



le CARNOT

HÔTEL - RESTAURANT



Menu

Planche à partager*

Planche de charcuterie — 10€ - 17€
Local & artisanal — le Carré de Picq
Planche de pâté croute — 8€



Formule midi

Du lundi au vendredi sauf jours fériés



Plat du jour — **13€**

Entrée plat ou plat dessert — **16€**

Entrée plat dessert — **18€**

Les salades et entrées

Salade César croustillante — **entrée 9 € - plat 15 €**

Volaille, croûtons, parmesan, romaine, tomates, œuf dur, sauce César

*Trilogie de tomates (crimée - cœur de bœuf - verte) mozzarella burrata **10€**

Melon mariné au porto & son jambon Carré de Picq **10 €**

Salade de chèvre chaud & jambon Carré de Picq **10 €**

Salade autour des 4 saumons - **plat 21 €**

tartare de saumon, mini pavé, saumon fumé & gravlax

Planche de charcuterie à partager — **10€ - 17€** - (2 ou 4 personnes)

Local & artisanal — le Carré de Picq

Jambon blanc, jambon cru, saucisson, etc

Planche de pâté croute **8€**

Le coin Végétarien avec *



Les Tartares

servis avec frites & salade

Tartare de bœuf charolais · 200g **17€**

Tartare de saumon exotique 200g — **20€**

Au citron, aneth, ciboulette et huile d'olive

Mangue & Ananas

Les plats

Souris d'agneau confite juteuse et ultra fondante – **22€**
aux pommes de terre rattes et à l'ail

Filet mignon de porc sauce au miel – **16€**

Entrecôte de bœuf frites & salade : 200g – **20€** • 300g – **27€**,
sauce beurre rouge

Sauce des viandes : Béarnaise, Dijonnaise
(moutarde à l'ancienne, échalotes, bouillon de poulet) – **2€**

Fish and chips de cabillaud sauce tartare frites salade – **16€**

Dos de saumon coupé à plat 200g cuit à la plancha – **20€**

Sauce poivron, petits légumes de saison et riz pilaf



Les burgers

Burger Authentique – **19€**
Pain burger sésame, steak, tomates, cornichons, lard, cheddar, oignons.

Burger Chicken – **17€**
Pain burger sésame, filet de poulet de la Drôme, tomates, cornichons, comté, sauce cocktail

* Burger végétarien – **17€**
Pain burger sésame, galette végé, tomates, cornichons, comté, sauce cocktail



Les ravioles

Ravioles aux poivrons grillés & jambon cru Carré de Picq – **18€**

* Ravioles forestières - courgettes & champignons - oignons – **18€**



Les desserts maison

Verrine framboise & chocolat Valrhona – **7€**

Soupe de fraise et menthe fraîche – **8€**

Moelleux chocolat Valrhona et son cœur de framboise – **7€**

Minestrone de fruits frais exotiques et son sirop rooibos – **8€**

Crème brûlée au thé matcha – **7€**

Faisselle au coulis de fruits rouges ou crème – **4,50€**

½ Saint Marcellin affiné Mère Richard **4,50€**

Assiette de fromages – **6€**

(bleu du Vercors, tomme de montagne, chèvre du Vercors)

Carte des glaces : 1 boule – **3€** • 2 boules – **5€** • 3 boules – **7€**

Nos menus

Menu à 27 €



Salade César

ou salade chèvre chaud

Filet mignon de porc sauce au miel

ou Fish and chips de cabillaud sauce tartare frites salades

Desserts maison (voir carte)

ou 2 boules de glace au choix

Menu à 38 €



Melon mariné au porto & son jambon Carré de Picq

ou Trilogie de tomates mozzarella et basilic

Petite pause Dioise

Souris d'agneau confite juteuse et ultra fondante
aux pommes de terre rattes et à l'ail

ou Dos de saumon coupé à plat 200g cuit à la plancha

½ Saint Marcellin affiné Mère Richard

ou Faisselle coulis de fruits rouges ou crème

Desserts maison (voir carte)

ou 2 boules de glace au choix

Menu enfant à 12 €

Jusqu'à 10 ans



Cordon bleu maison et frites - salade

ou steak haché (120 gr) et frites - salade

2 boules de glace au choix