



À LA NOTE GOURMANDE, PAS D'ASSIETTE DRESSEE, MAIS DE SAVOUREUX BOCAUX COMPOSES.

Nos Bocaux sont préparés avec soin par notre équipe de cuisiniers à Alex. Nos chefs ont fait de la contrainte du bocal une force et redoublent de créativité pour vous proposer des étages de textures et de saveurs, qui vous permettront de redécouvrir les grands classiques de la cuisine française, des recettes du monde, ou de vous aventurer sur des créations signatures. Un seul mot d'ordre : mettre le bon en bocal.

Animés par une volonté de s'inscrire dans une démarche écologique et de limiter les déchets, nos bocaux se veulent être une alternative durable à l'emballage jetable. La consigne est à nouveau tendance ! Déguster nos repas en pleine nature ne produira aucun déchet, et nous pourrons continuer de nous régaler ensemble en Drôme et ailleurs.

Des repas qui se dégustent : tout de suite au restaurant, sur le pouce au travail, ou plus tard tranquillement installé chez vous.

DÉCOUVREZ NOS BOCAUX CUISINES.



Jean-Luc
le boucher
Crest



Mathieu
le boulanger
Crest



Rémy
le maraicher
Crest



Gemelli
les glaces
Malataverne



La Manivelle
les bières
Die



Patrick Font
Les jus artisanaux
Saint-Romain-en-Jarez

nous contacter
contact@lanotegourmande.fr
www.lanotegourmande.fr
+33 (0)4 75 70 98 99

notre restaurant à Crest
Le Comptoir à Bocaux
25 rue Aristide Dumont
26400, Crest

notre restaurant à Saou
L'Auberge des Dauphins
Forêt de Saoû
26400 Saoû

cuisiné en Drôme





LES BOCAUX À LA CARTE

ENTRÉE

5.00 €

Flan de Petits Pois au Chèvre Frais

Jardin de Légumes à l'huile d'Olives au Basilic de l'Huilerie Richard

PLAT

14.00 €

Crevettes au Piment d'Espelette

Riz façon Paëlla aux Encornets

Effiloché d'Agneau du Diois à la Marocaine

Semoule aux Raisins & Fenouil à l'Anis

Gratiné de Ravioles

Aux Carottes de notre maraîcher & Cantal

DESSERT

5.00 €

Clafoutis aux cerises,

Chantilly au fromage blanc

Chaque bocal et son couvercle sont consignés 1.50 €

cuisiné en Drôme





SUR LE POUCE

LE BURGER PULLED PORK

10.00 €

Buns 100% Drômois, Pulled Pork, Oignons Confits, Cheddar, Sauce BBQ, Salade

LA GAUFRE GRECQUE

10.00 €

Gaufre salée maison toastée, Mousse Feta, Concombre, Olives, Crudités, Oignons Rouges

LA BRIOCHE SAUMON

10.00 €

Brioche feuilletée de Mathéo Chastel, Chèvre Frais, Saumon Mariné, Pickles, Salade

MESCLUN OU CRIQUE EN GARNITURE

+ 3.00 €

