

Le Bar

Les Softs

Jus de fruits JUSTE Tain-l'Hermitage

▪ Abricot ▪ Poire
▪ Pomme ▪ Tomate

4.90 €

Sirop 1883 à l'eau

▪ Citron ▪ Grenadine ▪ Orgeat
▪ Pac ▪ Pêche ▪ Violette
▪ Fraise ▪ Menthe ▪ Châtaigne

25 cl 2.00 €

Sodas

▪ Coca ▪ Fuze Tea
▪ Coca zéro ▪ Orangina ▪ Vals

33 cl 3.50 €

Limonade d'autrefois

25 cl 2.50 €

Diabolo

(sirop au choix et limonade servis au verre)

3.00 €

Eau plate

Evian

1 l 4.00 €

Eaux gazeuse

Vals

75 cl 3.50 €

Reine des Basaltes

1 l 4.00 €

Apéritifs

▪ Ricard, Pastis 51	2 cl 2.50 €
▪ Mauresque, Tomate, Perroquet	3 cl 3.00 €
▪ Martini Rouge et Blanc	6 cl 4.00 €
▪ Kir de saison ou Communard (cassis, pêche, framboise, châtaigne)	12 cl 5.50 €
▪ Porto	7 cl 5.00 €

Spiritueux & Digestifs

Céréales

Whisky Hatozaki non tourbé	4 cl 10.00 €
Whisky Lagavulin Scotch tourbé	4 cl 15.00 €

Cannes à sucre

Don Papa	4 cl 9.00 €
Rhum Ferroni (Marseille)	4 cl 10.00 €

Plantes, Fruits et Herbes

Eau de vie artisanale distillerie «La Frap» Ardèche - Poire - Prune - Pomme	4 cl 8.00 €
Limoncello	4 cl 6.00 €
Get 27	4 cl 6.00 €

Cocktails sans alcool

Café frappé

Café Richard glacé au shaker / sirop de châtaigne et chantilly

8.00 €

Virgin Pina Colada

Jus d'ananas / lait de coco

8.00 €

Cocktails

Gin tonic

Gin bombay sapphire 4cl / Citron vert / Tonic water

11.00 €

Pina colada

Rhum blanc Havana 6cl / Jus ananas / Lait coco

11.00 €

Irish coffee

Café / Whisky 4cl / Sucre de canne / Chantilly

11.00 €

Expresso Martini

Vodka 10cl / Liqueur de café / Sucre de canne / Vanille

11.00 €

Sureau Spritz

Liqueur de sureau 4cl / Blanc pétillants 6cl / Eau gazeuse / Menthe & Citron vert

11.00 €

■ ACCEPTÉS



RESTAURANT TRADITIONNEL
local & convivial

*Saveurs du terroir,
produits régionaux,
cuisine de saison*

le 911 Montélimar le_911_montelimar

88 Rt de Dieulefit 26200 Montélimar

04 75 54 82 29

www.le911-restaurant-montelimar.fr

Entrées

Velouté de topinambour

Chips de topinambour - Œuf parfait - Noisettes & Noix - Pain de mie toasté - Emulsion parfumée à la truffe

11.00 €

Assiette de 150gr de charcuterie · La ferme des ayasses ·

22.00 €

Coppa - Rôti sec - Saucisson - Salade - Pickels - Cornichons

Truite en gravlax d'Ardèche

Servi en carpaccio - Agrumes et betteraves - Mayonnaise au Wazabi - Pickles de radis - Caviar de citron

12.00 €

Terrine de campagne à la châtaigne

11.00 €

Fabrication artisanale de la « ferme des Ayasses » - Coulis de Cornichons

Graines de Moutardes - Oignons confit - Pain de Campagne toasté

Plats

La pêche du jour

25.00 €

Selon l'arrivée de notre poissonnier « L'espadon » - Accompagnement selon l'inspiration du Chef

Burger de Porc confit

22.00 €

Pain brioché artisanal - Echine de porc Français confit - Sauce Barbecue maison
Confit d'oignons - Fromage de Savoie gratiné - Frites maison à l'huile de truffe



34.00 €

Côté viandes grillées

Entrecôte 250gr environ

Race Angus, Argentine

28.00 €

Hampe de Bœuf 250gr environ

Rhône- alpes

26.00 €

Côte de cochon 600gr environ

Vaunaveys - la - Rochett

Toutes nos viandes sont accompagnées d'une purée à la truffe,
légumes de saison et une sauce au choix entre :
Sauce barbecue maison ou sauce aux champignons

Supplément bol de frites maison à l'huile de truffe : 5€

Supplément bol de légume croquants : 5€

Côté spécialités montagnarde

Fromage du Val d'arly

Servis Midi & Soir

Tartiflette au reblochon

23.00 €

Lardons - Oignons - Vin blanc de Savoie & crème - Servis avec salade verte

Le fameux Mont d'or (seul ou à deux)

37.00 €

Vin blanc de Savoie & ail - Servis avec salade verte & pommes de terre

Supp. assiette de charcuterie : 8.00€

Servis uniquement le soir

Fondue savoyarde

23.00 € / Pers.

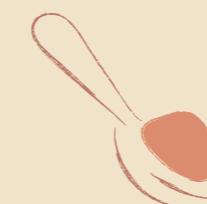
Emmental, Comté & Beaufort - Croûtons de pain - Servis avec salade verte

Supp. assiette de charcuterie : 8.00€

Raclette

200gr de fromage à raclette : Nature ou Ail des ours - Pommes de terre - Servis avec salade verte et charcuterie de « La Ferme des ayasses »

32.00 € / Pers.



Menu Péquélet

Poisson selon arrivage ou Aiguillettes de poulet pannées

Frites maison ou Légumes, Sirop, Glace

15.00€

-12 ans

Fromage & Desserts

Declinaison de Fromages

Fromagerie Gérentes - Déclinaison de trois fromages selon la saison
Salade - Pickles - Noisettes - Chutney de figues

Brioche façon pain-perdu

Délicats morceaux de brioche cuits au beurre - Ganache montée à la confiture de lait
Caramel au beurre salé - Crumble noisette - Glace madeleine de chez Terre Adelice

Entremet dans l'esprit d'un · Snickers ·

Croustillant praliné et chocolat au lait - Crèmeux chocolat noir - Biscuit moelleux cacao
Ganache montée chocolat blanc et tonka - Caramel et cacahuètes - Glaçage Rocher

Glaces et Sorbets

TERRE ADELICE

1 boule

2 boules

- Vanille
- Chocolat
- Pistache
- Nougat
- Café
- Caramel beurre salé
- Cassis
- Passion
- Groseille
- Poire
- Madelaine
- Cookie
- Châtaigne
- Noisette

Toutes nos glaces et sorbets sont issus d'Agriculture Biologique



Supplément chantilly

0.50 €

Boissons chaudes

Café · Café Richard

Expresso	1.80€
Double expresso	3.60€
Allongé	1.90€
Noisette	2.00€
Déca	2.00€
Café crème	4.00€
Cappuccino	4.50€

Thés & infusions

3.00 €

Sur demande auprès de notre personnel en salle

Chocolat chaud

4.50 €

«Café Richard»



N'hésitez pas à nous solliciter pour connaître la liste des allergènes présents dans notre carte.



PRIX NETS