



LES RAVIOLES DE MORILLON !

Dégustez les Ravioli
de la Mère Maury,
Producteur artisanal de
Romans sur Isère

Ravioli Grande Tradition, Gratinées à la Raclette/ **16.50€**

Ravioli and Raclette cheese Gratin

.....

Ravioli Grande Tradition, pochées au Bouillon et à la Crème **14,50€**

Ravioli poched in a Vegetable broth & Cream

.....

Ravioli aux Cèpes, Sauce crémeuse aux Cèpes **18.50 €**

Porcini mushroom Ravioli, Creamy sauce with Porcini Mushrooms

.....

Ravioli à l'Ail noir pochées à l'eau & Huile l'Olive **17.50€**

Poached Black Garlic Ravioli & Olive oil

DESSERTS MAISON

.....

Salade de fruits maison / **6,50€**

Mousse au chocolat / **8€**

Brioche perdue au Caramel beurre salé / **8€**

Fontainebleau à la Crème de Marron/ **8€**

Café Gourmand / **9.50€**

Génépi Gourmand / **11.50€**



CAFÉ-RESTO

Le Morillon

ENTRÉES

Œuf mimosa / **6€**

Soupe à l'oignon gratinée / **9,50€**

Poireaux vinaigrette / **7€**

Rillettes de Truites aux herbes / **9,50 €**

Salade du jardin (salade, pickles de carotte, chou-fleur, oignons, croûtons, vinaigrette) / **6€**

SALADES PLAT

SALADE MORILLON

Salade, vinaigrette moutarde à l'ancienne, Fromage de pays, Diot poêlé, oignon confit, croûtons, noix du Dauphiné, pickles de légumes / **16€**

SALADE DU GIFFRE

Salade, vinaigrette moutarde à l'ancienne, toasts de rilette de truite des Alpes, radis, carottes, crème citron-aneth, baies roses / **17,50€**

MENU ENFANT

(jusqu'à 10 ans) / **11 €**

BOISSON

Sirop à l'eau

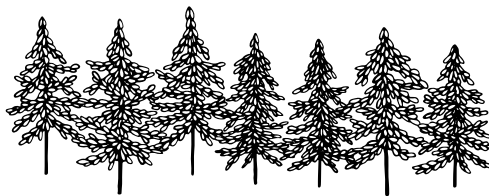
PLAT

Croque Montagnard
Ou Gratin de Ravioles
ou Poulet purée

DESSERT

Salade de fruits
Ou Mousse au Chocolat

SOIR ET WEEK-END



PLATS

Ravioles de Romans-sur-Isère de la mère Maury, crème gratinée à la raclette / **16,50€**

Pot-au-feu végétarien (bouillon longue cuisson et légumes) / **18€**

Croque Montagnard, salade, Frites maison / **16€**

Suprême de volaille fermière, Légumes racine & purée / **20€**

Entrecôte grillée (300 g minimum), Frites maison, salade, sauce au choix * / **28€**

Filet de truite saumonée des lacs des Alpes à la grenobloise, Légumes racines, salade / **24€**

Diots de Savoie sur lit d'oignons braisés & Lentilles Vertes du Puy / **19€**

** Sauces au choix :*

Moutarde / Échalote

Sauce supplémentaire +3€ // Sauce aux Cèpes 4€

1 Accompagnement supplémentaire +5€:

Frites maison / Légumes racine / Purée du moment / Lentilles vertes du Puy AOP / Extra Salade

SAVOYARDS

Tartiflette savoyarde :
pommes de terre, lardons fumés, oignons, reblochon AOP / **19.50 €**



Raclette : pommes de terre, charcuteries de Savoie, meule de fromage à raclette de Savoie au lait cru AOP, cornichons, salade, pickles
A partager, 2 personnes minimum
28€/pers

DESSERTS MAISON

Salade de fruits maison / **6,50€**

Mousse au chocolat / **8€**

Brioche perdue au Caramel beurre salé / **8€**

Fontainebleau à la Crème de Marron / **8€**

Café Gourmand / **9.50€**

Génépi Gourmand / **11.50€**





CARTES DES VINS

VINS ROUGE

Grignan les Adhémar, Domaine de Grangeneuve- 12 cl : 3€ - 50 cl : 9€

Côtes du Rhône, Grange de Piaugier 22€

Grignan les Adhémar, Vieilles Vignes Domaine de Grangeneuve 34€

Crozes Hermitage domaine Yann Chave : 47€

Saumur Champigny, Chateau du Hureau : 36€

Bugey Mondeuse Domaine d'Ici Là 32.50€

VINS BLANCS

Grignan les Adhémar Viognier - 12 cl : 3,50 € - 25 cl : 6,50 € - 50 cl : 9€

Jurançon Domaine Cauhapé - 12 cl : 6,50 € - 75 cl : 34€

Sancerre Bailly Reverdy : 38€

Vouvray Sec domaine d'Orfeuilles : 35€

Macon Fuissé Domaine Thibert : 48€

Grignan les Adhémar, Les Dames Blanches du Sud Domaine de

Grangeneuve: 33€

Altesse la Croisette Bugey Domaine d'ici La : 32€

VINS ROSES

Rosé - 12 cl : 3,50€ - 25 cl : 6,50€ - 50 cl : 9€

Coteaux d'Aix en Provence - 75 cl : 35€

CHAMPAGNES

Champagne Dumont - 12 cl : 10€ - 75 cl : 65€

Champagne Ayala - 75 cl : 110€



À L'HEURE DU GOÛTER

BOISSONS

Expresso / Allongé / Ristretto - 1,90 €

Noisette - 1,90 €

Double expresso - 3,60 €

Décaféiné - 2,30 €

Latte / Cappuccino - 4,50 €

Mokaccino - 4,50 €

Chocolat - 5,00 €

Thé / Infusion - 3,50 €

Chocolat / Café viennois - 5,00 €

*Suppléments : sirop vanille, caramel,
noisette, châtaigne + 0,20 €
Supplément chantilly +1.00€*

CRÊPES MAISON

Sucre / 4€

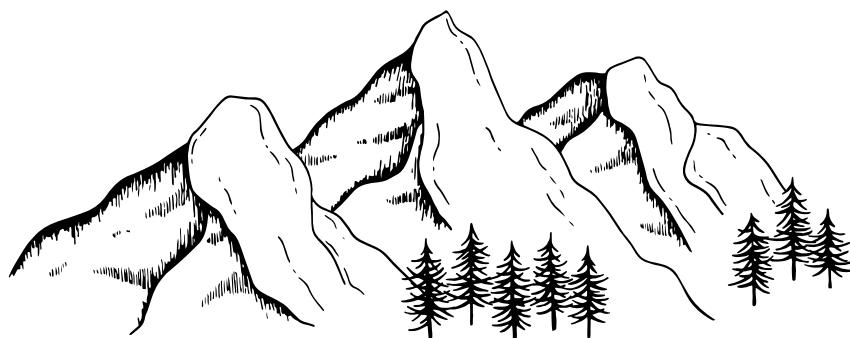
Confiture locale / 4,50€

Caramel beurre salé / 5€

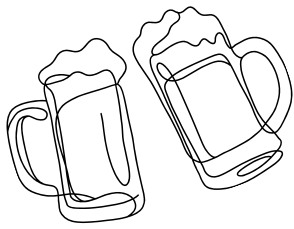
Pâte à tartiner / 5,50€

TARTE DU MOMENT

Tarte aux Myrtilles / 6€



Prix nets en euros, taxes et service compris.



ALL DAY LONG !



.....

Gros Croque monsieur à partager / **20€**
XXL Sharing croque-monsieur

.....

Planche de charcuterie locale et fromages fermiers / **25€**
Board of local cold cuts and farmhouse cheeses

.....

Planche de rosette de Lyon / **9€**
Lyon Rosette Board

.....

Rillettes de truite maison & pain toasté / **9€**
Homemade trout rillettes & toasted bread

.....

Bâtonnets d'Abondance & Noix / **8€**
Abondance cheese sticks & walnuts