

## Nos Entrées

Gâteau de foies blonds, sauce poulette	9,00 €
Saumon fumé maison, crème de ciboulette au citron	9,50 €
Os à moelle, jambon cru, pain grillé et sel de Guérande	9,50 €
Cassolette d'escargots à la crème d'ail	9,00 €

## Nos Salades

L'assiette de salade verte et tomates confites	4,00 €
La Salade du Commerce (tomates confites, lardons, croûtons, magret fumé, œuf poché)	9,00 €
Salade Dombiste (salade, tomates confites, goujonnettes de carpes, moutarde à l'ancienne)	9,00 €
Salade de chèvre rôti en papillote de lard (salade, tomates confites, chèvre, lard, pain grillé, noix)	9,00 €

## Nos Poissons

Cuisses de grenouilles fraîches sautées comme en Dombes (selon arrivage et cours)	
200 g	17,00 €
300 g	20,00 €
Filet de carpe poêlé, concassé de tomates au basilic, garni	15,00 €
Aile de raie au beurre persillé, garnie	14,00 €

## Nos Viandes

Entrecôte grillée, beurre Maître d'Hôtel Pièce 200-250 g	18,50 €
Entrecôte grillée, sauce aux morilles Pièce 200-250 g	23,00 €
Entrecôte grillée, sauce au poivre ou Roquefort Pièce 200-250 g	21,00 €
Poulet à la crème et champignons, garni	15,00 €
Poulet de Bresse à la crème et aux morilles	19,00 €
Andouillette de chez J.-P. Dheyriat cuite au four sur lit de pommes de terre, sauce au vin blanc	17,00 €
Double côte d'agneau gratinée au fromage de chèvre, garnie	17,00 €
Travers de porc rôti au miel et épices, garni	14,00 €
Steack tartare pur bœuf (assaisonné par vos soins), pommes frites	
180 g	15,00 €
360 g	18,50 €
Assiette du boucher, garnie (Assortiment de viandes grillées)	25,00 €

## Nos Fromages

Le fromage blanc à la crème	3,00 €
Assiette de fromages secs	5,00 €

Demandez  
les suggestions  
du Chef !!!!



**HOTEL DU COMMERCE**  
Tél. 04 74 55 00 33 - Fax 04 74 55 35 82

## Nos Apéritifs

La coupe Maison : Blanc de blancs et crème de cassis, mûre ou pêche	3,50 €
Kir, Martini, Porto ou Suze	3,00 €
Kir Royal	7,50 €
Bière pression St Thomas (bière d'abbaye)	2,80 €
Les Anisés : Pastis, Ricard, Casanis, Berger	3,00 €
Les Sodas : Coca Cola, Gini, Orangina ou Schweppes	2,60 €
Les Jus de Fruits : Abricot, ananas, pomme, orange, pamplemousse, ace, tomate	2,60 €
Les Eaux Minérales : Vittel, Badoit et San Pellegrino	la bouteille de 1 l 4,50 € les 50 cl 3,50 €

## Nos Vins

Les Vins Rosés :	les 75 cl	les 37,5 cl
Côtes de Provence		
Domaine Ermitage Saint Pons	17,00 €	9,00 €
Costière de Nîmes Saint Bénézet	16,00 €	
Tavel Domaine Davelade	19,00 €	12,00 €
Le Bugey :		
Caveau Bugiste Blanc	16,00 €	9,00 €
La Vallée du Rhône :		
• Crozes Hermitage Chapoutier	23,00 €	13,00 €
• Côtes du Rhône Chapoutier	20,00 €	11,00 €
Côte Rôtie Guigal	75,00 €	
Côtes du Rhône Guigal	20,00 €	
Vacqueyras Beaumirail	22,00 €	

Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française. Aucune monnaie ne vous sera rendue sur les chèques restaurant.  
Certains plats demandent un temps de préparation, merci de votre compréhension pour l'attente. Pour les groupes, nous consulter.

L'Ardèche :	les 75 cl	les 37,5 cl
Viognier "Terre d'églantier"	19,00 €	
La Bourgogne :		
Mercurey Château Philippe le Hardy	31,00 €	
• Givry Haut Colombier	31,00 €	
Hautes Côtes de Beaune Blanc Philippe le Hardy	22,00 €	
Le Beaujolais :		
Moulin à Vent Pascal Suisse	17,50 €	13,50 €
Saint-Amour Pascal Suisse	17,50 €	13,50 €
Fleurie Gilles Paris	18,00 €	
Chiroubles Gilles Paris	18,00 €	10,00 €
Le Mâconnais :		
Mâcon Lugny Les Charmes	16,50 €	10,00 €
Mâcon Village Blanc Domaine des Passerons	14,00 €	7,50 €
Saint Véran Les Ombrelles	21,00 €	13,00 €
Les vins du Languedoc Rouges :		
• Les Creisses Vin de Pays d'Oc	19,00 €	
Le vin de pays des Côtes de Meuse :		
• Domaine de Muzy Chardonnay Blanc	16,50 €	
Les Côtes de Thongue :		
• Côtes de Thongue (blanc) Domaine Montruse	16,00 €	
• Côtes de Thongue (rouge) Domaine de l'Arjolle	16,00 €	
Le Bordelais :		
• Château de Lisennes Prestige 2007	31,00 €	
Le vin des Côtes de Gascogne :		
• Domaine Uby Blanc	16,00 €	
Le champagne la bouteille	45,00 €	
Blanc de Blancs : la bouteille	18,00 €	
Les Vins en Carafe :	le pot de 46 cl	le quart
Vin Blanc	6,50 €	4,50 €
Vin Rouge	6,50 €	4,50 €
Mâcon Blanc	8,00 €	5,50 €
Côtes du Rhône	8,00 €	5,50 €
Côtes du Rhône Rosé	8,00 €	5,50 €

Demandez  
nos vins au verre !

hotel-restaurantducommerce.fr

• Ces vins ont été sélectionnés par le cellier des gourmets (Arnaud Jeukeins, caviste)

## Menu Commerce à 20,00 €

Salade de chèvre rôti en papillote de lard
Ou Os à moelle, jambon cru, pain grillé et sel de Guérande
***
Travers de porc rôti au miel et épices, garni
Ou Aile de raie au beurre persillé, garnie
***
Fromage blanc à la crème Ou Coupe de glaces et sorbets
Ou Tarte banane et chocolat chaud, crème glacée à la noix de coco

## Menu Terroir à 25,00 €

Gâteau de foies blonds, sauce poulette
Ou Salade Dombiste (Salade verte, goujonnettes de carpes, sauce moutarde à l'ancienne)
Ou Saumon fumé maison, crème de ciboulette au citron
***
Cuisses de grenouilles fraîches sautées comme en Dombes (250 g) (Supplément 4,00 € - Suivant arrivage)
Ou Filet de carpe poêlé, concassé de tomates au basilic, garni
Ou Poulet à la crème et champignons, garni
***
Assiette de fromages affinés Ou Fromage blanc à la crème
***
Dessert au choix de notre carte

## Menu Enfant à 9,00 €

Jambon blanc • Steak ou poulet • Glace au choix

## Nos Desserts Maison

Coupe de glaces, 2 boules au choix (Vanille, chocolat, café, noisette, menthe copeaux de chocolat, citron vert, fraise des bois, litchi d'Asie, fruit de la passion)	5,50 €
Tarte banane et chocolat chaud, crème glacée à la noix de coco	6,00 €
Crêpe roulée à la mousse de marron	6,30 €
Crème de citron aux brisures de sablé, meringue à l'italienne	6,50 €
Fondue au chocolat et fruits frais	7,00 €
Panna cotta au « Nutella », poire et noix caramélisées	6,50 €