

## Légumes

 <p>Asperge blanche 500g</p> <p>5,50€</p>	 <p>Betterave bio</p> <p>3,60€</p>	 <p>Blettes bio</p> <p>3,10€</p>
 <p>Carotte bio</p> <p>3,10€</p>	 <p>Cebette bio</p> <p>2,50€</p>	 <p>Lentilles vertes bio</p> <p>6,80€</p>
 <p>Persil</p> <p>2,50€</p>	 <p>Piment</p> <p>30,00€</p>	 <p>Poireaux bio</p> <p>3,60€</p>
 <p>Pomme de terre bio</p> <p>2,20€</p>	 <p>Pomme de terre sachet bio kg</p> <p>7,50€</p>	 <p>Salade bio</p> <p>1,30€</p>

## Fruits

 <p>Fraise bio</p> <p>10,00€</p>	 <p>Fraises bio 500g</p> <p>5,00€</p>	 <p>Pomme bio</p> <p>3,20€</p>
---	--	---

## Saucisson

 <p>Saucisse u Viande porc origine Auvergne-Rhône-Alpes</p> <p>Lavilledieu (Ardèche)</p> <p>8,50€</p>	 <p>Saucisson brisé viande de porc origine Auvergne-Rhône-Alpes</p> <p>Lavilledieu (Ardèche)</p> <p>14,00€</p>	 <p>Saucisson trapu Viande de porc origine Auvergne-Rhône-Alpes</p> <p>Lavilledieu (Ardèche)</p> <p>7,90€</p>
--	---	--

## Pains

	<p><b>Pain châtaigne bio</b> Disponible uniquement le vendredi soir et</p> <p>Pain bio au levain, fabriqué à base de farine produite sur la ferme sur meule de pierre et pétri à la main, cuit au feu de bois comme à l'ancienne.</p> <p>Allergènes : gluten Ingrédients : Farine de blé bio moulue à la ferme Farine de châtaigne bio Sel de guérande Eau levain</p>		<p><b>Pain fruits secs et graines bio au kg</b> Disponible uniquement</p> <p>Pain à la coupe Pain bio au levain, fabriqué à base de farine produite sur la ferme sur meule de pierre et pétri à la main, cuit au feu de bois comme à l'ancienne.</p> <p>Allergènes : gluten Ingrédients : Farine de blé bio moulue à la ferme Sel de guérande Eau fruits secs et graines bio (raisins secs, cubes abricots, cubes cubes de figues, graines de tournesol, graines de lin brun, noisette hachées et grillées) levain</p>		<p><b>Pain graines bio au kg</b> Disponible uniquement le vendredi soir</p> <p>Pain à la coupe Pain bio au levain, fabriqué à base de farine produite sur la ferme sur meule de pierre et pétri à la main, cuit au feu de bois comme à l'ancienne.</p> <p>Allergènes : gluten Ingrédients : Farine de blé bio moulue à la ferme Sel de guérande Eau graines bio (sésame complet, lin brun, lin doré, millet, pavot) levain</p>			
7,40€	7,40€	7,40€		<p><b>Pain noix unité</b> Disponible uniquement le vendredi soir et sa</p> <p>Pain bio au levain, fabriqué à base de farine produite sur la ferme sur meule de pierre et pétri à la main, cuit au feu de bois comme à l'ancienne.</p> <p>Allergènes : gluten, noix Ingrédients : Farine de blé bio moulue à la ferme Noix de la ferme Sel de guérande Eau levain</p>		<p><b>Pain olive bio unité</b> Disponible uniquement le vendredi soir</p> <p>Pain bio au levain, fabriqué à base de farine produite sur la ferme sur meule de pierre et pétri à la main, cuit au feu de bois comme à l'ancienne.</p> <p>Allergènes : gluten Ingrédients : Farine de blé bio moulue à la ferme Sel de guérande Eau Olives bio de Nyons</p>		<p><b>Pain pitta unité</b> Disponible uniquement le vendredi soir et</p> <p>Pain bio au levain, fabriqué à base de farine produite sur la ferme sur meule de pierre et pétri à la main, cuit au feu de bois comme à l'ancienne.</p> <p>Allergènes : gluten Ingrédients : Farine de blé bio moulue à la ferme Sel de guérande Eau levain Huile d'olive</p>
3,20€	2,70€	2,00€		<p><b>Pain rivières (complet) bio unité</b> Disponible uniquement le ven</p> <p>Pain bio au levain, fabriqué à base de farine produite sur la ferme sur meule de pierre et pétri à la main, cuit au feu de bois comme à l'ancienne.</p> <p>Ingrédients : Farine de blé bio moulue à la ferme Sel de guérande Eau levain</p>		<p><b>Pain rustique 500g unité</b> Disponible uniquement le vendredi s</p> <p>Pain bio au levain, fabriqué à base de farine produite sur la ferme sur meule de pierre et pétri à la main, cuit au feu de bois comme à l'ancienne.</p> <p>Allergènes : gluten Ingrédients : Farine de blé bio moulue à la ferme Farine de seigle bio moulue à la ferme Sel de guérande Eau levain</p>		<p><b>Pain rustique bio au kg</b> Disponible uniquement le vendredi so</p> <p>Pain à la coupe Pain bio au levain, fabriqué à base de farine produite sur la ferme sur meule de pierre et pétri à la main, cuit au feu de bois comme à l'ancienne.</p> <p>Ingrédients : Farine de blé bio moulue à la ferme Sel de guérande Eau levain</p>
5,30€	2,60€	5,20€						

## Viennoiserie

	<p><b>Brioche chocolat</b></p>		<p><b>Croissant</b></p>		<p><b>Pains au chocolat</b></p>			
1,90€	1,20€	1,30€		<p><b>Pogne</b></p>		<p><b>Pogne / St genix</b></p>		<p><b>Saint Genix unité</b></p>
1,70€	17,00€	1,90€						

## Pizza



Pizza 4 fromages  
Disponible  
uniquement le  
vendredi soir et  
samedi matin  
sur commande  
12,00€



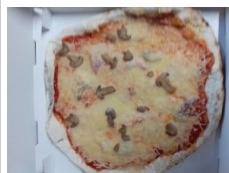
Pizza  
champignons/chèvre/Emmental  
Disponible  
uniquement le  
vendredi soir et  
samedi matin  
sur commande  
12,00€



Pizza chèvre, jambon  
champignon  
Disponible  
uniquement le  
vendredi soir et  
samedi matin  
sur commande  
12,00€



Pizza  
chèvre/champignons  
Disponible  
uniquement le  
vendredi soir et  
samedi matin  
sur commande  
12,00€



Pizza jambon  
champignon  
Disponible  
uniquement le  
vendredi soir et  
samedi matin  
sur commande  
12,00€



Pizza lardons, chèvre  
Disponible  
uniquement le  
vendredi soir et  
samedi matin  
sur commande  
12,00€



Pizza  
raviole/Emmental  
Disponible  
uniquement le  
vendredi soir et  
samedi matin  
sur commande  
12,00€

## Noix



Noix entière 1kg  
4,60€

## Jus de fruits




Jus de raisin bio  
4,50€



Jus pomme coing  
3,80€

## Conserve



Coulis tomates nature bio


3,20€

## Mélange gâteau




Mélange cookies chocolat noir

4,50€



Mélange cookies praline

4,50€



Mélange sable cannelle

4,50€



Mélange Sablé nature

3,50€



Mélange sable pains d'épice

4,50€


## Fromage



**Bleu d'Auvergne**

Liste des ingrédients  
LAIT pasteurisé de vache (99.7%), sel (0.24%), présure (0.03%), ferments (dont LAIT) et d'affinage dont penicillium roqueforti (0.02%)

19,10€



**Bleu sassenage Vercors Sassenage AOP**

23,80€



**Bournette Tomme au lait du Vercors**

23,80€



**Brie**

avec du bon de l'Ouest de la France et affinée avec soin.  
Liste des ingrédients LAIT, sel, ferments (LAIT)

Allergènes LAIT

17,80€



**Brique cazelle ail des ours**

Liste des ingrédients LAIT de brebis pasteurisé, sel, ail des ours, présure, ferments lactiques et d'affinage

Allergènes Lait

26,10€



**Brique cazelle piment**

Liste des ingrédients LAIT pasteurisé de brebis, sel, piment Espelette, AOP, présure, ferments lactiques et d'affinage

Allergènes Lait

26,10€



**Brique de cazelle brebis**

au lait de brebis pasteurisé  
Liste des ingrédients LAIT pasteurisé de brebis, sel, présure, ferments lactiques et d'affinage  
Allergènes LAIT


26,10€



**Chistera**

un fromage rafraichissant, très doux et crémeux.

25,10€



**Comté AOP**

27,10€

 <p>Comté 20 mois</p> <p>31,30€</p>	 <p>Emmental</p> <p>18,70€</p>	 <p>Fourme bleue burdigne</p> <p>21,50€</p>
 <p>Fourme d'ambert Auvergne Aop</p> <p>19,10€</p>	 <p>Meule de pierre burdigne</p> <p>25,80€</p>	 <p>Morbier</p> <p>25,10€</p>
 <p>Raclette</p> <p>25,10€</p>	 <p>Saint marcellin</p> <p>2,10€</p>	 <p>Tomme chevre</p> <p>2,40€</p>
 <p>Tomme chevre vache bio</p> <p>1,95€</p>	 <p>Tomme de chevre aop rocamadour</p> <p>2,40€</p>	 <p>Tomme de Savoie</p> <p>23,80€</p>
 <p>Tomme vache</p> <p>1,80€</p>	 <p>Vercorais</p> <p>23,80€</p>	


## Vinaigre

 <p>Vinaigre vin rouge bio 25cl</p> <p>4,00€</p>	 <p>Vinaigre vin rouge bio 50cl</p> <p>7,00€</p>
---	---

## Miel

 <p>Fleurs</p> <p>10,00€</p>	 <p>Lavande</p> <p>11,00€</p>	 <p>Montagne</p> <p>10,50€</p>
 <p>Printemps</p> <p>8,50€</p>		

## Vin

 <p>Vin blanc chardonnay nyons bio75 cl</p> <p>7,00€</p>	 <p>Vin blanc mas des plantades 75cl</p> <p>7,80€</p>	 <p>Vin rose mas des plantades</p> <p>7,80€</p>
 <p>Vin rouge mas des plantades</p> <p>8,60€</p>		

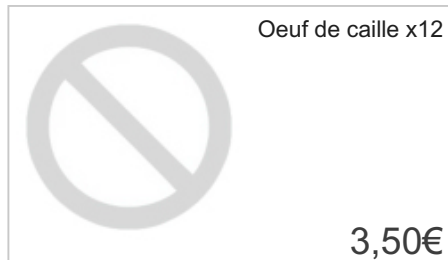
## Bière

 <p>Bière blanche 33</p> <p>2,80€</p>	 <p>Bière blonde 33cl</p> <p>2,80€</p>	 <p>Bière blonde 75</p> <p>6,20€</p>
 <p>Bière blonde citron 33cl</p> <p>2,80€</p>	 <p>Bière blonde ipa 33cl</p> <p>2,80€</p>	 <p>Bière blonde romarin 33cl</p> <p>2,80€</p>

## Charcuterie



## Oeufs



## Herbes aromatiques

