

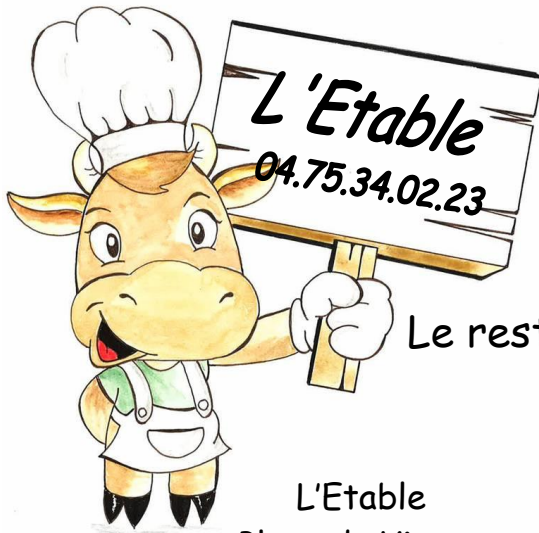
# *L'étable*



Prix net service compris

# *Idée cadeau*

*Bon repas*



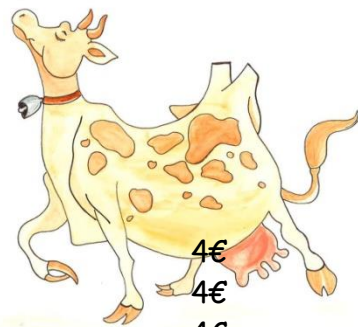
Le restaurant l'Etable est heureux de vous  
accueillir pour un repas

L'Etable  
Place du Vignon  
07 340 Limony

De la part de .....

# *Offrez des repas*

# Apéritifs



Castagnou à la châtaigne 9 cl	3.50€	Martini blanc 4 cl	4€
Rosé Pamplousse	3.50€	Martini Rouge 4 cl	4€
Kir Cassis 9 cl	3.50€	Porto rouge 4 cl	4€
Kir Pêche 9 cl	3.50€	Pineau 4 cl	4€
Kir Mûre 9 cl	3.50€	Muscat 4 cl	4€
Kir Royale à la mûre 11 cl	10€	Whisky 4 cl	5€
Coupe de Champagne 11 cl	9€	Whisky Jack Daniels 4 cl	8€
Communard 9 cl	3.50€	Whisky coca 4 cl	7€
Ricard - Pastis 2 cl	4€	Whisky orange 4 cl	7€
Suze 4 cl	4€	Vodka 4 cl	5€
		Vodka orange 4 cl	7€
		Gin soda 4 cl	7€
		Malibu 4 cl	5€
		Malibu orange 4 cl	7€
		Peppermint 4 cl	5€

## Bières

Heineken 25 cl	3€
Lefte 25 cl	4€

## Eaux Minérales & Sodas

évian 50 cl	3€	Jus d'abricot 25 cl	3.50€
Vals 70cl	3.50€	Jus d'orange 25 cl	3.50€
evianl 100 cl	4€	Jus d'ananas 25 cl	3.50€
Orangina 25 cl	3.50€	Jus de poire 25 cl	3.50€
Coca-Cola 25 cl	3.50€	Jus de tomate 25 cl	3.50€
		Sirup à l'eau 25 cl	2€

## Café – Thé & Infusion

Café expresso	2€
Café double	3€
Thé nature - Thé citron - Infusion	2€



# Nos entrées



Salade verte	4€00
Salade morvandelle (S.verte, Julienne de jambon cru, haricots verts, tomates, noix)	9€00
Salades des gones (S.verte, Œuf poché, lardons, croûtons)	10€00
Salade de Norvège (S.verte, Crevettes, saumon fumé et toasts)	12€00
Salade royannaise (S.verte, Ravioles chaudes, vinaigre balsamique, lardons, échalotes)	10€00
Plateau ardéchois (S.verte, Brick de Bûche de chèvre , tomates, lardons)	9€00
Salade de magret fumé (S.verte, Haricots verts, magret fumé, tomates)	10€00
Râtelier de l'Etable (Assiette de crudités)	11€00
Salade bressane (S.verte, Foies de volaille, tomate, œufs)	9€00
Assiette campagnarde (Assortiment de charcuterie)	11€00
Croustillant d'escargot à la crème d'ail	12€00
Omelette paysanne (pommes de terre, lardons)	10€00
Soupe de poisson	12€00
Assiette du pêcheur (pain de poisson, crevettes, saumon Fumé, sauce cocktail)	11€00



# Nos plats

---

Brasérade au bœuf\* mini 2pers 20€00  
Fondue Bourguignonne\* mini 2pers 20€00

Gambas persillées (décortiquées) 20€00  
Gambas au whisky (décortiquées) 21€00  
Cuisses de grenouilles 18€00

Fondue Savoyarde\* mini2pers (aux cèpes supp3€) 18€00  
Raclette\* mini 2pers 18€00

Entrecôte grillée 18€00  
Magret de canard au vinaigre de framboise (env280gr) 19€00  
Cote de taureau (env380gr) 25€00

**Sup sauces- bleu ou st Marcellin 2€00**

Filets de Saint pierre sur sa Brunoise de légumes ,  
riz basmati 18€00

14€00

## Tartiflettes :

- Reblochon (pommes de terre, lardons, crème)
- Fromage a raclette (pommes de terre, lardons, crème)

**\*Minimum 2 personnes - Prix par personne pour Fondues, Raclette et brasérade  
Viande origine -France, Allemagne,UE**

*Tous nos plats sont cuisinés à la commande, ce qui peut entraîner une petite attente. Merci ☺*

# Pour les enfants

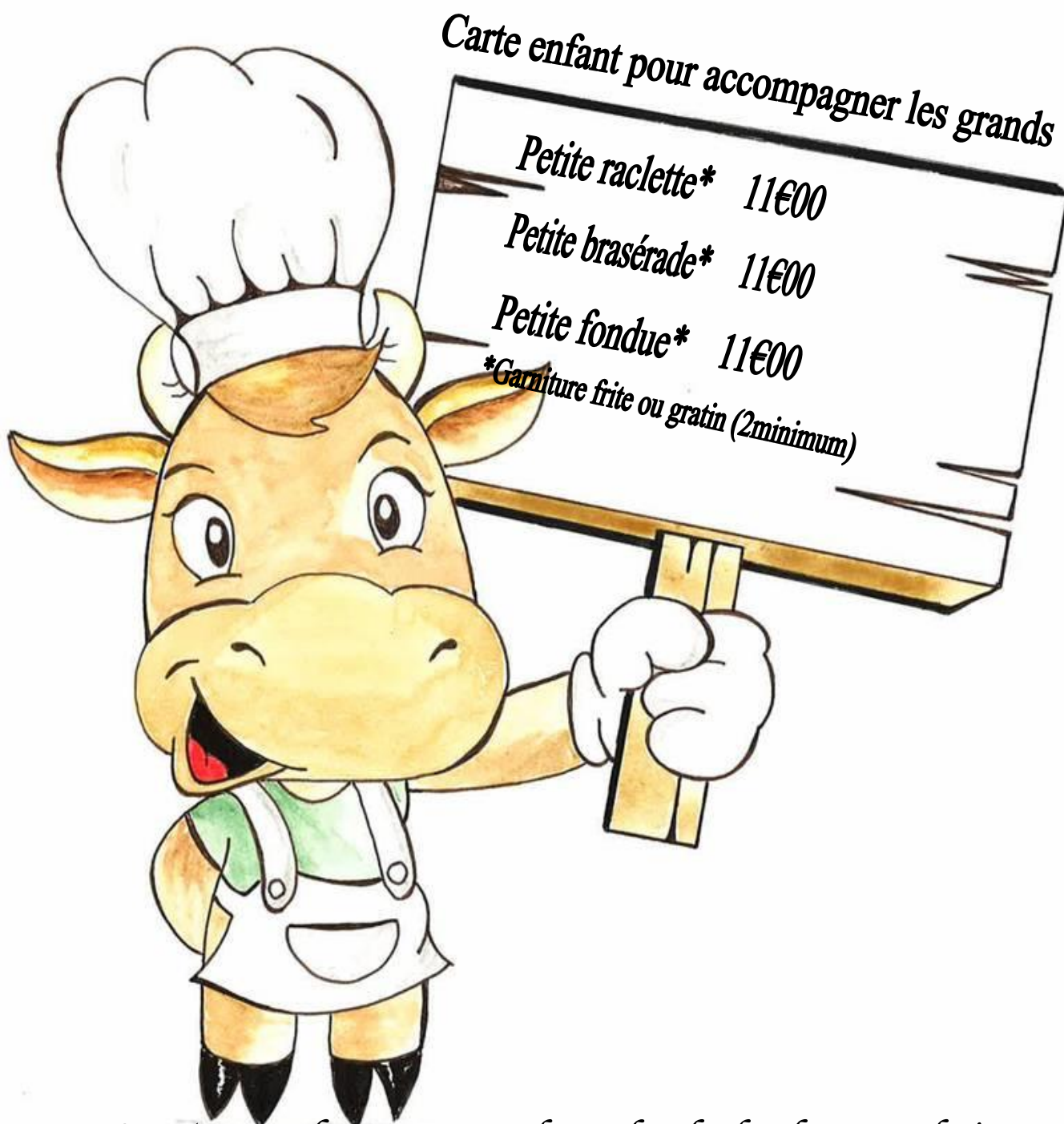


Jusqu'à 8 ans

Steak haché frite ou Baby Burger frite + une boule de glace 8€00

OU

Petite tartiflette + une boule de glace 10€00



*Le Menu enfant comprend une boule de glace au choix*



**Salade morvandelle**

(S.verte, Julienne de jambon cru, haricots verts, tomates, noix)

**Ou**

**Salade bressane**

(S.verte, Foie de volaille, tomates, échalotes, œufs durs)

**Ou**

**Plateau ardéchois**

(S.verte, Brick de Bûche de chèvre, tomates, lardons)

-----

**Fondue Savoyarde\***(aux cèpes supp3€)

Trois fromages sélectionnés : Emmental - Comté - Beaufort

**Ou**

**Raclette\***

Fromage à raclette - assiette du montagnard - pommes de terre

**Ou**

**Tartiflette Au Reblochon** (pommes de terre, lardons, crème)

**Ou**

**Tartiflette Au Fromage a raclette** (pommes de terre, lardons, crème)

**Ou**

**filets de rouget à la provençale** ,riz basmati

**Ou**

**pièce du Boucher** et son gratin dauphinois

-----

Fromage ou Dessert maison au choix

**\*Minimum 2 personnes - Prix par personne pour la fondue et la raclette**



**Salade des gones**

(S.verte, Œuf poché, croûtons, lardons)

**OU**

**Salade royannaise**

(S.verte, Ravioles vinaigre balsamique, lardons, échalotes)

**OU**

**Salade de magret fumé**

(S.verte, Haricots verts, magret fumé, tomates)

-----

**Braséade au bœuf\*** Gratin dauphinois

**OU**

**Fondue bourguignonne\*** Gratin dauphinois

-----

Fromage blanc ou sec

-----

Dessert maison au choix

**\*Minimum 2 personnes - Prix par personne**





**Assiette campagnarde**  
(Assortiment de charcuterie)

*Ou*

**Râtelier de l'Etable**  
(Assiette de crudités)

*Ou*

**Assiette du pêcheur**  
(Pain de poisson, crevettes, saumon fumé, sauce cocktail)



**Entrecôte, Gratin dauphinois**  
Sup sauces- bleu -st Marcellin 2€00

*Ou*

**Filets de Saint pierre** sur sa Brunoise de légumes ,riz basmati

*Ou*

**Magret de canard** au vinaigre de framboise, Gratin dauphinois  
Sup sauces- bleu -st Marcellin 2€00

*Ou*

**Cuisses de grenouilles, Gratin dauphinois**



**Fromage blanc ou sec**



**Dessert maison au choix**



**Salade de Norvège**

(S.verte, Crevettes, saumon fumé, toasts)

**Ou**

**Croustillant d'escargots à la crème d'ail**

**Ou**

**Soupe de poissons**

(Croûtons, rouille, gruyère râpé)

-----

**Magret de canard au vinaigre de framboise**

**Gratin dauphinois**

Sup sauces- bleu -st Marcelin

**Ou**

**Gambas (décortiquées) au Whisky ou persillées**

**Riz Basmati**

**Ou**

**Cote de taureau grillée (sup 3€) , gratin dauphinois**

Sup sauces- bleu -st Marcelin -fromage a raclette

-----

**Fromage blanc ou sec**

-----

**Dessert maison au choix**

## Les fromages

Fromage blanc (avec ou sans crème)

3€

Fromage sec (assiette d'assortiment)

5€



## Les desserts

Flanc aux fruits rouges

5€00

Tiramisu au Nutella

6€00

Crème brûlée

6€00

Mousse au chocolat

5€00

Ile flottante

5€00

Glaces (2 boules au choix)

5€00

Vanille

Fraise

Chocolat

Poire

Cassis

Citron

Menthe-chocolat

Rhum-raisin

Pistache

Framboise

Café

Nougat

Caramel au beurre salé

Marron et morceaux de marron glacé

Barbe a papa

Banane

Nuty



# *L'étable organise*

Séminaires  
Repas d'affaires  
Soirées privées  
Mariages  
Baptêmes  
Banquets

