

Tous les plats de notre carte sont élaborés sur place,
dans nos cuisines, selon nos recettes et
à partir de produits de qualité.

Nous appliquons minutieusement toutes
les mesures d'hygiène et les gestes barrière
pour cuisiner et emballer les produits.

APO DRIVE

Ouvert tous les jours de 10h00 à 20h00.

Passez commande à l'avance par téléphone
au **04 50 90 36 93** ou **06 22 37 53 59**

Ou sur le site **www.apodrive.metro.rest**

Ou sur place en respectant les gestes barrière.

Si possible, merci de passer commande le matin pour
le soir ou la veille pour le lendemain midi.

Paiement au moment de la commande par
CB à distance, CB sans contact, American Express,
Ou à défaut, en espèces, chèques vacances et
chèques vacances Connect.

Vous passez récupérer votre commande
en voiture ou à pied au restaurant.

Merci de respecter
la distanciation et les gestes barrière.

NOTRE CARTE A EMPORTER

Pour accompagner votre apéritif à 8 € :
(pour 2 personnes)

Assiette de charcuterie (*jambon Serrano, coppa, pavé au poivre*)

Assiette de fromages

Assiette mixte (*charcuterie et fromage en plus petite quantité*)

LES ENTREES

Salade de jeunes pousses et crudités (vinaigrette à part) 3 €

Velouté de légumes du Chef 5,50 €

Tartare de thon rouge façon Thaï, son gressin, bouquet de jeunes pousses 7,50 €

Salade César (poulet, croutons, copeaux de parmesan, sauce César) 7,50 €

Salade fermière (magret de canard séché, chèvre frais de la Chèvrerie Pierre à Laya, tomates confites) 8,50 €

Terrine de foie gras de canard, confiture d'oignon, pain toasté 9,50 €

Assiette d'antipasti (*Assortiment d'entrées*) 9,50 €

PLATS FROMAGERS

Tartiflette (*pommes de terre, lardons, oignons, fromage, crème*) 9 €

Tartiflette aux giroles 9,50 €

Raclette (minimum 2 pers.) : fromage à raclette, assiette de charcuterie, pomme de terre 13,50 €/pers.

COTE MER ET LAC

Dos de cabillaud moelleux à cœur, au chorizo	10,50 €
Tartare de thon rouge XL façon Thaï, son gressin, bouquet de mesclun	10,50 €

COTE TERRE

Burger APO (<i>steak haché 150 g, fromage à raclette, confiture d'oignons, sauce barbecue, tomates confites</i>)	8 €
Chicken Burger APO (<i>filet de poulet, fromage raclette, confiture d'oignons, sauce César, tomate</i>)	8 €
Confit de porcelet (200 g)	8,50 €
Poulet fermier rôti (1 / 1,2 kg)	15 €
Tartare de bœuf français coupé au couteau, bouquet de salade	9 €
Cœur de rumsteak poêlé (200 g)	9 €
Magret de canard entier rôti (330 g)	9,50 €
Assiette végétarienne	9 €

GARNITURES AUX CHOIX, 3 € (portion individuelle)

Gratin dauphinois
Pommes grenailles
Risotto
Poêlée de légumes

SAUCES AU CHOIX, 1,50 € (portion individuelle)

Griottes
Girolles

LES FROMAGES

Saint Félicien entier (180g) à la crème de truffe, mesclun	6,50 €
Chèvre frais entier de la Chèvrerie Pierre à Laya, huile vierge, mesclun	6,50 €
Assiette de fromages	8 €
Petit pain de campagne individuel (70 g)	0,50 €

LES DESSERTS

Mosaïque de fruits frais de saison finement coupés parfumée à la menthe	5 €
Tarte aux myrtilles sur une crème amandine	5 €
Macaron au cœur fondant caramel beurre salé	5 €
Coulant au chocolat, crème anglaise	5 €
Barquette de Chantilly Maison	3 €

LES COUPES DE GLACES, 5 €

LIEGEOIS : Café pur Arabica ou chocolat noir et vanille intense

FRAMBOISE VELOURS : Douceur de framboise et noix de coco, coulis de fruits rouges

SO BRITISH : Menthe fraîcheur chocolat et chocolat noir

COUPE DES ILES : Citron vert, mandarine du sud, fruit de la passion et coulis

DOUCEUR DU VERGER : Poire du verger, chocolat noir et sauce chocolat

DESIR EXOTIQUE : Noix de coco et fruit de la passion, coulis

FRUITISSIMA : Poire du verger, abricot du soleil, mandarine du sud et coulis

SOUVENIR DE BRETAGNE : Caramel beurre salé, vanille intense, chocolat et sauce chocolat

AMERICA : Vanille, noix de coco, chocolat, morceaux de spéculos et d'amandes caramélisées, sauce caramel

Sinon, 1 boule = 1.50 € / 2 boules = 3.00 € / 3 boules = 4.50 € / Chantilly = 0.50 €

Parfums :

Café, chocolat noir, vanille, menthe fraîcheur chocolat, noix de coco, caramel beurre salé, Framboise, citron vert, mandarine du sud, fruit de la passion, poire du verger, abricot du soleil,