



LA CUISINE de la Tartine

Bienvenue au Restaurant La Tartine.

*Depuis 35 ans, tous nos plats et desserts (mis à part les glaces) sont « faits maison »
Toujours sensibles à la production et à la qualité de nos denrées, nous favorisons des producteurs locaux et sélectionnons avec soin nos produits issus pour la plupart de l'agriculture biologique.*

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

Nos fournisseurs

Identité	Localisation	Fournitures
Petit primeur	Crest (26)	Légumes, fruits frais, liliacées ...
Épicerie nouvelle bio	Crest (26)	Céréales, farines, fruits et légumes secs, café.
Markal marche bio	Saint-Marcel-Lès-valence (26)	Céréales, farines, fruits et légumes secs.
Etienne Grangeon	Crest (26)	Fruits rouges.
Sovisal	Saint Privas (07)	Bœuf français, Veau du Costaros, Porc « Rosa d'Etienne » et agneau de pays.
Fernand l'Hote	Crest (26)	Picodons.
Huilerie Richard	Montoisson (26)	Huile d'olive et tournesol, Sésame ...
Boulangerie le fournil	Bourdeaux (26)	Pain.
Brasserie la vieille mule bio	Le Poët-Laval (26)	Bières 33 cl, blonde, ambrée et blanche.
Ferme bio Margerie	Portes-Lès-Valence (26)	Jus de pommes.
APF volaille sarl	Châteauneuf du Rhône (26)	Volaille, gibier, foie gras et magret de canard
Drôme cailles	Montoisson (26)	Tripes d'agneau.
Pisciculture des sources de l'Archiane	Treschenu-Creyers (26)	Truite arc-en-ciel
Relais d'or Miko	Valence (26)	Produits laitiers, glaces, poissons.
Pierre Salabelle	Barsac (26)	Clairette brute et tradition.

*Le restaurant est
recommandé par :*



Depuis 1999



Depuis 2001

