

## **MENU « LE PETIT MALVAL »**

**20,00 euros** (Entée + Plat **ou** Plat + Dessert )

**26,00 euros** (Entée + Plat + Fromage **ou** Dessert )

**29,00 euros** (Entée + Plat + Fromage + Dessert )

### **Entrées**

#### **Salade du Malval**

**(Salade,haricots vert, magret fumé, toast de foie gras)**

**La traditionnelle assiette de charcuterie**

**Rillettes de saumon et sa crème citronnée**

**Verrine de joue de boeuf aux légumes**

### **Plats chauds**

**Pièce du boucher à la lie de vin des Corbières**

**Tête de veau sauce gribiche**

**Lasagne de saumon et st-jacques au beurre blanc**

**Confit de canard rôti au four à la crème de pois vert**

## **Fromages**

***Demi Saint Marcellin affiné***

***Assiette de fromages variés***

***Fromage blanc en faisselle***

## **Desserts**

***( merci de faire votre choix à la commande )***

***Pruneaux pêchés au vin et à la cannelle***

***Coupe ardéchoise glacée  
(glace marron, chocolat fondu, chantilly)***

***Tarte du chef et sa boule de glace***

***Assiette gourmande  
suivant l'humeur du chef . . .***

## **MENU ENFANT**

***10,00 euros***

***Pour tous les enfants en dessous de 12 ans***

***Jambon blanc , frites, glaces, boisson comprise***

**PRIX NETS, TVA 19,6 % ET SERVICE COMPRIS**

**\* Boeuf né, élevé et abattu en C.E.E.**

# CARTE DES VINS

## VINS BLANC

	<u>bt</u>	<u>verre</u>
<b>BORDEAUX Entre Deux Mers Château Haut Pougnan M. GUERIDON</b> ..... 18 €		3,00 €
<i>« Situé entre la Garonne et la Dordogne, production volontairement limitée, composé majoritairement de sauvignon, offre une bouche longue et ronde »</i>		
<b>MÂCON VILLAGE Maison Laurent Dublanc</b> ..... 21 €		3,50 €
<i>« A n'en pas douter les efforts consentis par les vigneron sont payants. Une attaque fraîche qui révèle beaucoup de finesse tout en légèreté »</i>		
<b>ST VERAN Domaine des Maillettes Guy SAUMAIZE</b> ..... 25 €		
<i>« Nez de fruits frais très typé Chardonnay, c'est un vin élégant, riche et très aromatique. Beaucoup de gras et très fin en bouche »</i>		
<b>VIOGNIER Domaine de Montine</b> ..... 20 €		
<i>« Robe jaune doré clair. Nez aux notes fines en attaque, plus calme à l'aération. Une bouche pleine de rondeur avec une petite vivacité qui lui amène de la fraîcheur »</i>		

## VINS ROSES

<b>L'ETE EN ROSE Vin de Pays d'Oc</b> ..... 17 €		3,00 €
<i>« Belle robe rose clair. Petit nez fruité, sympa, flatteur et délicat. Belle bouche. Dans ce rosé, il y a un clin d'oeil, une envie d'y aller et ensuite on se laisse aller »</i>		

## VINS ROUGES

<b>BORDEAUX ST EMILION Château La rose-Bouquey</b> ..... 29 €		
<i>« Robe d'un rubis soutenu. Un joli nez qui reflète le respect du fruit. Un goût digne de ce château de qualité »</i>		
<b>CORBIERES Prieur de Sarrenac</b> ..... 18 €		3,00 €
<i>« Ce vin du Languedoc possède une couleur rouge sombre. C'est un vin chaleureux, très charpenté et puissant »</i>		
<b>BOURGUEIL Domaine des Chesnaies</b> ..... 23 €		
<i>« Une robe rubis. Au nez : un petit côté bourgeon de cassis. Ce vin de Loire a su trouver le bon accord entre les saveurs de son terroir et celles des fruits »</i>		
<b>COTES DU RHONE Vignoble Saint-André</b> ..... 20 €		3,00 €
<i>« Une robe grenat assez soutenu. Au nez un bouquet complexe : fruits noirs, poivre, épices et fleurs. Des arômes qui s'allient pour caractériser le terroir Rhodanien »</i>		
<b>CROZES HERMITAGE Cave de Tain l'Hermitage</b> ..... 25 €		
<i>« Petit cousin de l'Hermitage, ce vin léger et délicat possède un bouquet caractéristique de framboise et d'aubépine »</i>		