



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

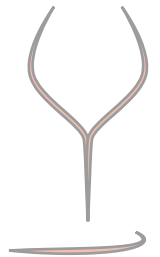


Nos formules

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

Entrée / Plat	28,50€
Entrée / Plat / Dessert	32,00€

Nos planchas à déguster



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



Pour commencer

L'appétit vient en mangeant



Nos entrées du terroir



Salade fraîcheur
(Salade, tomate, burrata, pesto)

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

Charcuterie 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 4€

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 frites



Tartare de bœuf



Faux-filet
(Sauce au poivre)

Fish and Chips

accompagnés de légumes de saison

Filet mignon de porc
(Sauce forestière)

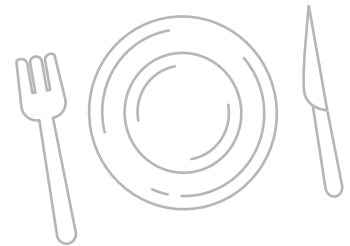
Suprême de poulet
(Sauce châtaigne)

Truite aux amandes

Nos plats prestige

Ces plats sont proposés avec un supplément de 4€

Souris d'agneau confite
(Sauce au curry)



À la carte

Tout est possible

Nos Entrées



Salade fraîcheur 14,00€
(Salade, tomate, burrata, pesto)

Salade ardéchoise 14,00€
(Salade, lardons, châtaignes, fromage de chèvre chaud, pomme)

Charcuterie de pays 15,00€
(Jambon cru A.O.C., saucisson ardéchois, terrine et caillette maison, condiments)

Cuisses de grenouille à la persillade 17,50€
accompagnées de son verre de Rosé de pays

Saumon fumé par nos soins et sa rilette 17,50€
accompagné de son verre de Chardonnay

Foie gras maison 19,50 €
accompagné de son verre de Viognier Vendanges Tardives

Nos Plats



Planche végétarienne
(légumes de saison) 15,00€

Filet mignon de porc 19,50€
(Sauce forestière)

Suprême de poulet 19,50€
(Sauce châtaigne)



Tartare de bœuf 19,50€

Truite aux amandes 19,50€

Fish and Chips 20,50€



Faux-filet 22,00€
(Sauce poivre)

Souris d'agneau confite 23,50€
(Sauce au curry)



Nos pizzas

uniquement en soirée

Bambino (spécial enfant) (Tomate, emmental, jambon, olives)	7,50€
Margarita (Tomate, emmental, olives)	9,50€
Chorizo (Tomate, emmental, chorizo, olives)	11,50€
Jambon (Tomate, emmental, jambon, olives)	11,50€
Jardinière (Tomate, emmental, légumes de saison, persillade, olives)	11,50€
Atlantique (Crème, emmental, saumon, tranches de citron, olives)	12,00€
Exotique (Tomate, emmental, jambon, ananas, olives)	12,00€
Provençale (Tomate, emmental, tomates fraîches, anchois, oignons, persillade, olives)	12,50€
Indienne (Crème, emmental, mozzarella, filet de dinde curry, oignons, olives)	12,50€
Vesuvio (Tomate, emmental, oignons, poivrons, chorizo, oeuf, olives)	12,50€
Chèvre-miel (Tomate, emmental, chèvre, miel, olives)	12,50€
 Texane (Tomate, emmental, viande hachée, oignons, poivrons, olives)	12,50€
Parma (Tomate, emmental, jambon cru, copeaux de parmesan, roquette, persillade, olives)	13,00€
Royale (Tomate, emmental, jambon, champignons, oeuf, olives)	13,00€
Ardéchoise (Tomate, emmental, caillette maison, oignons, lardons, oeuf, olives)	13,00€
Quatre-fromages (Tomate, emmental, bleu, fromage de chèvre, mozzarella, olives)	13,00€
Ranchisses (Tomate, emmental, fromage de chèvre, persillade, olives)	13,00€



Nos extras

préparés avec amour

Assiette de frites	5,50€
Penne carbonara	9,50€
Penne sauce tomate, burrata, pesto	10,50€
Lasagnes bolognaises maison	13,00€

Menu enfant

Sages ... ou pas!

Un verre de sirop

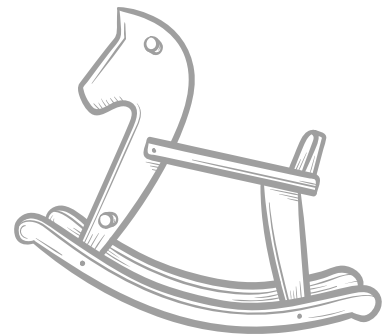
Assiette composée

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

Coupe de glaces

(au choix)

10,00€



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.

