

# 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 sappphire 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 €
-----------------------------------------------------------------------------------	---------

## Bières à la bouteille

### Bière artisanale Markus - Cléon d'Andran

• Blonde	
• Blanche	33 cl 6.00 €

Bière du moment sans alcool	33 cl 5.00 €
-----------------------------	--------------

## Bières en pression

### Bière du moment

• Demi 25 cl	4.00€
• Pinte 50 cl	8.00€
• Monaco 25 cl	4.50€
• Panaché 25 cl	4.50€
• Picon 25 cl	4.50€



# LE 911

## RESTAURANT TRADITIONNEL

local & convivial

Saveurs du terroir.  
produits régionaux.  
cuisine de saison

le 911 Montélimar   le\_911\_montélimar

88 Rt de Dieulefit 26200 Montélimar  
04 75 54 82 29

www.le911-restaurant-montelimar.fr

■ ACCEPTÉS



## Entrées

<b>Velouté de topinambour</b>	<b>11.00 €</b>
Chips de topinambour - Œuf parfait - Noisettes & Noix - Pain de mie toasté - Emulsion parfumée à la truffe	
<b>Assiette de 150gr de charcuterie ‘La ferme des ayasses’</b>	<b>22.00 €</b>
Coppa - Rôti sec - Saucisson - Salade - Pickels - Cornichons	
<b>Truite en gravellax d’Ardèche</b>	<b>12.00 €</b>
Servi en carpaccio - Agrumes et betteraves - Mayonnaise au Wazabi - Pickles de radis - Caviar de citron	
<b>Terrine de campagne à la châtaigne</b>	<b>11.00 €</b>
Fabrication artisanale de la « ferme des Ayasses » - Coulis de Cornichons Graines de Moutardes - Oignons confit - Pain de Campagne toasté	

## Plats

<b>La pêche du jour</b>	<b>25.00 €</b>
Selon l'arrivée de notre poissonnier « L’espadon » - Accompagnement selon l’inspiration du Chef	
<b>Burger de Porc confit</b>	<b>22.00 €</b>
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	

## Côte viandes grillées

<b>Entrecôte 250gr environ</b>	<b>34.00 €</b>
Race Angus, Argentine	
<b>Hampe de Bœuf 250gr environ</b>	<b>28.00 €</b>
Rhône- alpes	
<b>Côte de cochon 600gr environ</b>	<b>26.00 €</b>
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€

## Côte spécialités montagnarde

Fromage du Val d’arly	
▪ <b>Servis Midi &amp; Soir</b>	
<b>Tartiflette au reblochon</b>	<b>23.00 €</b>
Lardons - Oignons - Vin blanc de Savoie & crème - Servis avec salade verte	
<b>Le fameux Mont d’or (seul ou à deux)</b>	<b>37.00 €</b>
Vin blanc de Savoie & ail - Servis avec salade verte & pommes de terre	
Supp. assiette de charcuterie : 8.00€	
▪ <b>Servis uniquement le soir</b>	
<b>Fondue savoyarde</b>	<b>23.00 € / Pers.</b>
Emmental, Comté & Beaufort - Croûtons de pain - Servis avec salade verte	
Supp. assiette de charcuterie : 8.00€	
<b>Raclette</b>	<b>32.00 € / Pers.</b>
200gr de fromage à raclette : Nature ou Ail des ours - Pommes de terre- Servis avec salade verte et charcuterie de « La Ferme des ayasses »	



## Menu Péquélet

Poisson selon arrivage ou Aiguillettes de poulet panées  
Frites maison ou Légumes, Sirop, Glace  
**15.00€** -12 ans

## Fromage & Desserts

<b>Déclinaison de Fromages</b>	<b>13.00 €</b>
Fromagerie Gérentes - Déclinaison de trois fromages selon la saison Salade - Pickles - Noisettes - Chutney de figues	
<b>Brioche façon pain-perdu</b>	<b>10.00€</b>
Déliçats morceaux de brioche cuits au beurre - Ganache montée à la confiture de lait Caramel au beurre salé - Crumble noisette - Glace madeleine de chez Terre Adélice	
<b>Entremet dans l'esprit d'un ‘Snickers’</b>	<b>12.00 €</b>
Croustillant praliné et chocolat au lait - Crémeux chocolat noir - Biscuit moelleux cacao Ganache montée chocolat blanc et tonka - Caramel et cacahuètes - Glaçage Rocher	

## Glaces et Sorbets

TERRE ADELICE

<b>1 boule</b>	<b>3.00 €</b>
<b>2 boules</b>	<b>6.00 €</b>
▪ 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	
<b>Supplément chantilly</b>	<b>0.50 €</b>



## Boissons chaudes

<b>Café ‘Café Richard’</b>		<b>Thés &amp; infusions</b>	<b>3.00 c</b>
Expresso	1.80€	Sur demande auprès de notre personnel en salle	
Double expresso	3.60€	<b>Chocolat chaud</b>	<b>4.50 c</b>
Allongé	1.90€	«Café Richard»	
Noisette	2.00€		
Déca	2.00€		
Café crème	4.00€		
Cappuccino	4.50€		



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



■ PRIX NETS