

# Le Bar

## Les Softs

### Jus de fruits JUSTE Tain-l'Hermitage

• Abricot • Poire	4.90 €
• Pomme • Tomato • Pêche blanche	

### Sirop 1883 à l'eau

• Citron • Grenadine • Orgeat	25 cl 2.00 €
• Pac • Pêche • Violette	
• Fraise • Menthe • Châtaigne	

### Sodas

• Coca • Fuze Tea	33 cl 3.50 €
• Coca zéro • Orangina	

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	33 cl 2.50 €
------	--------------

	75 cl 3.50 €
--	--------------

Reine des Basaltes	1 l 4.00 €
--------------------	------------

## Apéritifs

• Ricard, Pastis 51	2 cl 2.50 €
• Mauresque, Tomato, 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 €

## Bières à la bouteille

### Bière artisanale Markus - Cléon d'Andran

• Blonde	33 cl 6.00 €
• Blanche	
• IPA	33 cl 6.50 €
• Fruits rouges	

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 €

## Bar à Mojito

### Mojito

Rhum 4cl / Eau gazeuse 6cl / Citron vert

• Menthe	11.00 €
• Framboise	
• Fraise	
• Passion	

### Virgin Mojito (sans alcool)

Eau gazeuse 6cl / Sucre roux / Citron vert

• Menthe	8.00 €
• Framboise	
• Fraise	
• Passion	

## 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 - Carthagène - Gin d'Ardèche	4 cl 8.00 €
Limoncello	4 cl 6.00 €
Get 27	4 cl 6.00 €

## Cocktails sans alcool

### Virgin Pina Colada

Jus d'ananas / lait de coco	8.00 €
-----------------------------	--------

## Cocktails

### Gin tonic

Gin bombay sapphère 4cl / Citron vert / Tonic water	11.00 €
---	---------

### Pina colada

Rhum blanc Havana 6cl / Jus ananas / Lait coco	11.00 €
--	---------

### Aperol Spritz

Tranche d'orange / Eau gazeuse 3cl / Aperol 6cl / Prosecco 9cl	11.00 €
--	---------

### Limoncello Spritz

Eau gazeuse / Limoncello / Prosecco	11.00 €
-------------------------------------	---------



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>Création du moment</b>	<b>12.00 €</b>
Selon saison - Inspiration du marché	
<b>Foie gras mi-cuit maison</b>	<b>16.00 €</b>
Marbré à la truffe - Pain toasté - Oignons confits et Amarena	

## Plats

<b>L'agneau</b>	<b>25.00 €</b>
Origine: France - Risotto de kasha - Petits pois et Carottes fanes Echalotes confites - Jus parfumé à la sarriette	
<b>Chicken Burger</b>	<b>22.00 €</b>
Poulet panée - Guacamole - Oignons confits - Miel mariné aux piments Picodon - Frites maison à l'huile de truffe	
<b>Pêche du Jour</b>	<b>25.00 €</b>
Selon l'arrivée de notre poissonnier «L'Espadon» - accompagnements en jeux de textures	
<b>Pièce de Bœuf</b>	<b>28.00 €</b>
Origine Amérique du Sud - Servie en tataki - Salade de chou rouge en pickels Cébette - Mayonnaise à l'ail noir - Frites de polenta	
<b>Assiette du maraicher</b> 	<b>19.00 €</b>
Risotto de petit-épeautre - Œuf parfait - Dés de pain de mie toastés - Légumes du marché	

Supplément frite à l'huile de truffe : 4.00€

## Salades

<b>Salade César</b>	<b>20.00 €</b>
Poulet pané- Œuf parfait - Salade romaine - Dés de pain de mie toastés Copeaux de parmesan - Sauce César	
<b>Tomates et burrata</b>	<b>20.00 €</b>
Mélange de tomates - Pesto maison - Burrata - Pistache hachée	
<b>Truite et brocolis</b>	<b>20.00 €</b>
Taboulé de Brocolis - Fêta - Abricots secs - Eclats de noisette - Tartine de pain de campagne Truite gravé - Œuf Parfait	

### Menu du jour

Uniquement le midi du lundi au vendredi

Entrée - Plat - Dessert  
**26€**

Entrée - Plat ou Plat - Dessert  
**18€**



### 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 - Sélection de fromages de qualité - Salade - Chutney de figues	
<b>Faisselle de chèvre frais</b>	<b>6.00€</b>
- Confiture du moment-	
<b>Macaron aux agrumes</b>	<b>12.00 €</b>
Suprêmes de pomelos et oranges - Crème façon «Lemon Curd» Sorbet Clémentine de chez «Terre Adélice» - Caramel agrumes	
<b>Gourmandise Estival</b>	<b>12.00 €</b>
Création éphémère - au rythme des produits de saison	

## Glaces et Sorbets

TERRE ADELICE

<b>1 boule</b>	<b>3.00 €</b>
<b>2 boules</b>	<b>6.00 €</b>

Toutes nos glaces et sorbets sont issus d'Agriculture Biologique

- Vanille
- Chocolat
- Pistache
- Nougat
- Café
- Cerise griotte
- Châtaigne
- Caramel beurre salé
- Stracciatella
- Fior Di Latte
- Calisson
- Pêche
- Rhum-raisin
- Citron Jaune
- Clémentine
- Melon
- Fraise



<b>Supplément chantilly</b>	<b>0.50 €</b>
-----------------------------	---------------

## 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 €

- Thé vert menthe bio
- Thé vert Jasmin bio
- Thé vert citron/citron vert bio
- Thé vert Sencha Bio
- Thé noir Darjeeling bio
- Rooibos aux épices
- Tisane Verveine bio

### Chocolat chaud 450 €

«Café Richard»



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

■ PRIX NETS