



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



Menu du Marché

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

Entrée / Plat	18€
Plat / Dessert	18€
Entrée / Plat / Dessert	22€

Menu Enfant

Sages.... Ou pas !

Un verre de sirop

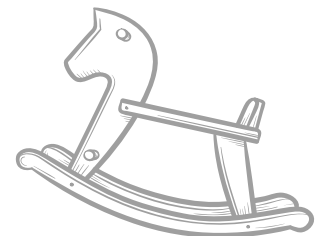
Une assiette composée

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

Une coupe de glaces

(parfums au choix)

10€



Nos salades repas



Salade Fraîcheur 15€
(Salade, tomate, burrata, pesto)

Salade Ardéchoise 15€
(Salade, lardons, châtaignes, fromage de chèvre chaud, pomme)

Nos plats

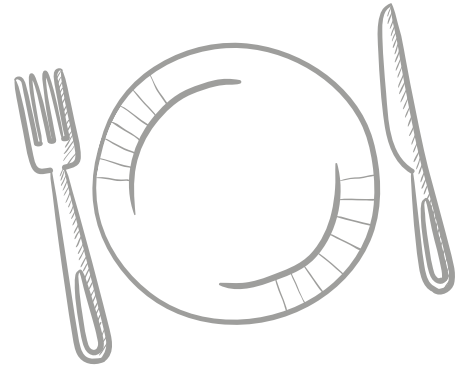
Planche végétarienne 15€

Lasagnes 13€

Truite meunière 19,50€



Faux-filet 22€
(Sauce au poivre)



Nos plats sont accompagnés de légumes de saison

Nos Planchas à partager

Plancha fromages 18€

Assortiment de fromages régionaux

Plancha du terroir 22€

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

Plancha Prestige 28€

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



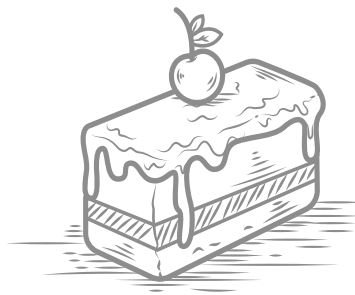
Note de fin

terroir ou fraîcheurs sucrées?

Assiette de fromages de pays	8,50€
Fromage blanc Areilladou® à la crème	5,50€
(Et/ou coulis de fruits rouges)	

Tous nos desserts sont faits maison
& proposés dans une carte spéciale.

(Ils sont modulables dans toutes les formules)



Une carte détaillant les différents allergènes est à disposition. N'hésitez pas à la demander.

