

L'Auberge

Domaine Les Ranchisses

Découvrez la cuisine de l'Auberge des Ranchisses où terroir rime avec gastronomie.

Brute et sincère, elle sublime des produits de qualité.

Les bonnes choses sont ici, gourmets à vos fourchettes

pour partager une expérience généreuse.

Le menu du soir





Nos formules

Pour vous satisfaire davantage,
nous cassons les codes et nous vous proposons
une formule qui s'adapte à vos envies.

Entrée / Plat **◆ 24€**

Plat / Dessert **◆ 24€**

Entrée / Plat / Dessert **◆ 29€**



Pour commencer

l'appétit vient en mangeant

Entrée du moment

Salade composée

(Assortiments de légumes de saison)

Salade ardéchoise

(Salade, lardons, châtaignes, fromage de chèvre chaud)

Charcuteries de pays

(Jambon cru A.O.C., saucisson ardéchois, terrine et caillette maison, condiments)

Cuisses de grenouille à la persillade*

(Accompagnées de son verre de Rosé de pays)

Foie gras maison*

(Accompagné de son verre de Viognier Vendanges Tardives)

Saumon fumé par nos soins et sa rilette*

(Accompagnés de son verre de Chardonnay)

* Ces entrées sont proposées avec un supplément de 3€50



En résistance

mais tout en douceur

Plats accompagnés de légumes de saison.

Plat du moment

Filet mignon de porc

(Sauce forestière)

Pièce du boucher

(Sauce au choix : forestière, roquefort ou poivre)

Faux-filet

(Sauce au choix : forestière, roquefort ou poivre)

Truite meunière

(Aux amandes)

Filet de canette*

(Aux milles épices)

Tartare de boeuf*

Souris d'agneau confite*

(Sauce aux craterelles)

Poisson du jour*

(Selon arrivage)

* Ces plats sont proposés avec un supplément de 4€50



À la carte

tout est possible



POUR COMMENCER

Entrée du moment ♦ 12,00 €

Salade composée ♦ 12,00€
Assortiments de légumes de saison

Salade ardéchoise ♦ 13,50€
(Salade, lardons, châtaignes, fromage de chèvre chaud)

Charcuteries de pays ♦ 14,50€
(Jambon cru A.O.C., saucisson ardéchois, terrine et caillette maison, condiments)

Cuisses de grenouille à la persillade ♦ 16,00€
(Accompagnées de son verre de Rosé de pays)

Saumon fumé par nos soins et sa rilette ♦ 16,00€
(Accompagnés de son verre de Chardonnay)

Foie gras maison ♦ 18,50€
(Accompagné de son verre de Viognier Vendanges Tardives)

EN RESISTANCE

Filet mignon de porc ♦ 15,50€
(Sauce forestière)

Plat du moment ♦ 17,00€

Pièce du boucher ♦ 17,00€
(Sauce au choix : forestière, roquefort ou poivre)

Truite meunière ♦ 17,00€
(Aux amandes)

Faux-filet ♦ 18,50€
(Sauce au choix : forestière, roquefort ou poivre)

Poisson du jour ♦ 19,00€
(Selon arrivage)

Filet de canette ♦ 19,00€
(Aux milles épices)

Tartare de boeuf ♦ 19,00€

Souris d'agneau confite ♦ 19,00€
(Sauce aux craterelles)



Nos pizzas

Uniquement en soirée

BAMBINO (SPÉCIAL ENFANT) ♦ 7,00€
(Tomate, fromage, jambon, olives)

MARGARITA ♦ 9,00€
(Tomate, fromage, olives)

JAMBON ♦ 11,00€
(Tomate, fromage, jambon, olives)

JARDINIÈRE ♦ 11,00€
(Tomate, fromage, légumes de saison, persillade, olives)

ATLANTIQUE ♦ 11,50€
(Crème, fromage, saumon, tranches de citron, olives)

EXOTIQUE ♦ 11,50€
(Tomate, fromage, jambon, ananas, olives)

PROVENÇALE ♦ 11,50€
(Tomate, fromage, tomates fraîches, anchois, oignons, persillade, olives)

INDIENNE ♦ 12,00€
(Crème, fromage, mozzarella, filet de dinde curry, oignons, olives)

VESUVIO ♦ 12,00€
(Tomate, fromage, oignons, poivrons, chorizo, œuf, olives)

CHEVRE-MIEL ♦ 12,00€
(Tomate, fromage, chèvre, miel, olives)

TEXANE ♦ 12,00€
(Tomate, fromage, viande hachée, oignons, poivrons, olives)

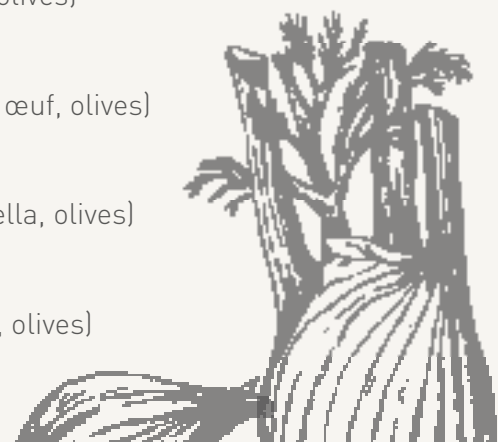
PARMA ♦ 12,00€
(Tomate, fromage, jambon cru, copeaux de parmesan, roquette, persillade, olives)

ROYALE ♦ 12,00€
(Tomate, fromage, jambon, champignons, œuf, olives)

ARDÉCHOISE ♦ 12,00€
(Tomate, fromage, caillette maison, oignons, lardons, œuf, olives)

QUATRE-FROMAGES ♦ 12,00€
(Tomate, fromage, bleu, fromage de chèvre, mozzarella, olives)

RANCHISSES ♦ 12,50€
(Tomate, fromage, fromage de chèvre, persillade, olives)



Nos extras

Préparés avec amour !

Assiette de frites ♦ 4,50€

Penne carbonara ♦ 9,50€

Penne au pesto et jambon de pays ♦ 9,50€

Penne au saumon fumé ♦ 9,50€

Lasagnes bolognaises maison ♦ 12,00€



Pour les enfants

Sages...ou pas !

Un verre de sirop

Assiette composée

(Assortiment de crudités, charcuterie, fromage, filet de dinde, frites)

Coupe de glaces

(au choix)



9,50€





La note de fin

Terroir ou saveurs sucrées ?

Assiette de fromages de pays ♦ 8,00€

Fromage blanc Areilladou® à la crème ♦ 5,00€
(Et/ou coulis de fruits rouges)

**Nos desserts sont tous faits maison
& proposés dans une carte spéciale.**

(Ils sont modulables dans toutes les formules)

