

## COCKTAILS ALCOOLISÉS

10€

### MOJITO

Rhum, Menthe fraîche, Citron vert, Cassonade, Eau gazeuse

### SPRITZ

Aperol, Vin pétillant, Tonic, Tranche d'Orange

### LIMONCELLO SPRITZ

Limoncello, Vin pétillant, Tonic, Tranche de Citron jaune

### PINA COLADA

Rhum, Malibu, Crème de coco, Jus d'Ananas

### TEQ SUNRISE

Tequila, Jus d'Orange, Sirop de Grenadine

### GIN TONIC

Gin, Schweppes, Tranche de Citron

### CUBA LIBRE

Rhum, Jus de Citron Vert, Coca-Cola, Citron vert

### DAÏQUIRI PASSION

Rhum, Citron pressé, Sirop de Canne, Sirop Passion, Tonic, Tranche d'Orange

## COCKTAILS SANS ALCOOL 8,50€

### VIRGIN COLADA

Jus d'Ananas, Crème de coco

### TROPICAL SUNSET

Jus de goyave, Jus d'Orange, Jus d'Ananas, Tranche d'Orange

### VIRGIN MOJITO

Menthe fraîche, Citron vert, Cassonade, Eau gazeuse

## LES BIÈRES

### BIÈRES À LA BOUTEILLE

BIÈRE ARTISANALE BIO DE VALLON-PONT-D'ARC 33cl. 7,50€

DUVEL 33cl. 6,00€

CHOUFFE 33cl. 6,50€

CHIMAY BLEUE BRUNE 33cl. 5,00€

DESPÉRADOS 33cl. 5,00€

CORONA BLONDE 35,5cl. 5,00€

HOEGAARDEN BLANCHE 25cl. 4,50€

LEFFE RUBY AROMATISÉE 25cl. 4,50€

BIÈRE SANS ALCOOL 25cl. 4,50€

### BIÈRES À LA PRESSION 25cl. 50cl.

BLONDE 3,50€ 6,50€

PANACHÉ 3,50€ 6,50€

PICON BIÈRE 4,50€ 8,00€

PRESSION ou PANACHÉ + SIROP 4,00€ 7,00€

## APÉRITIFS

ANISÉ 4cl. 4,00€

KIR CASSIS, KIR PÊCHE 10cl. 5,00€

MARTINI, PORTO, SUZE, MUSCAT 4cl. 5,00€

WHISKY 4cl. 7,50€

VERRE DE VIN D'ARDÈCHE 10cl. 4,00€

VERRE DE CHARDONNAY D'ARDÈCHE 10cl. 5,00€

VERRE DE VIN BLANC VIOGNIER 10cl. 5,00€

VERRE DE VIN BLANC MOELLEUX COMTÉ TOLOSAN 10cl. 6,00€

VERRE DE VIN ROUGE MARSELAN 10cl. 5,00€

VERRE DE VIN ROUGE LA SÉRINE 10cl. 7,00€

VERRE DE VIN ROSÉ GRIS 10cl. 5,00€

## LES SANS ALCOOL

COCA-COLA, COCA ZÉRO 33cl. 4,00€

PERRIER, ORANGINA 33cl. 4,00€

THÉ GLACÉ À LA PÊCHE 33cl. 4,00€

JUS DE FRUITS 25cl. 4,00€

Orange, Ananas, Pomme

SIROP VERRE 30cl. 2,50€

DIABOLO, SIROP AVEC 30cl. 3,00€

LIMONADE ou EAU GAZEUSE

### BOUTEILLE D'EAU MINÉRALE

PLATE ou GAZEUSE 50cl. 4,00€

100cl. 6,00€

## MENU ENFANT 10,00€

Au choix, jusqu'à 10 ans

Jambon aux herbes

ou

Gratin de Ravioles artisanales à la crème

ou

Aiguillettes de poulet panées aux céréales

Fromage blanc

ou

Glace

ou

Salade de fruits frais



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Prix net service à table compris. Pas de chèque ni de ticket restaurant.

Paiements acceptés : Carte bancaire, Espèces.





La liste des allergènes est disponible sur demande.

## PLANCHE APÉRO

19,00€




MÉLANGE DE CHARCUTERIE & FROMAGES

## LES ENTRÉES






-  **TARTARE DE THON** 18,00€  
À la coriandre, gingembre et combava servie sur une galette de pois chiche frit
- SAUMON FUMÉ PAR NOS SOINS AU BOIS DE HÊTRE** 18,00€  
Blinis au Tzatziki
-  **CROUSILLANT DE CHÈVRE CHAUD** 14,00€  
Sur lit de poire rôtie au miel d'Acacia, réduction de vinaigre Balsamique
- CASSOLETTE DE FOIE GRAS DE CANARD ENTIER MI-CUIT MAISON** 19,00€  
Avec sa confiture de Viognier et navette briochée
-   **MOZZARELLA BURRATA AU LAIT DE BUFFLONNE** 14,00€  
Sur son lit de tomate et vinaigrette de balsamique, pignons de pin grillé

## LES SALADES







19,00€


-  **SALADE ARDÉCHOISE**  
Salade, tomate, poêlée de raviole l'artisanal, fromage Goudoulet d'Ardèche et cerneaux de noix
-  **SALADE AVICULTEUR**  
Salade, tomate, magret de canard fumé Maison, terrine de canard, filet de caille rôti au miel
-  **SALADE DE LA MER**  
Salade, tomate, poisson fumé Maison, palourdes, queues de crevettes décortiquées, fruits de saison

## LES PÂTES ET GRATINS

-  **LINGUINE EN PERSILLADE** 21,00€  
Aux crevettes, palourdes, éclat de pistaches, copeaux de parmesan, herbes fraîche
-  **LINGUINE MÉDITERRANÉENNE** 18,00€  
Jambon cru, tomate, mozzarella bourrata, basilic, huile d'olive, copeaux de parmesan
-  **GRATIN DE RAVIOLES 100% ARTISANALES À LA CRÈME ET SA SALADE VERTE** 14,00€
-  **GRATIN DE RAVIOLES 100% ARTISANALES AU CHÈVRE ET SA SALADE VERTE** 18,00€
-  **GRATIN DE RAVIOLES 100% ARTISANALES AU GOUDOULET ET SA SALADE VERTE** 18,00€

## LES POISSONS

-   **PAVÉ DE SAUMON EN CROUTE DE FROMAGE FRAIS DE CHÈVRE** 19,00€  
Cuit au four sur une compotée de poireaux et un écrasé de pomme de terre
-   **THON FAÇON TATAKI (CRUE À COEUR)** 23,00€  
Huile de sésame torréfiée, soja, miel, agrumes et écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive
-   **DORADE ROYALE** 18,00€  
Rôtie au citron et romarin, huile d'olive, panisse et fenouil

-  **SALADE VERTE** 4,50€
-  **ASSIETTE DE LEGUMES** 10,00€

Légende :



## LES VIANDES

 <b>TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU 180gr. Viande Française crue</b>	<b>18,00€</b>
Frites, salade, jaune d'oeuf cru, échalote, cornichon, câpre, mayonnaise, ketchup, sauce anglaise, à préparer par vos soins	
 <b>TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU XL 360gr. Viande Française crue</b>	<b>26,00€</b>
Frites, salade, jaune d'oeuf cru, échalote, cornichon, câpre, mayonnaise, ketchup, sauce anglaise, à préparer par vos soins	
<b>BURGER ARDÉCHOIS</b>	<b>21,00€</b>
Viande Française de boeuf charolaise, fromage goudoulet d'Ardèche, salade, tomate. Servi avec frites et salade.	
<b>CAILLE FARCIE AU CHÈVRE FRAIS ET FRUITS DE SAISON</b>	<b>21,00€</b>
Rôtie au miel, écrasé de pomme de terre	
 <b>MAGRET DE CANARD ENTIER</b>	<b>26,00€</b>
Rôtie sauce myrtilles sauvages, échalote confite, nid de carotte et panisse	
 <b>ENTRECOTE DE BOEUF, VIANDE MATURÉE</b>	<b>25,00€</b>
Frites et salade	
 <b>T-BONE DE VEAU ET SAUCE CHAMPIGNON, Viande Française</b>	<b>26,00€</b>
 <b>ROULÉ D'AGNEAU FRANÇAIS AUX HERBES</b>	<b>21,00€</b>
Cuisson lente à basse température, carotte bi-coloire, pomme de terre	

## LES VINS

### VINS PICHET IGP Côteaux de l'Ardèche

1/4 DE VIN ROUGE, BLANC, ROSÉ	25cl.	<b>4,50€</b>
1/2 DE VIN ROUGE, BLANC, ROSÉ	50cl.	<b>8,00€</b>
3/4 DE VIN ROUGE, BLANC, ROSÉ	75cl.	<b>11,00€</b>
1 LITRE DE VIN ROUGE, BLANC, ROSÉ	100cl.	<b>14,00€</b>

### VINS BOUTEILLE ROUGE

IGP CÔTEAUX DE L'ARDÈCHE MARSELAN - Cave de Lablachère	75cl.	<b>24,00€</b>
AOP CÔTES DU RHÔNE LA SÉRINE CUVÉE VIELLES VIGNES - Domaines André Aubert	75cl.	<b>39,00€</b>
VDF TOURIGA - Terres des Amoureuses	75cl.	<b>56,00€</b>
IGP ARDÈCHE CUVÉE L'ORIGINEL CÉPAGE UNIQUE - Clos de l'Abbé Dubois	75cl.	<b>42,00€</b>
IGP CÔTEAUX DE L'ARDÈCHE MERSY - Domaine de Pécoulas	75cl.	<b>39,00€</b>

### VINS BOUTEILLE ROSÉ

IGP ARDÈCHE GRIS CÔTEAUX DE L'ARDÈCHE - Cave de Lablachère	75cl.	<b>18,00€</b>
IGP ARDÈCHE ALLEZ ZOU ! CÔTEAUX DE L'ARDÈCHE - Domaine de Peyre Brune	75cl.	<b>26,00€</b>
IGP ARDÈCHE ROSÉ VIGIER - Domaine du Colombier	75cl.	<b>25,00€</b>
VDF Bio CUVÉE COLOMBIER ROSÉ DE GARDE - Châteaux les Amoureuses	75cl.	<b>56,00€</b>

### VINS BOUTEILLE BLANC

IGP CÔTEAUX DE L'ARDÈCHE CHARDONNAY - Cave de Lablachère	75cl.	<b>23,00€</b>
IGP CÔTEAUX DE L'ARDÈCHE GEWURT'Z - Cave de Lablachère	75cl.	<b>19,00€</b>
IGP COMTÉ TOLOSAN BLANC MOELLEUX	75cl.	<b>26,00€</b>
IGP VIOGNIER - Domaine Armand Dartois	75cl.	<b>26,00€</b>

### CHAMPAGNE

CHAMPAGNE BRUT	75cl.	<b>59,00€</b>
----------------	-------	---------------

## FROMAGES ET DESSERTS

 FROMAGE BLANC	5,00€
 FROMAGE BLANC CRÈME DE MARRON	6,50€
 ASSORTIMENT DE FROMAGES	9,50€

## DESSERTS MAISON 10,00€

### TIRAMISU AU NUTELLA

 MOUSSE AU CHOCOLAT ET SA MADELEINE

 TRILOGIE DE CRÈME BRÛLÉE

Vanille, Marron, Pistache

### GÂTEAU AU CHOCOLAT ET AU MARRON D'ARDÈCHE

### NOUGAT GLACÉE AU MIEL DE LAVANDE

### CAFÉ ou THÉ GOURMAND

Assortiment de Mini-desserts et un Café ou un Thé

## PAUSE GOÛTÉE

 GAUFRE AU SUCRE 4,50€

 GAUFRE NUTELLA 6,50€

 GAUFRE CRÈME DE MARRON 6,50€

## BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO 2,00€

ALLONGÉ 2,00€

DOUBLE CAFÉ 3,50€

CAFÉ NOISETTE 2,50€

GRAND CAFÉ NOISETTE 3,00€

CAPPUCCINO « MOUSSE DE LAIT » 4,50€

CAFÉ VIENNOIS « CHANTILLY » 5,00€

THÉ, INFUSION 3,50€

CHOCOLAT CHAUD 3,50€

## LES DIGESTIFS

**LES CLASSIQUES** 4cl. 7,50€

Ballantine's, Vodka, Rhum, Gin, Get 27, Get 31,  
Eau de vie Poire William's, Armagnac, Cointreau,  
Baileys, Limoncello, Amaretto

**LES SUPÉRIEURS** 4cl. 9,50€

Rhum Diplomatico, Glen Broch Whisky, Chartreuse, Cognac  
Calvados, Armagnac Saint-Vivant, Verveine verte du Velay

## COUPES DE GLACES ALCOOLISÉES

**WILLIAMS** 11,00€

2 boules Poire, Eau de vie de Poire Williams

**COLONEL** 11,00€

2 boules Citron Vert, Vodka

**MINT** 11,00€

2 boules Choco-Menthe, Get 27

**BAILEYS** 11,00€

2 boules Caramel beurre salé, Baileys

**ANTILLAISE** 11,00€

2 boules Ananas, Rhum

## COUPES DE GLACES 10,00€

### DAME BLANCHE ou DAME NOIRE

3 boules Vanille ou 3 boules Chocolat, Sauce Chocolat, Chantilly

### LIEGEOIS CARAMEL ou CHOCOLAT ou CAFÉ

2 boules Caramel beurre salé ou Chocolat ou Café,  
1 boule Vanille, Sauce Caramel ou Chocolat ou Café, Chantilly

### POIRE BELLE HÉLÈNE

1 boule Vanille, 2 boules Poire, Fruit Poire, Sauce Chocolat, Chantilly

### PÊCHE MELBA

1 boule Vanille, 2 boules Pêche, Fruit Pêche, Sauce Fruits Rouges, Chantilly

### BANANA SPLIT

1 boule Vanille, 1 boule Fraise, 1 boule Chocolat,  
Fruit Banane, Sauce Chocolat, Chantilly

### L'ARDÈCHOISE

2 boules Marron, 1 boule Vanille, Crème de Marron, Sauce Chocolat, Chantilly

### JAMAÏQUE

1 boule Rhum Raisin, 1 boule Vanille, 1 boule Banane, Sauce Chocolat, Chantilly

### TUTTI-FRUTTI

1 boule Pêche, 1 boule Ananas, 1 boule Cerise, Fruits Frais,  
Sauce Fruits Rouges, Chantilly

### PANIER DE FRUITS ROUGES

1 boule Cassis, 1 boule Cerise, 1 boule Fraise, Sauce Fruits Rouges, Chantilly

### PARFUMS DES SORBETS

Cassis, Pêche, Citron Vert, Cerise, Ananas, Poire Williams

### PARFUMS DES CRÈMES GLACÉES

Vanille, Caramel beurre salé, Café, Rhum raisin, Choco-Menthe, Chocolat, Banane,  
Marron, Fraise

## COUPES

1 Boule 3,00€ / 2 Boules 5,50€ / 3 Boules 7,50€

### SUPPLÉMENT :

Sauce Chocolat chaud, Caramel ou Fruits Rouges : 1,50€  
Chantilly ou Fruits : 2,00€