g, salade, tomate, oignon, fromage cheddar fondu, sauce au choix : **6,00** €

<u>Burger Terroir</u>: steak haché de 100 g, salade, crudités en fonction de la saison (tomates ou lamelles de carottes ou betteraves rouges ou concombre), oignon, tome de vache fondue, sauce au choix : **6,50** €

Burger Méli-Mélo : fromage de chèvre fondu*, brisures de châtaigne, crudités de saison (tomate ou lamelles carottes ou lamelles betterave rouge ou concombre), oignon frit, sauce salade, miel : **6,50** €

<u>Pâtes</u>

Ravioles : Ravioles du Dauphiné accompagnées de salade, tomates, sauce salade maison, tranche de pain : 11 €

<u>Artisanales</u>: Pâtes de blé locales accompagnées de salade, tomates, sauce salade maison, tranche de pain : 11 €

<u>Châtaîgnes</u>: Pâtes à la châtaigne locales, accompagnées de salade, tomates, oignons, sauce salade maison, tranche de pain : 12 €

→ possible d'accompagner vos plateaux de pâtes d'un supplément viande

Salades de saison

<u>Salade Végé</u>: Salade verte, œuf dur, semoule de blé*, maïs, 2 crudités du moment (tomates ou concombres, betteraves, carottes,...), mélange graines salade, sauce salade au choix : 10 € <u>Salade Vegan</u>: Salade verte, semoule de blé*, maïs, 2 crudités du moment (tomates ou concombres, betteraves, carottes,...), mélange graines salade, sauce salade au choix : 9 €

Sauces

Moutarde, savora, ketchup artisanal, mayonnaise, curry, harissa **ou** sauces maison : salade (avec vinaigre balsamique), blanche (base de yaourt doux, concombre)

^{*}Possible avec tome de vache à la place du chèvre

^{*} possible avec semoule sans gluten : + 1€

Suppléments

viande steak haché ou kebab (100 g) : 2,50 €, cheddar : 0,50 €, tome vache ou chèvre : 1€, gruyère rapé : 1 €, crudités : 1 €/ingrédient, sauce : 0,50 €, oignon frit : 0,30 €

Petit déjeuner

Bol de boisson chaude au choix, jus de fruit local, pain des paysans boulangers du terroir, beurre, confitures maison, miel : 9 €/pers, enfants jusque 8 ans : 6 €

Le tout bio et/ou local

Règlement : espèces – chèque – CB



LES SOLEILLAS _ 07240 CHALENCON SIRET 429 952 617 00042 TVA NON APPLICABLE