

Soyez les bienvenus à Hauterives !
Les gourmands, les épicuriens se retrouvent
au coeur de la voûte pour passer
un agréable moment.

Nous vous accueillons le midi, du lundi au dimanche,
en soirée, le vendredi.

Vous souhaitez organiser une soirée à la voûte,
vous pouvez réserver, au 04 75 23 63 17 - 06 31 74 61 25

MENU DU JOUR

Formule Entrée / Plat 16 €
starter / main course or main course/ dessert

Formule Plat / Dessert 16 €
starter / main course or main course/ dessert

Formule Entrée / Plat / Dessert 19 €
starter / main course / dessert

**du lundi au vendredi,
servi le midi exclusivement**

Monday to Friday, served at lunchtime only

MENU ENFANT

(jusqu'à 12 ans - up to 12 years)

9€50

**Steack haché ou nuggets, frites,
2 boules de glaces et sirop**

*Minced steak and chips or fried nuggets
2 scoops of ice cream and syrup*

**Suivez-nous
Follow us**



Les tarifs s'entendent service compris

NOS ENTRÉES

Croustillant chèvre, miel, thym 8 €
avec salade

Puff pastry, goat's cheese, honey, thyme with salad

Bruschetta 10€
**tomate, compoté d'oignons, parmesan, jambon cru
avec salade**

Bruschetta with tomato, onion compote, parmesan, cured ham with salad

Tarte légumes du soleil  10€
selon les légumes de saison

Tart with sunny vegetables (depending on the vegetables in season)

NOS PLATS

Gratin ravioles / courgettes  15€
avec salade - Raviole and courgette gratin with salad

Moules frites 15€
Mussels and chips

Salade du moment 16€
Salad of the moment

**Tartare de bœuf avec frites
et salade** - Beef tartare with chips and salad 18€

Entrecôte sauce morilles 23€
avec frites et salade

Rib steak with morel mushroom sauce with chips and salad

Risotto et ses gambas 24€
Risotto with prawns

Liste des allergènes disponible dans l'établissement

NOTRE FORMULE GOURMANDE

(sur réservation / on reservation)

Menu grenouilles 30€

Grenouilles avec gratin dauphinois et salade composée

Dessert à la carte (café gourmand, 3 € en sus)

Frogs with gratin dauphinois, accompanied by mixed salad,

Dessert à la carte - (café gourmand, €3 extra).

LES DESSERTS A LA CARTE

Faisselle 4€

*nature, crème, coulis de fruits rouges ou miel
(cheese dishe, plain, cream, red fruit coulis or honey)*

Crème brûlée (crème brulée)..... 6€

Pain perdu banane nutella 8€
(french toast banana chocolate)

Crumble aux pommes (apple crumble) 8€

Moelleux au chocolat (chocolate cake) 8€

Café gourmand (gourmet coffee) 10€

Nos glaces : 1 boule (2.50€) - 2 boules (4.50€)

3 boules (6.50 €), chantilly (1 €)

*café, caramel beurre salé, cassis, chocolat, citron, chartreuse, fraise, framboise,
noix de coco, nougat, pêche, pistache, rhum raisin, straciatella, vanille*

*coffee, salted butter caramel, blackcurrant, chocolate, lemon, chartreuse,
strawberry, raspberry, coconut, nougat, peach, pistachio, rum grape,
straciatella, vanilla*

**Découvrez notre carte de coupes glacées
et de gourmandises sucrées.**

Discover our menu of ice cream sundaes and sweet treats.