

(Carte du soir)

AUBERGE DES RANCHISSES

Les années passent,
Les habitudes changent,
Nos formules s'adaptent.

Ouvert tous les jours

◆
Service le midi et le soir à partir de 19h00

◆
Route de Rocher
07110 Chassiers
Tel. 04.75.88.31.97



Nos pizzas

Uniquement en soirée

BAMBINO (SPÉCIAL ENFANT) ♦ 6,00€

(Tomate, fromage, jambon, olives)

MARGARITA ♦ 8,00€

(Tomate, fromage, olives)

JAMBON ♦ 9,50€

(Tomate, fromage, jambon, olives)

JARDINIÈRE ♦ 9,50€

(Tomate, fromage, légume de saison, persillade, olives)

ATLANTIQUE ♦ 10,00€

(Crème, fromage, saumon, tranches de citron, olives)

EXOTIQUE ♦ 10,00€

(Tomate, fromage, jambon, ananas, olives)

PROVENÇALE ♦ 10,50€

(Tomate, fromage, tomates fraîches, anchois, oignons, persillade, olives)

INDIENNE ♦ 10,50€

(Crème, fromage, mozzarella, filet de dinde curry, oignons, olives)

VESUVIO ♦ 10,50€

(Tomate, fromage, oignons, poivrons, chorizo, œuf, olives)

CHEVRE-MIEL ♦ 10,50€

(Tomate, fromage, chèvre, miel, olives)

TEXANE ♦ 10,50€

(Tomate, fromage, viande hachée, oignons, poivrons, olives)

PARMA ♦ 11,00€

(Tomate, fromage, jambon cru, copeaux de parmesan, roquette, persillade, olives)

ROYALE ♦ 11,00€

(Tomate, fromage, jambon, champignons, œuf, olives)

ARDÉCHOISE ♦ 11,00€

(Tomate, fromage, caillette maison, oignons, lardons, œuf, olives)

QUATRE-FROMAGES ♦ 11,00€

(Tomate, fromage, bleu, fromage de chèvre, mozzarella, olives)

RANCHISSES ♦ 11,00€

(Tomate, fromage, fromage de chèvre, persillade, olives)

Nos formules

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

Entrée / Plat ♦ 20€

Plat / Dessert ♦ 20€

Entrée / Plat / Dessert ♦ 25€

POUR COMMENCER



Entrée du moment

Salade végétarienne

(Légumes du moment)

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)

* Nos entrées prestiges sont proposées avec un supplément de 3€

EN RÉSISTANCE

Plats accompagnés de légumes de saison



Plat du moment

Filet mignon de porc

(Sauce forestière)

Faux-filet

(Sauce forestière ou poivre, au choix)

Truite meunière

(Aux amandes)

Filet de canette*

(Aux milles épices)

Tartare de boeuf*

Souris d'agneau confite*

(Sauce aux cèpes)

Poisson du jour*

(Selon arrivage)

* Nos plats prestiges sont proposés avec un supplément de 4€



UN GOÛT DU TERROIR



Plateau de fromages de pays ◆ 7€

Fromage blanc Areilladou® à la crème ◆ 5€

(Et/ou coulis de fruits rouges)

NOS DOUCEURS



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

(Ils sont modulables dans toutes les formules)

À la carte

POUR COMMENCER

Entrée du moment ♦ 12 €

Salade végétarienne ♦ 12€
(Légumes du moment)

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

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

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

Foie gras maison ♦ 17€
(Accompagné de son verre de Viognier Vendanges Tardives)

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

EN RESISTANCE

Plat du moment ♦ 17€

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

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

Truite meunière ♦ 17€
(Aux amandes)

Poisson du jour ♦ 19€
(Selon arrivage)

Filet de canette ♦ 19€
(Aux milles épices)

Tartare de boeuf ♦ 19€

Souris d'agneau confite ♦ 19€
(Sauce aux cèpes)

〔 Pour nos pitchounes 〕

Un verre de sirop

Assiette composée

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

Panier de glaces

(au choix)



8,50€



NOS EXTRAS



Assiette de frites ◆ 4€

Conchiglioni carbonara ◆ 7€

Conchiglioni au saumon fumé ◆ 7,5€

Lasagnes bolognaises maison ◆ 10€



VOTRE PAUSE
DU MIDI

Du lundi au vendredi

MENU DU MARCHÉ

La sélection du menu vous est
proposée par le chef et son
équipe

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

Menu enfant

8,50€

Un verre de sirop

Assiette composée

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

Panier de glaces

(Au choix)





Nos entrées traditionnelles

Salade végétarienne
(Salade, assortiment de crudités du moment)

Charcuteries
(Jambon cru, saucisson, terrine, caillette ardéchoise, condiments)

Nos entrées prestiges

(Supplément de 3€)

Foie gras maison
(Accompagné de son verre de Viognier Vendanges Tardives)

Saumon fumé et sa rilette
(Accompagné de son verre de Chardonnay)

Nos plats traditionnels

Filet mignon de porc sauce forestière

Faux-filet
(Sauce forestière ou poivre au choix)

Nos plats prestiges

(Supplément de 4€)

Tartare de boeuf

Poisson du jour

Nos desserts

Les suggestions d'Anthony



À LA CARTE

Pour commencer

Salade végétarienne ~ 12,00€
(Salade, assortiment de crudités)

Charcuterie ~ 14,00€
(Jambon cru, saucisson, terrine, caillette, condiments)

Foie gras maison ~ 17,00€
(Accompagné de son verre de Viognier Vendanges Tardives)

Saumon fumé et sa rilette ~ 16,00€
(Accompagné de son verre de Chardonnay)

En résistance

Filet mignon de porc, sauce forestière ~ 15,50€

Faux-filet ~ 18,50€
(Sauce forestière ou poivre au choix)

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

Tartare de boeuf ~ 19,00€

Le goût du terroir

Plateau de fromage ~ 7,00€

Fromage blanc à la crème et/ou au coulis de fruits rouges ~ 5,00€

La gourmandise

Les suggestions d'Anthony ~ 6,50€