

## Menus 28,50€

(uniquement le week end et jours fériés)

### Entrées :

Fondu de saint Marcellin et ses mouillettes (supplément jambon cru 2€) ou gratin de ravioles de la mère Maury, truite Charles Murgat, crémé de ciboulette et citron rôti

### Plats :

Confit de cochon, jus aux cèpes ou

Faux filet grillé +/- 180 gr, beurre persillé ou

Moules marinières

accompagnements au choix : purée grand-mère ou frites

### Fromages :

Tomme de Savoie ou

Faisselle de vache nature ou sucre

### Desserts :

crème brûlée, parfum du moment ou

café gourmand : 3 pièces du moment

« prix net, service compris, toutes nos viandes sont d'origine France »

*Carte du galet d'or*  
*du jeudi midi au dimanche midi*

*A l'apéritif*

*Nos charcuteries maison :*

<i>½ saucisse sèche à partager +/- 100gr, beurre, cornichons</i>	<i>5€</i>
<i>½ saucisson à partager +/- 200gr, beurre, cornichons</i>	<i>8,50€</i>

*Ardoise de fromages : ½ saint Marcellin, tomme de savoie* *6,50€*

*Entrées*

*Le crousti de Mureils* *9,00€*  
*Croustillant de saint Marcellin, chiffonnade de jambon cru, salade selon saison, huile de noix*

*Les caracolles de gouttière* *12,00€*  
*Gouttière feuilletée, escargots de la Galaure en persillade, salade selon saison et copeaux d'ossau-iraty*

*Le Marius* *8,50€*  
*Oeuf poché au Marius, lardons, oignons grelots, croutons, persil*

*L'oncle Picsou* *7,50€*  
*Magret de canard fumé, ketchup acidulé aux fruits rouges et poivre vert, salade de châtaignes*

*« prix net, service compris, toutes nos viandes sont d'origine France »*

## Plats

<b>La potitruite</b>	18,50€
Filet de truite et fondu de légumes (poireaux, carottes, potimarron et échalotes) en croûte	
<b>Le pot du galet d'or</b>	26,00€
Demi saucisse fumée, demi saucisse aux morilles, poitrine fumée, Noix de joue de porc, paleron confit à la graisse de canard, Navets, carottes, poireaux, pommes de terre, moutarde du chef	
<b>La végé</b>	14,50€
Pain à bruschetta, pesto de potimarron, poireaux grillés, noisettes de la Drôme des Collines, comté supplément jambon cru : +2€	
<b>La gracieuse</b>	26,00€
Entrecôte grillée, +/- 300 gr, sauce au cèpes ou beurre persillé Frites ou purée grand-mère	
<b>La lyonnaise</b>	22,00€
Véritable andouillette lyonnaise 250 gr, 100% fraise de veau AAAAAA Tirée à la ficelle, grillée, lardée, crème de poitrine fumée Frites ou purée grand-mère	
<b>Le longburger du moment</b>	17,50€
<b>Le normand</b>	18,00€
Camenbert +/-120 gr rôti, crémeux et gourmand, jambon cru et notre saucisson maison, frites, salade selon saison	

« prix net, service compris, toutes nos viandes sont d'origine France »

## *Nos moules de saison selon arrivage*

Moules marinières oignons, échalottes, persil, céleri, vin blanc, beurre et frites	14,50€
Moules au curry : crème et curry jaune, frites	15,00€
Moules au roquefort : crème et roquefort, frites	16,00€
Moules au chorizo : crème et chorizo, frites	16,50€
Moules au saint Marcellin : crème et saint Marcellin, frites	15,00€
Formule moules frites et toutes sauces à volonté	22,00€

## *Notre carte de ravioles de la mère Maury*

Gratin de ravioles au cèpes, salade verte	16,00€
Ravioles pochées, crème de saint Marcellin, brisure de noix	16,00€
Ravioles pochées au olives noires de Nyons (AOP), huile d'olive, balsamique truffé	16,50€
ravioles pochées bobosse (andouillette 100% fraise de veau) crème au lard	17,00€

## *Menu enfant 11€*

Croque monsieur, frites ou  
ravioles pochées à la crème ou  
Moules, sauce au choix  
Boule de glace ou dessert du moment

« prix net, service compris, toutes nos viandes sont d'origine France »

## *Nos desserts maison*

<i>La trilogie : saint Marcellin, tomme de Savoie, roquefort</i>	<i>5,50€</i>
<i>La romaine</i> <i>Brioche perdue, glace caramel beurre salé, caramel beurre salé, noisettes façon chouchou</i>	<i>9,00€</i>
<i>Le Mureil- Mureil</i> <i>Pâte à choux, croûte de noisettes praliné croquant, crème patissière pralinée, crème fouettée, gianduja</i>	<i>8,50€</i>
<i>Le parfait</i> <i>Gratin de ravioles de la mère Maury au chocolat Valrhona, crème anglaise, en chaud froid accompagné de sa glace vanille (15mn d'attente)</i>	<i>10,50€</i>
<i>La douceur</i> <i>Crème brûlée, parfum du moment</i>	<i>6,50€</i>
<i>La légère</i> <i>Faisselle de vache, crème de marron ou fruits rouges</i>	<i>4,50€</i>
<i>Glaces artisanales : 1 boule 2,50€, deux boules 4,50€, trois boules 6€, quatre boules 7,50€</i> <i>Vanille, fraise, chocolat, caramel, poire, framboise, citron, café coco, rhum raisin, chouchou, mangue</i>	
<i>Colonel : sorbet citron, 4cl de vodka</i>	<i>7,00€</i>
<i>Café ou thé gourmand : crème brûlée du moment, brioche perdue caramel noisettes, choux chantilly, glace caramel, ravioles chocolat poché et sa crème anglaise</i>	<i>10,00€</i>
<i>Digestif gourmand (chartreuse +1,50€)</i>	<i>14,00€</i>

*« prix net, service compris, toutes nos viandes sont d'origine France »*