



*Autour d'un déjeuner
simple, frais, et bon.*



Menu du Marché

Une sélection proposée
chaque jour par le chef et son équipe.

Entrée / Plat	17€
Plat / Dessert	17€
Entrée / Plat / Dessert	20€

Menu Enfant

Sages.... Ou pas!

Un verre de sirop

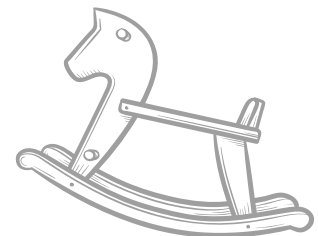
Une assiette composée

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

Une coupe de glaces

(parfums au choix)

9,50€



Nos salades repas

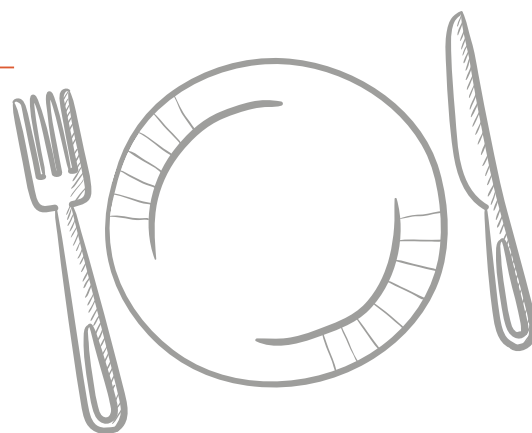


Salade Fraîcheur 14€

Salade Ardéchoise 14€

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

Nos plats



Truite meunière 18€



Faux-filet 20€
(Sauce au poivre)

Nos plats sont accompagnés de légumes de saison

Nos Planchas à Partager

Plancha fromages 17€

Assortiment de fromages régionaux

Plancha du terroir 19€

Jambon cru AOC, Saucisson Ardéchois, terrine et caillette maison, **picodon**,
pain de campagne, salade verte et condiments

Plancha Prestige 25€

Foie gras Maison, compotée de figes, saumon fumé maison et sa rilette,
pain de campagne, salade verte



Note de fin

terroir ou fraîcheurs 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)

Ingrédients lacto allergènes

