



LES GLACES



NOS PARFUMS GLACES ARTISANALES



Baba au rhum

Glace au rhum Saint-James® et ses morceaux de babas macérés.



Café

Glace café 100% Arabica.



Caramel beurre salé

Au caramel, au beurre et au sel de Guérande.



Chocolat

Au chocolat noir, au cacao et cœur de Guanaja 80% Valrhona®.



Glace aux éclats de Daim®

Glace panna légèrement vanillée aux véritables éclats de Daim® avec marbrage caramel.



Licorne

Glace azzuro et glace barbe à papa.



Marron morceaux

À la crème et pâte de marrons parfumées à la vanille Bourbon de Madagascar, brisures de marrons glacés Imbert®.



Menthe chocolat

Glace à la menthe, copeaux de chocolat noir 61%.



Noix de coco

Au lait et pâte de noix de coco, coco râpée.



Nougat

À la crème de nougat de Montélimar Chabert et Guillot®, avec éclats de nougat et amandes grillées.



Nuty

Mélange de noisette et chocolat Caraïbes Valrhona® avec marbrage.



Pop Corn

Glace avec inclusions de pop corn enrobées de chocolat.



Pistache

À la pâte de pistache de Sicile avec éclats de pistaches.



Tiramisu

Glace mascarpone, mélange de marsala, café et d'amaretto, marbrage au café et ses inclusions de biscuits.



Vanille

Glace aux œufs, à la vanille Bourbon de Madagascar et beurre d'Echiré.



Yaourt

Glace au goût typique d'un yaourt au lait de montagne.

NOS PARFUMS SORBETS PLEIN FRUIT



Banane

Banane. 42% de fruits



Citron

Citron de Sicile. 29% de fruits



Clémentine Corse

La clémentine IGP Corse est l'unique clémentine Française. 60% de fruits



Fraise

Fraise Sengana. 62% de fruits



Framboise

Framboise. 52% de fruits



Mangue

Mangue Alphonso et Totapuri. 45% de fruits



Passion

Fruit de la passion. 41% de fruits



Parfum du moment

Nous tenons à disposition la liste d'allergènes de nos glaces et sorbets Glaces des Alpes.



NOS COUPES GLACÉES

Nuage de licorne 7,00 €

1 boule licorne, 1 boule vanille, bonbons et crème fouettée

Chocolat Liégeois 8,50 €

2 boules chocolat, 1 boule vanille, sauce chocolat et crème fouettée

Café Liégeois 8,50 €

2 boules café, 1 boule vanille, sauce café et crème fouettée

Dame Blanche 8,50 €

3 boules vanille, sauce chocolat et crème fouettée

Exotique 8,50 €

1 boule banane, 1 boule mangue, 1 boule passion, sauce exotique et crème fouettée

Montélimar 8,50 €

1 boule nougat, 1 boule nuty, 1 boule caramel beurre salé, sauce caramel et crème fouettée

Ardéchoise 8,50 €

2 boules vanille, 1 boule marron morceaux, crème de marrons et crème fouettée

Colonel 10,00 €

2 boules citron, Vodka (4cl) et crème fouettée

Iceberg 10,00 €

2 boules menthe chocolat, Get 27 (4cl) et crème fouettée



1 Boule 3,00 €

2 Boules 5,00 €

3 Boules 7,00 €



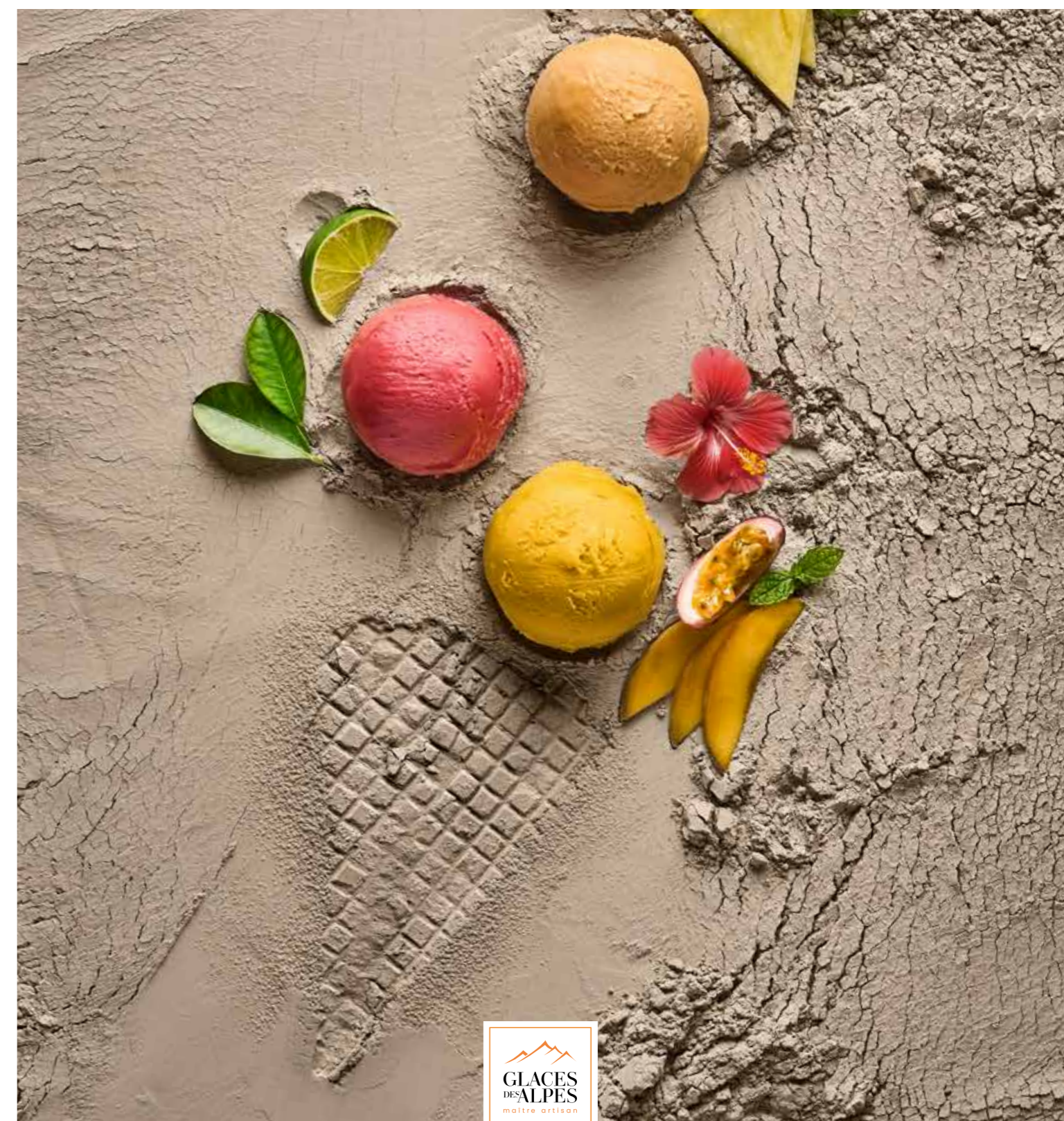
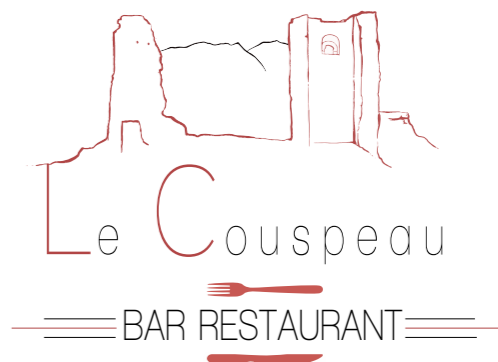
Supplément crème fouettée 1,00 €

Supplément nappage 1,00 €

chocolat, caramel, café, exotique, crème de marrons



Prix nets en euros - taxes et service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



LES SALADES

Salade de Chèvre Chaud 15,00 €

Salade verte, tomates, Picodon AOP pané, noix, maïs

Salade Caesar 15,00 €

Salade verte, tomates, œuf dur, poulet frit, parmesan, ail, olives, croûtons

Assiette Gourmande 17,00 €

Olives de Nyons, Picodon AOP, coppa, terrine de campagne, comté, saucisson, cornichons, tomates cerises

Salade du Terroir 16,00 €

Salade verte, tomates, Olives de Nyons, ravioles, caillette, Picodon AOP

Poke Bowl Poulet 17,00 €

Salade verte, riz parfumé, poulet frit, avocats, tomates, noix de cajou, fèves, maïs, sésame, sauce poké

Poke Bowl Saumon 17,00 €

Salade verte, riz parfumé, tartare de saumon, avocats, tomates, noix de cajou, fèves, maïs, sésame, sauce poké

Poke Bowl Veggie 17,00 €

Salade verte, riz parfumé, avocats, tomates, concombres, radis, maïs, fèves, noix de cajou, sésame, sauce poké



Prix nets en euros - taxes et service compris.
Labus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

LES PLATS

Suprême aux morilles 18,00 €

Suprême de poulet origine France, sauce morilles

Fish and Chip's (sauce tartare) 16,00 €

Plat du jour 14,00 €

Uniquement en semaine

Accompagnement au choix

Frites, salade, légumes du chef

Supplément sauce 2,50 €

Picodon, roquefort, morilles, poivre

LES VIANDES

«Origine France» sélectionnées
et découpées par nos soins

Entrecôte (~300 gr.) VBF 26,00 €

Tataki de bœuf (180 gr.) VBF 24,00 €

Tartare de bœuf (180 gr.) VBF 20,00 €

Double tartare de bœuf (350 gr.) VBF 26,00 €

Accompagnement au choix

Frites, salade, légumes du chef

Supplément sauce 2,50 €

Picodon, roquefort, morilles, poivre

LES PÂTES

Servies avec une salade verte

Ravioles Gratinées Nature 13,50 €

Ravioles Gratinées au Picodon A.O.P 15,00 €

Ravioles Gratinées aux légumes 14,50 €

Burrata Pasta 17,00 €

Fusillis, tomates cerises, pesto, Burrata, chips de jambon cru, basilic, olives de Nyons



LES BURGERS

Doublez votre burger pour 4,00 € de plus !

Burger Classique** 15,00 €

Steak haché* VBF, tomate, salade, cheddar, oignons, sauce burger

Burger du Couspeau** 16,00 €

Steak haché* VBF, tomate, salade, picodon AOP, oignons

Burger du Chef 17,00 €

Steak haché* VBF, tomate, salade, cheddar, oignons, sauce morilles

Burger Pepper 16,00 €

Steak haché* VBF, tomate, salade, bacon, sauce poivre, oignons

Chicken Burger 16,00 €

Filet de poulet pané, tomate, salade, bacon, cheddar, sauce BBQ

Accompagnement au choix

Frites, salade, légumes du Chef

* VBF (viande bovine française) / ** steak végétal

LES PIZZAS



Margherita 10,50 €

Base tomate, mozzarella, basilic, olives

Princesse 12,00 €

Base tomate, jambon, mozzarella, olives

Royale 13,00 €

Base tomate, jambon, mozzarella, champignons frais, olives

Diablotin 13,00 €

Base tomate, chorizo, mozzarella, piments, poivrons, olives

Charolaise 13,00 €

Base tomate, viande hachée*, mozzarella, oignons, olives

Kebab 13,00 €

Base boursin, viande de Kebab, mozzarella, sauce blanche, olives

Chèvre Miel 14,00 €

Base crème, jambon cru, mozzarella, bûche de chèvre, miel

Couspeau 14,00 €

Base tomate + crème liquide, jambon, mozzarella, ravioles, ciboulette, olives

4 Fromages 15,00 €

Base tomate, picodon AOP, gorgonzola, emmental, mozzarella, olives

Italienne 15,00 €

Base tomate, jambon cru, mozzarella, parmesan, pesto, olives

Végétarienne 15,00 €

Base tomate, mozzarella, courgette, aubergine, poivron, champignons, olives

Truffée 15,00 €

Base crème, mozzarella, sauce truffée, parmesan, jambon cru

Ingrédient supplémentaire 2,00 €



FORMULE PIZZA / SALADE 12,00€



1/2 PIZZA AU CHOIX + SALADE VERTE



KIDS MENU 12,00€

(- de 10 ans)

1 BOISSON OFFERTE !

PLAT :
1/2 pizza Princesse
ou Margherita

ou
Nuggets (5 pièces)

ou
Plat du jour format
enfant (en semaine)

ou
Steak haché

ou
Fish and Chip's

Dessert :
1 boule de glace
ou
1 compote

**Accompagnement
au choix**
Frites, salade, légumes
du Chef

LES FROMAGES



Assiette de Picodon AOP d'Amandine (½ crémeux et ½ sec) 5,00 €



LES DESSERTS

Tous nos desserts sont faits maison

Crème brûlée vanille 7,00 €

Tiramisu 7,00 €

Tarte citron meringuée 7,00 €

Crunch de nos Ruchers 8,00 €

Yaourt onctueux, mueslis, fruits secs, fruits frais de saison et miel de nos ruchers

Café ou thé gourmand 8,50 €

MENU



ANGLAIS



NÉERLANDAIS

Prix nets en euros - taxes et service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.