

Les Minimés

RESTAURANT, BAR À VINS & TAPAS

*Chers Clients, Bienvenue au
Restaurant "Les Minimés" !*

*Le Chef Antoine vous Propose une Cuisine
Faites Maison, à Base de Produits Frais,
Un Plat du jour tous les Midis en Semaine
et une Suggestion les Week-End.*

Bon Appétit !

FORMULES DU MIDI DU MARDI AU VENDREDI

Plat du jour seul10€

Entrée au choix + Plat du jour.....15,50€

*Plat du jour + Dessert au choix.....15€
ou Glace 2 Boules*

*Entrée au choix + Plat du jour + Dessert au choix...19,90€
ou Glace 2 Boules*

Tous nos plats peuvent se décliner en version "À Emporter" !

Carte au Verso

Les Minimés

RESTAURANT, BAR À VINS & TAPAS

À LA CARTE

SEPTEMBRE & OCTOBRE

NOS PLATS SONT FAITS MAISON, À BASE DE PRODUITS FRAIS

LES ENTRÉES

PETITE SALADE DRÔMOISE.....6,50€

PETITE SALADE CHÈVRE CHAUD.....7,50€

ASSIETTE DE CHARCUTERIES DU SUD-OUEST,
MAISON "GUASCH" À PERPIGNAN.....7,90€

DEMI-DOUZAINE D'ESCARGOTS "TRÈS GROS"
EN PERSILLADE.....6€

BRUSCHETTA DES MINIMÉS.....7€
(GRATINÉE AU BLEU D'AUVERGNE, BACON,
OIGNONS & EMMENTAL RÂPÉ)

NOS HAMBURGERS

LE BACON BURGER.....13,90€

BUN BOULANGER, STEAK 180G, SALADE, TOMATES,
OIGNONS ROUGES, BACON GRILLÉ, CHEDDAR,
SAUCE BURGER. AVEC FRITES MAISON & SALADE

LE PALERME.....14,90€

BUN BOULANGER, STEAK 180G, MOZZARELLA
FONDANTE, PESTO, COPPA, SALADE, TOMATES,
OIGNONS. AVEC FRITES MAISON & SALADE

LE GRAND GOULET.....16,90€

BUN BOULANGER, STEAK 180G, RAVIOLES SNACKÉES,
SAUCE AU BLEU, SALADE, TOMATES, OIGNONS ROUGES.
AVEC FRITES MAISON & SALADE

LE SUD-OUEST.....19,90€

BUN BOULANGER, MAGRET DE CANARD,
CONFIT D'OIGNONS ROUGES, FOIE GRAS DE CANARD,
FIGES FRAÎCHES, SALADE, TOMATES
AVEC FRITES MAISON & SALADE

LES SALADES GÉANTES

LA DRÔMOISE.....12,90€

SALADE, CAILLETTE, RAVIOLES FRITES,
NOIX DE LA DRÔME, OEUF DUR, TOMATES,
CRUDITÉS, VINAIGRETTE

LA CHÈVRE CHAUD.....14,90€

SALADE, TOAST DE CHÈVRE CHAUD DU
GAEC CHATELAN, MIEL, JAMBON CRU, TOMATES,
PIGNONS DE PIN, OEUF DUR, CRUDITÉS, VINAIGRETTE

LA PÉRIGOURDINE.....17,50€

SALADE, TERRINE DE FOIE GRAS MAISON, MANCHONS DE
CANARD CONFITS, CONFIT D'OIGNONS ROUGES,
FIGES FRAÎCHES, OEUF DUR, CRUDITÉS, VINAIGRETTE

LES SPÉCIALITÉS DES MINIMÉS

PIÈCE DU BOUCHER FRAÎCHE DU JOUR*.....14€
SERVIE AVEC FRITES OU RAVIOLES (+1€),
SA SAUCE DU JOUR & UNE SALADE VERTE

ANDOUILLETTE DE TROYES GRATINÉE
AU SAINT-MARCELLIN & PETITS OIGNONS....14,50€
SERVIE AVEC UNE SALADE VERTE

TARTARE DE BOEUF PRÉPARÉ PAR LE CHEF
& SON CRUMBLE AU PARMESAN.....14,90€
SERVI AVEC FRITES OU RAVIOLES (+1€) & UNE SALADE

POISSON OU CRUSTACÉ FRAIS
DU JOUR, SELON L'ARRIVAGE*.....16,90€
LES ACCOMPAGNEMENTS VARIENT,
N'HÉSITÉZ PAS À DEMANDER AUX SERVEURS !

MAGRET DE CANARD ENTIER À LA PLANCHA,
AU MIEL OU NATURE (ENVIRON 300GR.).....19€
SERVI AVEC FRITES OU RAVIOLES (+1€) & UNE SALADE

CUISSES DE GRENOUILLES EN PERSILLADE.....22€
SERVIES AVEC FRITES MAISON OU RAVIOLES (+1€)

*POISSON & VIANDE DU JOUR À RETROUVER SUR NOS ARDOISES

LES RAVIOLES

RAVIOLES DES GRANDS GOULETS
SERVIES AVEC UNE SALADE

RAVIOLES POCHÉES À L'HUILE D'OLIVE.....10€
OU À L'HUILE DE NOIX LOCALE.....11,50€
PARSEMÉES DE COMTÉ RÂPÉ

GRATINÉE NATURE AU COMTÉ AOP.....12,00€

GRATINÉE AU SAINT-MARCELLIN &
À LA CAILLETTE.....14,50€

GRATIN AUX NOIX DE SAINT-JACQUES
& À LA BISQUE DE HOMARD.....15,90€