

*« Convier quelqu'un, c'est se charger de son bonheur tout le temps qu'il est sous votre toit »*

*Brillat Savarin*

*Tous nos plats sont élaborés par nos soins et nous nous engageons à promouvoir les produits frais et les produits de notre région*

## ***Le Restaurant Rolland***

**VOUS ACCUEILLE**

**JUIN/JUILLET/AOÛT DU MERCREDI AU DIMANCHE  
DE 12H À 13H30 – 19H30 À 21H**

**ET DE SEPTEMBRE À MAI DU MARDI AU SAMEDI  
DE 12H À 13H30 - 19H30 À 21H**

***Les Vendredis Soirs : Soirées  
Grenouilles/Fritures à Volonté***



# *Restaurant Rolland*

**Menu du jour 14€90**

(1/4 de vin et café compris)

**Tous les midis** (Hors week-end et jours fériés)

*Entrée*

Starter

~

*Plat Garni*

Main course

~

*Fromage ou Dessert*

Cheese or Dessert

**Menu Enfant 10€**

Jusqu'à 12 ans

*Suggestion du moment*

Main course

~

*Fromage ou*

*Coupe de Glace 2 boules*

Cheese or Iced cream

**Menu Tradition 28€**

*Terrine de Pintade et Foie Gras*

Guinea fowl and foie gras Terrine

~

*Suprême de Poulet jus au  
Montagnieu*

*Accompagnement au choix :  
gratin dauphinois, frites ou  
légumes*

Chicken supreme, white wine sauce

~

*Assiette de fromages secs*

Cheese plate

*Ou*

*Fromage blanc*

Cream cheese

~

*Dessert au choix*

**Menu Tradition : fromage ou  
dessert 26€**

Prix net et services compris



# *Restaurant Rolland*

## **Menu Gourmet 36€**

### *Opéra de Foie Gras*

*Foie Gras Opéra*

~

*Demí Magret de Canard sauce Chimichurri,  
Accompagnement au choix : gratin dauphinois, frites ou légumes*

*Duck Breast chimichurri sauce*

~

### *Assiette de fromages secs*

*Cheese plate*

*Ou*

### *Fromage blanc*

*Cream cheese*

~

### *Dessert au choix*

**Menu Gourmet : fromage ou dessert : 34€**



# *Restaurant Rolland*

## **Menu Brilliat Savarin 48€**

*Pavé de Sandre, gelée d'avocat, safran et aneth*

*Pike perch terrine, avocado saffron and dill*

*Ou*

*Salade Paysanne*

*Garnished salad (Lardoons, goat cheese, nuts...)*

~

*Cuisses de Grenouilles fraîches à la persillade,*

*Accompagnement au choix : gratin dauphinois ou frites*

*Fresh frog's legs with parsley*

*Ou*

*Filet d'Agneau du Trappeur*

*Accompagnement au choix : gratin dauphinois, frites ou légumes*

*Lamb filet*

~

*Fromage blanc*

*Cream cheese*

*Ou*

*Assiette de fromages secs*

*Cheese plate*

~

*Dessert au choix*

*Dessert*

## **Menu Brilliat Savarin : fromage ou dessert 46€**



# *Restaurant Rolland*

## ENTREES

<i>Salade paysanne (Salade, lardons, toast chèvre chaud et miel, noix)</i>	9€50
<i>Terrine de Pintade et Foie gras</i>	10€
<i>Tarte feuilletée aux Grenouilles</i>	11€50
<i>Pavé Sandre, gelée d'avocat, safran et aneth</i>	12€50
<i>Opéra de Foie Gras (Foie gras, biscuit à la noisette et gelée au Maury AOC)</i>	15€50

## POISSONS

<i>Poêlée de la Mer : Gambas, Saint Jacques et Rouget, Accompagnée de riz safrané et julienne de légumes</i>	20€50
<i>Cuisses de Grenouilles Fraîches à la Persillade Accompagnées de gratin dauphinois ou frites</i>	25€
<i>Assortiment de Légumes</i>	8€

*Et nos suggestions du Chef...*



# *Restaurant Rolland*

## VIANDES GARNIES

<i>Poulet jus au Montagnieu</i>	14€50
<i>Accompagné de gratin dauphinois, frites ou légumes</i>	
<i>Ravioles de Ris de Veau, jus au Porto blanc</i>	13€50
<i>Magret de Canard (300g), sauce Chimichurri (11€ ½ magret)</i>	18€50
<i>Accompagnée de gratin dauphinois, frites ou légumes</i>	
<i>Filet d'Agneau du Trappeur</i>	26€50
<i>Accompagné de gratin dauphinois, frites ou légumes</i>	

## *Et nos suggestions du Chef...*

## FROMAGES

<i>Assiette de Fromages secs</i> Cheese plate	7€
<i>Fromage Blanc d'Etrez à la Crème</i> Cream cheese	5€

## DESSERTS

<i>Dessert du moment</i>	7€50
--------------------------	------

*Notre carte des Glaces et nos Desserts suggestions ...*

