

# Les Minimés

RESTAURANT, BAR À VINS & TAPAS

---

*Bienvenue au Restaurant "Les Minimés" !  
Le Chef vous propose une cuisine faite maison,  
à base de produits frais,  
La carte varie tous les deux mois afin  
de respecter la saisonnalité des produits,  
Nous vous souhaitons un agréable moment  
et un Bon Appétit !*

---

## FORMULES DU MIDI DU MARDI AU VENDREDI

<i>Plat du jour seul.....</i>	<i>10</i>
<i>Entrée au choix + Plat du jour.....</i>	<i>16</i>
<i>Plat du jour + Dessert au choix.....</i>	<i>15</i>
<i>ou Glace 2 Boules</i>	
<i>Entrée au choix + Plat du jour + Dessert au choix...19,90</i>	
<i>ou Glace 2 Boules</i>	

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

*Carte au Verso. Prix ttc en €.*

# Les Minimés

RESTAURANT, BAR À VINS & TAPAS

## À LA CARTE

NOVEMBRE & DÉCEMBRE

NOS PLATS SONT FAITS MAISON, À BASE DE PRODUITS FRAIS. PRIX TTC EN €.

## LES ENTRÉES

PETITE SALADE DRÔMOISE.....6,50

PETITE SALADE CHÈVRE CHAUD.....7,50

HUÎTRES CHAUDES GRATINÉES À LA FONDUE  
DE POIREAUX (MARENNES D'OLÉRON X4).....9

## NOS HAMBURGERS

SERVIS AVEC FRITES MAISON & SALADE

### LE BACON BURGER.....13,90

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

### LE BURGER FERMIER.....14,90

BUN BOULANGER, STEAK 180G, CAMEMBERT AFFINÉ,  
JAMBON DE PARIS, SAUCE MAISON MOUTARDE & MIEL,  
SALADE, TOMATES, OIGNONS ROUGES

### LE BURGER SAVOYARD.....16,90

BUN BOULANGER, STEAK 180G, REBLOCHON DE  
SAVOIE, LARD FUMÉ GRILLÉ, SAUCE BURGER MAISON,  
SALADE, TOMATES, OIGNONS ROUGES

### LE BURGER LANDAIS AU CANARD....18,90

BUN BOULANGER, EFFILOCHÉ DE CONFIT DE CANARD,  
CONFITURE D'OIGNONS ROUGES, FOIE GRAS MAISON,  
SAUCE MAISON FUMÉE AU PIMENT  
D'ESPELETTE, SALADE, TOMATES

## LES SALADES GÉANTES

### LA DRÔMOISE.....12,90

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

### LA CHÈVRE CHAUD.....14,90

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

### LA PÉRIGOURDINE....16,90

SALADE, TERRINE DE FOIE GRAS & PAIN D'ÉPICES  
MAISON, CONFIT DE CANARD, CONFITURE D'OIGNONS  
ROUGES, OEUF DUR, CRUDITÉS, VINAIGRETTE

CAMEMBERT RÔTI MIEL & ROMARIN.....7,50

DEMI-DOUZAIN D'ESCARGOTS  
DE BOURGOGNE AU BEURRE PERSILLÉ.....6,50

TERRINE DE FOIE GRAS & PAIN D'ÉPICES  
MAISON, CONFIT D'OIGNONS ROUGES.....9,90

## LES SPÉCIALITÉS DES MINIMÉS

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

FOIE DE VEAU SAUTÉ AU BEURRE PERSILLÉ..15,50  
SERVI AVEC FRITES OU RAVIOLES (+1€) & UNE SALADE

POISSON OU CRUSTACÉ FRAIS DU JOUR,  
SELON LES ARRIVAGES\*.....16,90

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

NOIX DE SAINT-JACQUES JUSTE SNACKÉES  
ET LEUR BEURRE DE CORAIL\*.....19

CUISSES DE GRENOUILLES EN PERSILLADE....19,90  
SERVI AVEC FRITES OU RAVIOLES (+1€) & UNE SALADE

\*ACCOMPAGNEMENTS DES POISSONS & VIANDE DU JOUR  
À RETROUVER SUR NOS ARDOISES EN SALLE

## LES RAVIOLES

RAVIOLES DES GRANDS GOULETS  
SERVIES AVEC UNE SALADE

RAVIOLES POCHÉES À L'HUILE D'OLIVE.....10  
PARSEMÉES DE COMTÉ RÂPÉ

GRATINÉE NATURE AU COMTÉ AOP.....12

GRATINÉE AU SAINT-MARCELLIN  
ET À LA PERSILLADE.....14,50

GRATINÉE FAÇON TARTIFLETTE AU  
REBLOCHON ET LARD FUMÉ.....15

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