



Au cœur du village de Montmiral, l'Auberge des Voyageurs, comme son nom l'indique, nous invite au voyage.

Voyage d'un savoir-faire très français qui a su capter les saveurs et les recettes d'ailleurs (Portugal, Afrique du Nord, Antilles, Océan Indien) mais aussi voyage dans nos régions françaises.

Eric et Sandrine ont choisi d'offrir le meilleur en utilisant des produits frais, issus du terroir de la Drôme des Collines.

Entre cuisine traditionnelle et cuisine du monde, les grands classiques sont visités ou revisités dans un cadre exceptionnel, face aux Vercors, accompagnés des meilleurs vins de nos Régions.

Chèque Bancaire
Carte Bancaire
Chèques Vacances ANCV



Heures d'ouverture:
Du Mardi au Dimanche Midi
le Soir uniquement sur réservation
Terrasse Panoramique sur le Vercors



- Chaque Week-end
- Pogne Maison à la coupe
 - St Genix et Brioche Chocolat sur

Choix à Emporter ou sur place:
Pizzas
Plat du Jour
Cuisses de Grenouilles
Terrines Maison
Plats sur commande

De Novembre à Mars

SAUMON Fumé Maison LABEL ROUGE ou BIO origine ECOSSE

FUMAGE selon une authentique recette canadienne

à partir de 50€/kg mis sous vide à la demande

L'Auberge des Voyageurs
le village
26750 Montmiral

Auberge des Voyageurs

Menu



SUR COMMANDE, ON PEUT TOUT FAIRE.....

OU PRESQUE!!!

Banquets
Séminaires
Plats à Emporter....
....Et plus si vous avez de
l'imagination!

Téléphone 04 75 02 29 27
Télécopie : 09 81 70 24 82
www.aubdesvoyageurs.com

MENU DU JOUR 14€
Servi du Mardi au Vendredi
Midi uniquement
Fabriqué entièrement par nos soins!!
 Entrée+Plat du JOUR+Dessert+
 1/4 Vin blanc rouge ou rosé +Café

Entrée du Jour	5€00
Plat du Jour	8€50
Dessert du Jour	4€00
Formule Entrée+Plat	11€00
Formule Plat+Dessert	11€00

MENU DECOUVERTE 19€*
Fabriqué entièrement par nos soins, produits frais en provenance de producteurs locaux soit bio soit agriculture naturelle ou raisonnée.
 Entrée + Plat au choix + Formage ou Dessert au choix
 Voir ci dessous

Assiette de crudités de saison	7€50
Accompagnement suivant l'humeur du chef.	
Rougail saucisse	12€00
Saucisse de Toulouse, Tomates, Oignons, Gingembre, curry thaïlandais	
Confit de Canard	12€00
Monté suivant l'humeur.....du chef	
Plat du Jour	12€00
Voir l'Ardoise	
Assiette de Fromage secs ou Faisselle Fermière	4€50
Fondant au chocolat	5€50
Servi tiède	
Nougat Glacé	5€50
« La Laitière »	

MENU DE L'AUBERGE 26€*
Fabriqué entièrement par nos soins, produits frais en provenance de producteurs locaux soit bio soit agriculture naturelle ou raisonnée.
Servi le soir et le week end (en semaine sur réservation)
 Entrée au choix + Plat au choix + Fromage + Dessert au choix
 Voir ci dessous

Assiette Campagnarde	9€00
Charcuterie maison et Crudités de Saison	
Multiples Fraîcheurs	9€00
Crudités de saison, Fromage blanc fermier et l'huile de noix	
Plat Chaud	A partir de 12€00
Voir l'ardoise	
Cuisses de grenouilles	15€00
UNIQUEMENT SUR RESERVATION	
Assiette de Fromage secs ou Faisselle Fermière	4€50
Carte des dessert	A partir de 5€50
Voir l'ardoise et la carte	

Au bon moment
Spécialités de la maison sur place ou à emporter, suivant la saison
 SUR RESERVATION

Saumon Fumé Maison en label rouge origine Ecosse	Nous consulter
Technique artisanale canadienne, salage sel sec, fumage 15h00	
Saumon Fumé Maison Bio origine Ecosse	Nous consulter
Technique artisanale canadienne, salage sel sec, fumage 15h00	
Homard bleu de Bretagne	Nous consulter
Sur commande uniquement	
Terrines Maison	Nous consulter
Campagnardes, Trio de volailles et foie gras, Sanglier,.....	
Foie gras de canard Mi cuit	Nous consulter
Cuisson sous vide à basse température	
Viande Fumée	Nous consulter
Saucisses, Rougail Boucané, Travers de Porc, Poulet Goudron...	

DESSERTS
 Nos desserts maison doivent être commandés en début de repas sinon 20mn d'attente!!!!
 Les décors et accompagnements peuvent changés suivant le marché.

Brochette d'ananas Flambée	7€00
Baba au rhum	7€50
Dans sa forme originelle « le bouchon »	
Fondant au chocolat	5€50
Servi tiède	
Nougat Glacé	5€50
« La Laitière »	
Dessert du Jour	6€00
Voir l'ardoise	
Vacherin Glacé Fraise	5€50
« La Laitière »	

Fromages

Assortiment de Fromages Secs	4€50
Suivant le marché	
Faisselle Fermière	4€50
Crème ou Coulis de fruit Rouge	

***possibilité de menu tout compris**

Apéritif aux choix + 1/4 de vin au pichet + café +coupe de clarette : +7€00