

MENU DU MIDI

SUR L'ARDOISE

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

ENTRÉE / PLAT 19,50€

PLAT / DESSERT 19,50€

ENTRÉE / PLAT / DESSERT 23,50€



MENU ENFANT

SAGES OU PAS

Verre de sirop

Assiette composée

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

Coupe de glaces (au choix) ou fromage blanc Areillardou®

10,50€



MENU DU MIDI

SALADES REPAS

SALADE FRAÎCHEUR

Salade, tomates, burrata, pesto

16€

SALADE ARDÉCHOISE

Salade, lardons, châtaignes, fromage de chèvre chaud, pomme

16,50€

PLANCHAS À PARTAGER

De 2 à 4 personnes

PLANCHA FROMAGES

Assortiment de fromages régionaux

19,50€

PLANCHA DU TERROIR

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

24€

PLANCHA PRESTIGE

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

37,50€



MENU DU MIDI

PLATS

PLANCHE VÉGÉTARIENNE

16,50€

TRUITE AUX AMANDES

23,50€

LASAGNES

14€

FAUX-FILET

Sauce au poivre

22,50€

Nos plats sont accompagnés de légumes de saison.

NOTE DE FIN

ASSIETTE DE FROMAGES DE PAYS

9€

FROMAGE BLANC AREILLADOU® À LA CRÈME

*et/ou au coulis de fruits rouges ou crème de
marron*

6€

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



CULTIVONS L'ART D'ÊTRE ENSEMBLE

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

MENU DU SOIR

PLANCHAS À PARTAGER

De 2 à 4 personnes

PLANCHA FROMAGES

Assortiment de fromages régionaux
19,50€

PLANCHA DU TERROIR

Jambon cru AOC, Saucisson Ardéchois, terrine et caillette maison, picodon, pain de campagne, salade verte et condiments
24€

PLANCHA PRESTIGE

Foie gras Maison, compotée de figes, saumon fumé maison et sa rilette, pain de campagne, salade verte
37,50€



MENU ENFANT

SAGES OU PAS

Verre de sirop
Assiette composée
Assortiment de crudités, charcuterie, fromage, filet de dinde, frites
Coupe de glaces (au choix) ou fromage blanc Areillardou®
10,50€



CULTIVONS L'ART D'ÊTRE ENSEMBLE

NOS PIZZAS

Uniquement en soirée

BAMBINO 8€

Tomate, emmental, jambon, olives

CHORIZO 12€

Tomate, emmental, chorizo, olives

JARDINIÈRE 12€

*Tomate, emmental, légumes de saison,
persillade, olives*

INDIENNE 13,50€

*Crème, emmental, mozzarella, filet de
dinde curry, oignons, olives*

VESUVIO 13,50€

*Tomate, emmental, oignons, poivrons,
chorizo, oeuf, olives*

RANCHISSES 13,50€

*Tomate, emmental, fromage de chèvre,
persillade, olives*

ROYALE 14€

*Tomate, emmental, jambon, champignons,
oeuf, olives*

QUATRE-FROMAGES 14€

*Tomate, emmental, bleu, fromage de
chèvre, mozzarella, olives*

MARGARITA 10€

Tomate, emmental, olives

JAMBON 12€

Tomate, emmental, jambon, olives

EXOTIQUE 13€

Tomate, emmental, jambon, ananas, olives

ATLANTIQUE 13€

*Crème, emmental, saumon, tranches de
citron, olives*

PROVENÇALE 13,50€

*Tomate, emmental, tomates fraîches,
anchois, oignons, persillade, olives*

CHÈVRE-MIEL 13,50€

Tomate, emmental, chèvre, miel, olives

PARMA 14€

*Tomate, emmental, jambon cru, copeaux de
parmesan, roquette, persillade, olives*

ARDÈCHOISE 14€

*Tomate, emmental, caillette maison,
oignons, lardons, oeuf, olives*

TEXANE 14€

*Tomate, emmental, viande hachée,
oignons, poivrons, olives*



MENU ARDÈCHOIS

ENTRÉE / PLAT / FROMAGE ou DESSERT 37,50€

ENTRÉES

SALADE FRAÎCHEUR

Salade, tomates, 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

SALADE VÉGÉTARIENNE

Houmous, caviar d'aubergine, lentilles du Puy, quartiers de melon et pains grillés

PLATS

FILET MIGNON DE PORC

Sauce forestière

TRUITE AUX AMANDES

SUPRÊME DE POULET

Sauce châtaigne

FAUX-FILET

Sauce au poivre

Nos plats sont accompagnés de légumes de saison.

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

À LA CARTE

ENTRÉES

SALADE FRAÎCHEUR

Salade, tomates, burrata, pesto
15€

CHARCUTERIE DE PAYS

*Jambon cru A.O.C., saucisson ardéchois,
terrines et caillette maison, condiments*
16,50€

CUISSES DE GRENOUILLE À LA PERSILLADE

accompagnées de son verre de Rosé de pays
18,50€

FOIE GRAS MAISON

*accompagné de son verre de Viognier
Vendanges Tardives*
21,50€

SALADE ARDÉCHOISE

*Salade, lardons, châtaignes, fromage de
chèvre chaud, pomme*
16€

SALADE VÉGÉTARIENNE

*Houmous, caviar d'aubergine, lentilles du
Puy, quartiers de melon et pains grillés*
15€

SAUMON FUMÉ PAR NOS SOINS ET SA RILLETTE

accompagné de son verre de Chardonnay
21€

PLATS

FILET MIGNON DE PORC

Sauce forestière

TRUITE MEUNIÈRE AUX AMANDES

FILET MIGNON DE PORC

Sauce forestière

PLANCHE VÉGÉTARIENNE

Légumes de saison

16,50€

SUPRÊME DE POULET

Sauce châtaigne

FAUX-FILET

Sauce au poivre

TARTARE DE BŒUF

Sauce châtaigne

FAUX-FILET

Sauce au poivre