



écotable®

Le Diable au Cœur est reconnu par « Écotable », premier label de restauration durable en France, qui nous soutient dans le maintien de notre dynamique éco-responsable.

Ce label représente pour nous l'encre d'une démarche environnementale au cœur de notre métier.

Il assure entre autres à nos clients : une cuisine faite maison avec l'utilisation de produits bruts transformés sur place, le respect des saisons dans les produits que nous travaillons, l'utilisation de produits locaux et français issus de modes de production durable issus de l'agriculture biologique ou encore la mise en place d'actions afin de réduire notre production de déchets, en les valorisant au maximum et en effectuant strictement et systématiquement le tri sélectif.

www.ecotable.fr

Nous sommes « Maîtres Restaurateurs » depuis le 17 avril 2013, premier restaurant d'altitude en France à être gratifié de cette distinction. Ce titre met en valeur notre façon de travailler, en s'approvisionnant auprès de fournisseurs locaux et en transformant les produits bruts directement dans nos cuisines

<https://www.maitresrestaurateurs.fr>

Nous sommes membres du Collège Culinaire de France, qui s'est donné comme vocation de promouvoir la gastronomie dans toutes ses dimensions sociétales : économique, sociale, culturelle, environnementale et de santé publique

www.college-culinaire-de-France.fr

Nous travaillons avec les jus de fruits de la Ferme BIO Margerie, producteurs de fruits biologiques de la Drôme

www.fermebiomargerie.fr

Moulin Marion, Minoterie Bio, Saint-Jean-sur-Veyre

<https://moulin-marion.fr>

Agrobiodrom, Fruits et Légumes Bio, Loriol-sur-Drôme

<http://www.agrobiodrom.fr>

Utilisation de gobelets plastique réutilisables

www.rbdrinks.fr

Nous utilisons le procédé « Drink System » pour vous proposer l'eau de la source du Grand plan du Sautet, micro filtrée, plate ou gazeuse. Ceci nous permet d'éviter de faire voyager l'eau sur des centaines de kilomètres

www.drinksystem.it

Nos huiles usées sont collectées

www.trialp.com

Nous trions nos déchets : carton, verre, plastique, aluminium et composte

Menu du Moment

(Voir notre ardoise)

Entrée et plat

Starter and main course

39,00 €

Plat et dessert

Main course and dessert

39,00 €

Entrée, plat et dessert

Starter, main course and dessert

46,00 €

Menu Enfant

(Enfant de moins de 10 ans)

17,50 €

Suprême de Poulet, Mousseline de Pomme de Terre et Jus de Rôti

Chicken supreme, Potatoes Mousseline and Roast Juice

OU

Pates Radiatori, Sauce Bolognaise et Parmesan

Organic Radiatori Pasta, Bolognese Sauce and Parmesan cheese

ET

Glace Vanille et Sauce Chocolat

Vanilla Ice cream and Chocolate Sauce

OU

Gauffre de Bruxelles

Homemade Waffle

Pour Commencer...

Les Entrées du Moment Starters of the week	Voir notre ardoise Have a look at our clipboard	19,00 €
L'Oignon Bio du Pays Soupe au Bouillon de Bœuf et Belles Mouillettes Gratinées à la Dent du Chat Beef stock Soup and Large Dent du Chat cheese Gratinated Soldier		15,50 €
La César Laitue Romaine, Croutons, Anchois et Filets de Poulet Fermier Romaine Lettuce, Croutons, Anchovy and Free Range Chicken Fillet		24,00 €
Les Charcuteries Artisanales Dauphinoise de la Maison Moiroud Jambons secs de Savoie et Pain de Campagne au Beurre de Truffes Savoie cured Ham and Farmhouse bread with Truffle Butter		23,00 €
Les Gnocchis En Trois Façons, Façonnés sur place, Parmesan 24 mois In Three Ways, Homemade, 24 months Parmesan cheese		24,00 €
Les Ravioles Fraiches Façonnées sur place, Farcies à la Dent du Chat, Jambon « Pata Negra » Homemade, Dent du Chat cheese Stuffed, "Pata Negra" Ham		26,00 €
Les Huîtres (provenance selon arrivage) Oysters	Par 12 : 31,50 € (12 Oysters)	Par 6 : 19,50 € (6 Oysters)

Pour Continuer...

Les Plats du Moment Dishes of the week	Voir notre ardoise Have a look at our clipboard	28,00 €
L'Omelette A la Truffe Noire, Salade Mesclun Black Truffle and Mixed Salad		31,00 €
Le Poulet Fermier Farci aux Morilles, Risotto d'Épeautre et Sauce Vin Jaune Morels stuffed, Spelt Risotto and Yellow Vine Sauce		35,00 €
Le Paleron de Bœuf Foie Gras, Polenta Crémeuse et Sauce Vin Rouge façon Bourguignon Foie Gras, Creamy Polenta and Bourguignon style Red Wine Sauce		36,00 €
Les Macaronis Bio Façonnés sur place, Mascarpone et Truffe Noire Homemade, Mascarpone and Black Truffle		34,00 €
Le Croque Truffe Pain de Campagne Toasté, Mornay aux Truffes, Jambon aux Herbes Toasted Farmhouse bread, Truffle Mornay and Herb Ham		31,00 €

Gratins

Le Reblochon Fermier au Lait Cru

28,00 €

Pella Traditionnelle à la Poêlée de Pomme de Terre, Oignons et Lard Fumé
Traditional Pella, Potatoes, Onions and Smoked Pork

Les Lasagnes du Jardin

25,00 €

Épinards, Champignons, Sauce Tomate et Emmental
Spinach, Mushrooms, Tomato Sauce and Emmental cheese

Par Gourmandise...

Les Desserts du Moment **Voir notre ardoise** **14,00 €**
Desserts of the week Have a look at our clipboard

Assortiment de la Fromagerie « Les Alpagnes » **14,00 €**
La Sélection de Fromage de Bernard Mure-Ravaud (Meilleur Ouvrier de France)
Cheese Selection by Bernard Mure-Ravaud (French Craftsperson of the Year)

La Pavlova **14,00 €**
Banane, Passion, Chocolat Noir et Sorbet Lychee
Banana, Passionfruit, Dark Chocolate and Lychee Sorbet

Le Cheesecake **14,00 €**
Myrtille, Spéculoos et Sorbet Framboise
Blueberry, Speculoos and Raspberry Sorbet

Le Snickers **14,00 €**
Chocolat au Lait, Cacahuètes, Caramel et Glace Vanille
Milk Chocolate, Peanuts, Caramel and Vanilla Ice Cream

Les Glaces et Sorbets Maison
Homemade Ice Cream and Sorbet Selection

Coupe 2 boules (Two scoops) **6,50 €**
Coupe 3 boules (Three scoops) **8,00 €**

Glaces : Vanille, Chocolat au Lait, Caramel
Ice Creams : Vanilla, Milk Chocolate, Caramel
Sorbets : Citron, Framboise, Lychee
Sorbets : Lemon, Raspberry, Lychee