



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

STARTERS

Deviled Eggs / **6€**

Gratinated French Onion soup/ **9,50€**

Leeks in our vinaigrette / **7€**

Alpine Troot & Cream Terrine / **9,50 €**

Garden salade (lettuce, pickeld carrots, cauliflower, onions, croutons, vinaigrette) / **6€**

SALAD XXL

SALADE MORILLON

Salad with old-style mustard vinaigrette, local cheese, sausage diot sauteed, croutons, Dauphine nuts, onions and pickled vegetables / **16€**

SALADE DU GIFFRE

Salad with old-style mustard vinaigrette, Alpine Troot & Cream toast, radish & carrots, , lemon-dill cream and pink peppercorns / **17,50€**

KIDS MENU

(until 10) / **11 €**

DRINK

Flavored syrup with water

MAIN

Croque Montagnard
Ou Gratinated Ravioles
ou Chicken & Mashed

DESSERT

Fresh fruits salad
Or Chocolat Mousse

EVENINGS AND WEEK-ENDS



MAIN COURSES

Ravioles de Romans-sur-Isère de from mère Maury, Gratinated with Raclette cheese / **16,50€**

Vegetarian Pot-au-feu (slow-cooked vegetables broth and vegetables) / **18€**

Croque Montagnard, salad, Home-made French fries / **16€**

Free-Range Chicken breast, Mashed potatoes & Vegetables / **20€**

Grilled ribeye steak (300 g minimum), homemade French Fries, choose one sauce * / **28€**

Fillet of Alpine trout 'à la Grenobloise', Roasted Vegetables / **24€**

Savoy diot sausage, braised onions & Puy green lentils / **19€**

** Sauces to choose :*

Mustard/ Shallot

Extra sauce +3€ // Porcini Mushroom sauce 4€

1 Extra side +5€:

Homemade French fries / Vegetables / Mashed potaotes / Green lentils / Extra salad

SAVOYARDS

Tartiflette savoyarde: potaotes, smoked lardons, onions, Reblochon AOP / **19.50€**



Raclette : potaotes, Savoyard charcuteries, Wheel of Savoyard raclette cheese, cornichons, salad

To share, 2 persons minimim 28€ / pers

HOME MADE DESSERTS

Fresh fruits salad / **6,50€**

Chocolate mousse / **8€**

Brioche perdue with Salted butter caramel / **8€**

Fontainebleau with Chestnut cream/ **8€**

Café Gourmand / **9.50€**

Génépi Gourmand / **11.50€**



Prix nets en euros, taxes et service compris.



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€

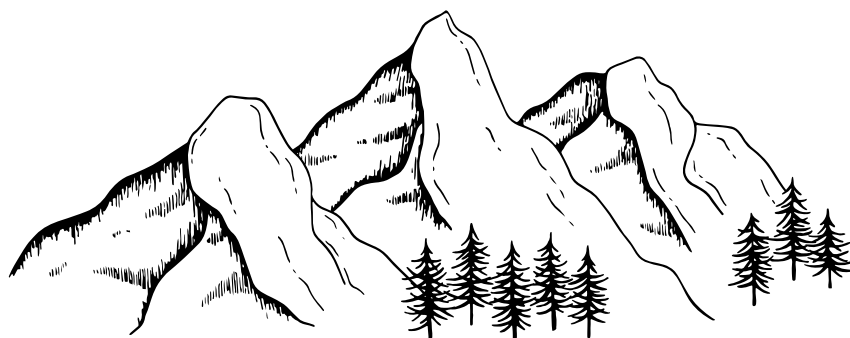
Confiture locale / 4,50€

Caramel beurre salé / 5€

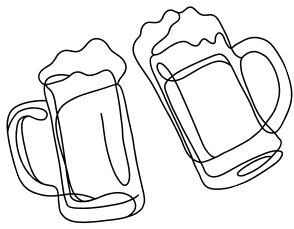
Pâte à tartiner / 5,50€

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