

## L'Equilibre 21€

Salade de poulet mariné au soja  
et ses lamelles de mangue

caramélisées

Ou

Tartare de saumon frais et fumé,  
aux agrumes

~~~~~

Gratin de ravioles au Cabécou

Ou

Gardianne de Taureau, riz sauvage

Garniture de légumes

Ou

Dos de Cabillaud sur son lit de  
poireaux

Sauce au romarin

~~~~~

Tiramisu Maison

Ou 2 Boules glaces ou sorbets

Ou Crème brûlée du Chef

Ou Trilogie de fromages

Ou Fromage blanc nature

Ou coulis de fruits rouges

## Lou Mistralou 28€

Timbale de tomate, aubergine,  
mascarpone et rouget

Ou Millefeuille de cabrette et sa  
chiffonnade de saumon fumé

Ou Soupe du pêcheur avec ses  
croutons et sa rouille maison

~~~~~

Duo de seiche et gambas  
(décortiquées)

à la plancha

Ou Ravioles aux deux saumons ou  
carbonara

Ou Entrecôte grillée sauce au choix,  
accompagnée de légumes

Ou Cocotte de canard forestière

~~~~~

Trilogie de fromages

Ou Fromage blanc nature

Ou coulis de fruits rouges

Ou Fromage de chèvre  
de Mme Morard

~~~~~

Moelleux au chocolat glace vanille

Ou Trio de Panna Cotta (spéculoos,  
chocolat et fruits rouges)

Ou Omelette Norvégienne

**Julien et Karine vous proposent**

**Leur Menu Jean Marignan**

**1 entrée, 1 plat chaud, fromage et dessert : 36Euros**

**1 entrée, 2 plats chauds, fromage et dessert : 46 Euros**

**Tartare d'avocats, crevettes et saumon fumé, servi avec sa vinaigrette à  
l'orange**

**Ou 6 escargots de Bourgogne**

**Ou Foie gras poêlé sur pain d'épice  
accompagné de sa figue confite**

~~~~~

**Poêlée de Saint Jacques**

**Ou Gambas (décortiquées) à la crème de cognac**

**Ou Ravioles Saint Jacques**

~~~~~

**Magret de canard sauce au miel**

**Ou Filet de bœuf, sauce aux choix**

**Ou Souris d'agneau aux herbes de la garrigue**

~~~~~

**Trilogie de fromages**

**Ou Fromage blanc coulis de fruits rouges ou nature**

**Ou Fromage de chèvre de Mme Morard**

~~~~~

**Dessert au choix à la carte**

*Prix nets service compris*

## Nos Délices de Saint Jacques :

|                                         |     |
|-----------------------------------------|-----|
| Salade de Saint Jacques                 | 20€ |
| Ravioles Saint Jacques                  | 22€ |
| Poêlée de Saint Jacques à la provençale | 23€ |

## Nos Entrées

|                                                                                   |         |          |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------|----------|
| Escargots de Bourgogne                                                            | 6 : 11€ | 12 : 21€ |
| Tarte au thon et aux poireaux                                                     |         | 12€      |
| Tartine de brie sur son lit de salade et ses lamelles de lard                     |         | 12€      |
| Salade de poulet mariné au soja et ses lamelles de mangue caramélisées            |         | 14€      |
| « Camembert Rôti en Cocotte »                                                     |         | 15€      |
| Millefeuille de cabrette, et sa chiffonnade de saumon fumé                        |         | 15€      |
| Assiette de saumon fumé par nos soins et ses toasts grillés                       |         | 15€      |
| Tartare de saumon frais et fumé, aux agrumes                                      |         | 15€      |
| Soupe du pêcheur avec ses croutons et sa rouille maison                           |         | 16€      |
| Timbale de tomate, aubergine, mascarpone et rouget                                |         | 16€      |
| Tartare d'avocats, crevettes et saumon fumé, servi avec sa vinaigrette à l'orange |         | 16€      |
| Salade Drômoise (ravioles au basilic, lamelles de lard et tomates)                |         | 17€      |
| Salade Grande Bleue (Rougets, saumon fumé et St jacques)                          |         | 19€      |
| Foie gras poêlé sur pain d'épice servi avec sa figue confite                      |         | 19€      |
| Salade de Saint Jacques                                                           |         | 20€      |

### Menu Enfant : jusqu'à 12 ans

Ravioles bolognaise **Ou** Ravioles saumons

**Ou** Cordon bleu de dinde **Ou** Steak haché

&&&&

Glace ou sorbet 2 boules **ou** Ile flottante

**ou** Fromage blanc **ou** Gâteau au chocolat

&&&&

Coca-cola **ou** Ice tea **ou** Jus d'orange **ou** Sirop **ou** Limonade **ou** Fanta

## Notre Spécialité : Les Ravioles de Royans

|                                                                    |     |                |
|--------------------------------------------------------------------|-----|----------------|
| Ravioles à la Tomate                                               |     | 11€            |
| Ravioles à l'Huile d'Olive                                         |     | 11€            |
| Ravioles au Basilic                                                |     | 11€            |
| Ravioles Chasseur(Champignons de Paris, Lardons, oignons et crème) |     | 13€            |
| Ravioles Fermière (Lardons, oignons et crème)                      |     | 13€            |
| Ravioles au Bleu                                                   | 13€ | <del>14€</del> |
| Ravioles aux Deux Saumons                                          |     | 15€            |
| Ravioles Bolognaise                                                |     | 15€            |
| Ravioles Carbonara                                                 |     | 15€            |
| Gratin de ravioles au Cabécou                                      |     | 17€            |
| Ravioles aux Escargots et lardons                                  | 17€ | 19€            |
| Ravioles aux Saint Jacques                                         |     | 22€            |
| Ravioles aux Gambas flambées à la crème de cognac                  |     | 22€            |

### Nos Poissons :

|                                                         |  |     |
|---------------------------------------------------------|--|-----|
| Pavé de daurade en croûte d'herbes                      |  | 15€ |
| Seiche à la plancha                                     |  | 16€ |
| Dos de Cabillaud sur son lit de poireaux, sauce romarin |  | 17€ |
| Gambas Flambées à la crème de Cognac (décortiquées)     |  | 21€ |
| Duo de seiche et gambas (décortiquées) à la plancha     |  | 21€ |

### Nos Viandes :

|                                           |        |     |
|-------------------------------------------|--------|-----|
| Viande grillée nature                     |        | 12€ |
| Gardianne Camarguaise, Riz Sauvage        | 12.50€ | 14€ |
| Entrecôte Grillée Nature                  |        | 18€ |
| Cocotte de canard forestière              |        | 19€ |
| Magret de Canard grillé nature            |        | 19€ |
| Magret de canard sauce au miel            |        | 21€ |
| Filet de Bœuf Nature                      |        | 21€ |
| Souris d'agneau aux herbes de la garrigue |        | 21€ |

Nos sauces : Forestière, au Bleu, Bordelaise, Poivre vert, Béarnaise : 2€

Nos Fromages :

|                                              |    |    |
|----------------------------------------------|----|----|
| Fromage Blanc Nature                         |    | 6€ |
| Trilogie de fromages et sa petite salade     | 6€ | 7€ |
| Fromage blanc et son coulis de fruits rouges |    | 7€ |
| Fromage de Chèvre de Mme Morard              |    | 8€ |

Nos Desserts :

|                                                             |    |    |
|-------------------------------------------------------------|----|----|
| Ile Flottante                                               |    | 7€ |
| Tiramisu Automne /Hiver                                     |    | 8€ |
| Moelleux au chocolat et sa boule de glace vanille           |    | 8€ |
| Crème brûlée du chef                                        |    | 8€ |
| Trio de Panna Cotta (Spéculoos, chocolat, et fruits rouges) |    | 8€ |
| Omelette norvégienne                                        | 8€ | 9€ |
| Café gourmand, thé gourmand ou décaféiné gourmand           |    | 9€ |

Nos Coupes Glacées :

|                                                                                                           |                                 |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|----|
| Glaces, Sorbets                                                                                           | 2 boules : 5 € / 3 boules : 7 € |    |
| (Vanille, Café, Chocolat, Pistache, Rhum Raisin, Coco, Fraise, Citron, Framboise, Poire, Passion, Ananas) |                                 |    |
| Café et Chocolat Liégeois                                                                                 | 7€                              | 8€ |
| Pêche Melba, Poire Belle Hélène                                                                           |                                 | 8€ |
| Dame Blanche (glace vanille, chocolat chaud, chantilly)                                                   |                                 | 8€ |
| Coupe Ardéchoise (glace vanille, crème de marron, chantilly)                                              |                                 | 8€ |
| Colonel (sorbet citron, vodka)                                                                            |                                 | 9€ |
| Sergent Provençal de Mme Aubert                                                                           |                                 | 9€ |
| (Sorbet Poire et Eau de vie de Poire)                                                                     |                                 |    |

Tous nos desserts sont à commander en début de repas

# L'Hotel Restaurant Lou Mistralou

## Et toute son équipe

Sont heureux de vous accueillir  
Et vous souhaitent un bon appétit

Le restaurant est fermé : (sauf réservation de plus de 25 pers)

~Samedi midi

~Dimanche soir

~Lundi midi

\*Nous informons notre aimable clientèle que les notes du restaurant sont à régler indépendamment de l'hôtel.

\*Toutes nos viandes sont d'origine Européenne