

Le Fou' Du Truck

Le "Food truck" du Diois !



Sur place ou à emporter

Venez goûter nos recettes inspirées du terroir avec des produits locaux et une générosité qui a fait notre réputation- Que du fait maison !

Idéal pour manger sur le pouce, nos recettes originales de burgers accompagnés de frites irrésistibles. Profitez également de la terrasse ombragée pour déguster nos ravioles, spécialités du Diois, nos grandes salades et autres tapas.

Sur place ou à emporter, n'hésitez plus et venez découvrir notre cuisine mobile !

Toute la carte disponible sur la page suivante...

Réservations au 04 75 21 18 77





NOS BURGERS, RAVIOLES & TAPAS

BURGERS (PAIN BIO)

servis avec frites et salade, oignons confits, mozzarella, cheddar, cornichons, tomate

	€
Le classique	15
Steak haché, œuf à cheval	
Le double classique	18
Deux steaks hachés env. 360g, œuf	
Le Vercors	16
Bleu en feuille de brick, steak haché	
Le double Vercors	19
2 Bleus en feuille de brick, 2 steaks hachés	
Le végétarien	16
Chèvre fondant, pomme de terre, galette de légumes	
Le Diois	18
Galette de légumes, chèvre chaud en feuille de brick, agneau confit	
Le Tom	16
Chèvre fondant, reblochon, pomme de terre, jambon grillé et steak haché	
Le double Tom	19
1 steak en plus, 400g de viande	
Le côté mer	19
Poisson suivant arrivage, légumes, sauce au crémant	
Le royal	20
Filet de bœuf et foie gras mi cuit	

Nos steaks hachés et frites sont maison

RAVIOLES

servies avec une salade

	€
Gratiné au bleu du Vercors	16.5
Sauce morilles	18
Pesto, jambon cru, parmesan, mesclun	17
Gratiné au reblochon et poitrine fumée	17
Gratiné aux Saint Jacques	19
Gratiné à la clairette	15

PLANCHES

à partager, de 1 à 3 personnes

	€
La dioise	15
Saucisson, caillette, jambon cru, ravioles frits, fromage de pays	
L'italo-corse	17
Charcuteries	
Entre terre et mer	18
Charcuteries et beignets frits	
L'océane	14
Beignets frits, citron, mayonnaise	

TAPAS

Seul ou à partager

	€
Pinsa romana	22
Napolitaine : anchois, câpres & olives	14
Jambon cru : mozzarella, roquette	14
Bol de ravioles frits	4
Cornet de frites	4

	€
Foie gras	22
Toasts et confit d'oignons	
La crémière	10
Assortiment de fromages	



NOS BOISSONS

Vins au verre - 12 cl		€	Apéritif régional (Cave de Die Jaillance) - 12cl	€
VDP Drome (rosé, blanc)	5		Bulles de Break (Clairette pression)	3.8
VDP Vaucluse (rouge)	5		Coupe de Clairette ou crémant	3.8
AOC Châtillon Cave de Jaillance (blanc, rosé ou rouge)	4.5		Kir au crémant, pêche, mûre, myrtille, cassis, châtaigne, framboise	4.2
Muscat de Rivesaltes (blanc)	7.5		Kir au vin blanc	3.2
Joy (blanc)	7			
Crozes Hermitage (rouge)	7		Apéritif classique	
Viognier cave Chapoutier (blanc)	5		Martini rouge ou blanc, porto, Suze (4cl)	4.8
Saint Joseph (rouge)	8.5		Suze Tonic sans alcool	4.5
Vin de Corse (blanc, rosé ou rouge)	5.5		Ricard, Pastis 51 (4cl)	4.5
			Jack Daniel (4cl)	6
			Whisky (4cl)	5.5
			Baby (2cl)	2.5
			Champagne Jacquot brut (la coupe)	9
Eaux				
Vals 75cl	5.5		Digestifs - 4cl	
Vals 33cl	3.5		Poire, Armagnac, Cognac	8
Evian 75cl	5.5		Chartreuse	7
Orezza 1L	6.6		Génépi	6
			Verveine	6
			Get 27, Get 31, Calvados, Baileys	6
			gin blanc, gin rose italien, gin Bombay Sapphire	7
Boissons chaudes				
Café, Décaféiné	2.3		Bières	
Infusion, Thé	3		Pression	
Noisette	3		Piéra blonde	4.2
Cappuccino	3		Piéra ambrée	4.8
			Fada blonde	3.8
Sans alcool			Bouteille	
Jus de fruits, Coca cola (zéro), Orangina, limonade, Ice Tea, Schweppes, Schweppes agrumes,	3.8		IPA, Rossa, Colomba blanche, Piéra ambré	5.5
Sirups	2.5		La Monivelle ambrée, triple, blanche ou blonde	5.5
			Desperados 33 cl	6.5
			Desperados sans alcool 33 cl	5.5
			Bière sans alcool Heineken	5
Cocktails				
Cocktail Bulles de Break, Spritz diois	8			
Cocktail Bulles de Break, Mme Sureau	8			
Mojito : rhum, soda, citron vert, menthe	9			
Moscow mule : vodka, ginger beer, citron vert	9			