



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

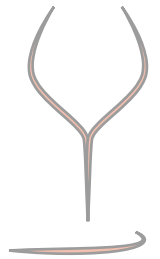


Nos formules

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

Entrée / Plat	26,50€
Plat / Dessert	24,50€
Entrée / Plat / Dessert	28,50€

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 figues, saumon fumé maison et sa rilette,
pain de campagne, salade verte

Ingrédients lacto allergènes



Pour commencer

L'appétit vient en mangeant



Nos entrées du terroir



Salade Fraîcheur

Salade ardéchoise

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

Charcuteries de pays

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

Nos entrées prestige

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

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)



En résistance

mais tout en douceur

Nos plats du terroir

accompagnés de légumes de saison

Filet mignon de porc
(Sauce forestière)



Faux-filet
(Sauce au poivre)



Tartare de bœuf

Suprême de Poulet
(Sauce chasseur)

Truite aux amandes

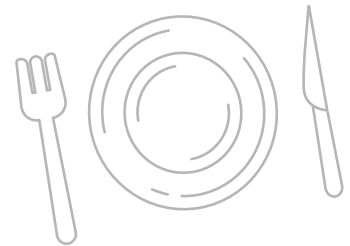
Fish and Chips

Nos plats prestige

Ces plats sont proposées avec un supplément de 3,50€

Magret de Canard
(Sauce aux milles épices)

Souris d'agneau confite
(Sauce au curry)



À la carte

tout est possible

Nos Entrées



Salade fraîcheur 12,50 €

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

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

Cuisses de grenouille à la persillade 16,50 €
(Accompagnées de son verre de Rosé de pays)

Saumon fumé par nos soins et sa rilette 16,50 €
(Accompagnés de son verre de Chardonnay)

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

Nos Plats

Filet mignon de porc 18,00 €
(Sauce forestière)

Suprême de poulet 18,00 €
(Sauce chasseur)



Tartare de bœuf 18,00 €

Truite aux amandes 18,00 €

Fish and Chips 19,00 €



Faux-filet 20,00 €
(Sauce poivre)

Magret de Canard 22,00 €
(Sauce aux milles épices)

Souris d'agneau confite 22,00 €
(Sauce au Curry)



Nos pizzas

uniquement en soirée

Bambino (spécial enfant) (Tomate, emmental , jambon, olives)	7,00 €
Margarita (Tomate, emmental , olives)	9,00 €
Chorizo (Tomate, emmental , chorizo, olives)	11,00 €
Jambon (Tomate, emmental , jambon, olives)	11,00 €
Jardinière (Tomate, emmental , légumes de saison, persillade, olives)	11,00 €
Atlantique (Crème, emmental , saumon, tranches de citron, olives)	11,50 €
Exotique (Tomate, emmental , jambon, ananas, olives)	11,50 €
Provençale (Tomate, emmental , tomates fraîches, anchois, oignons, persillade, olives)	12,00 €
Indienne (Crème, emmental , mozzarella , filet de dinde curry, oignons, olives)	12,00 €
Vesuvio (Tomate, emmental , oignons, poivrons, chorizo, oeuf, olives)	12,00 €
Chèvre-miel (Tomate, emmental , chèvre , miel, olives)	12,00 €
 Texane (Tomate, emmental , viande hachée, oignons, poivrons, olives)	12,00 €
Parma (Tomate, emmental , jambon cru, copeaux de parmesan , roquette, persillade, olives)	12,50 €
Royale (Tomate, emmental , jambon, champignons, oeuf, olives)	12,50 €
Ardéchoise (Tomate, emmental , caillette maison, oignons, lardons, oeuf, olives)	12,50 €
Quatre-fromages (Tomate, emmental , bleu , fromage de chèvre , mozzarella , olives)	12,50 €
Ranchisses (Tomate, emmental , fromage de chèvre, persillade, olives)	12,50 €

Ingrédients lacto allergènes



Nos extras

préparés avec amour

Assiette de frites	5,00 €
Penne carbonara	9,50 €
Penne au saumon fumé	10,50 €
Lasagnes bolognaises maison	12,00 €

Menu enfant

Sages ... ou pas!

Un verre de sirop

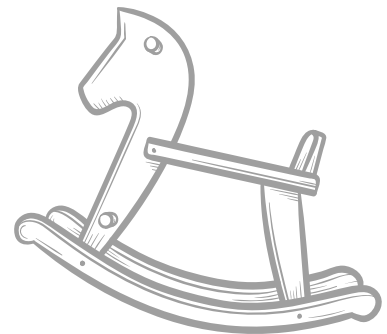
Assiette composée

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

Coupe de glaces

(au choix)

9,50 €



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)

