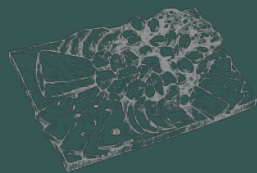




## La Planche à Partager

### PLANCHE APÉRO RIVIÈRE CLUB

Charcuterie et Fromage



19,50€

## Apéritifs

ANISÉ	2cl.	3,00€
KIR CASSIS ou PÊCHE ou CHÂTAIGNE	10cl.	4,00€
KIR ROYAL CASSIS ou PÊCHE ou CHÂTAIGNE	10cl.	8,00€
COUPETTE ADRIEN ROMET	10cl.	8,00€
MARTINI BLANC, MARTINI ROUGE	4cl.	5,00€
PORTO ROUGE, SUZE, MUSCAT	4cl.	5,00€

## Les Sans Alcool

COCA-COLA, COCA ZÉRO	33cl.	3,50€
ORANGINA, OASIS TROPICAL	33cl.	3,50€
THÉ GLACÉ À LA PÊCHE	33cl.	3,50€
JUS DE FRUITS	25cl.	3,50€
Pomme, Fraise, Multifruits		
LIMONADE ou DIABOLO	33cl.	3,50€
SIROP	25cl.	2,50€
Grenadine, Fraise, Pêche, Menthe, Citron, Violette, Cassis, PAC, Orgeat		

## Bouteilles D'eau Minérale

EAU GAZEUSE ou EAU PLATE	50cl.	2,50€
	150cl.	3,50€

## Les Bières

### Bières en Bouteille

RINCE COCHON BLONDE 8,5°	- Belge	33cl.	6,50€
GOUDALE BLONDE 7,2°	- Française	33cl.	6,00€
FELSGOLD BLONDE D'ABBAYE 6,5°	- Française	33cl.	5,00€
ASAHI SUPER BLONDE 5°	- Japonaise	33cl.	6,00€
DESPÉRADOS 5,9°	- Française	33cl.	5,00€
LEVRETTE (CERISE) 3,5°	- Française	25cl.	5,50€
CHIMAY BLEUE BRUNE 9°	- Belge	33cl.	6,00€
MARKUS AMBRÉE 5,8°	- Française Régionale	33cl.	6,50€
HOEGAARDEN BLANCHE 4,9°	- Belge	25cl.	4,50€
IPA BREWDOG 5,4°	- Écossaise	33cl.	7,00€
IPA LOU CABISTOU ARTISANALE 6°	- Française Ardéchoise	33cl.	7,00€

### Bières Bouteille Sans Alcool

BIÈRE SANS ALCOOL		25cl.	4,50€
-------------------	--	-------	-------

### Bières à la Pression

BLONDE	25cl.	3,50€	MONACO/SIROP	25cl.	4,00€
	50cl.	6,50€		50cl.	7,00€
PANACHÉ	25cl.	3,50€	PICON	25cl.	4,50€
	50cl.	6,50€		50cl.	7,50€

## Pause Goûter

— CRÊPES DE 14H À 17H —

CRÊPE AU SUCRE	3,00€
CRÊPE AU SPECULOOS	4,00€
CRÊPE AU CHOCOLAT	4,00€
CRÊPE AU CAMEL	4,00€
CRÊPE À LA CONFITURE D'ARDÈCHE DU MOMENT	4,00€
CRÊPE À LA CRÈME DE MARRON D'ARDÈCHE	4,50€
CRÊPE AU NUTELLA	4,50€
PLAISIR CHANTILLY (SUPPLÉMENT)	1,50€
GALCES À IMPULSIONS (Voir le congélateur vitré en salle)	

## Cocktails Sans Alcool

8,00€



### VIR'GIN TONIC

Gin sans Alcool 0%, Tonic, Tranche de citron



### PINK COLADA

Nectar de coco, Jus d'ananas, Jus de goyave, Tranche d'ananas



### VIRGIN MOJITO

Menthe fraîche, Citron vert, Cassonade, Eau gazeuse



### COUCHÉ DE SOLEIL

Jus d'orange, Jus d'ananas, Sirop de grenadine, Tranche d'orange



### DOUCEUR DES ÎLES

Jus d'ananas, Jus de mangue, Jus de goyave, Sirop de grenadine, Tranche d'ananas

## Cocktails Alcoolisés

11,50€



### SPRITZ

Aperol, Vin pétillant, Tonic, Tranche d'orange



### DAÏQUIRI PASSION

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



### PIÑA COLADA

Rhum, Malibu, Crème de coco, Jus d'ananas, Tranche d'ananas



### TEQ SUNRISE

Tequila, Jus d'orange, Sirop de grenadine, Tranche d'orange



### MADELEINE

Cointreau, Amaretto, Jus d'ananas, Tranche d'orange



### SEX ON THE BEACH

Vodka, Jus d'orange, Jus d'ananas, Sirop de grenadine, Tranche d'ananas



### MOJITO

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



### TI-PUNCH

Rhum, Sucre roux, Jus de citron, Citron vert



### MOSCOW MULE

Vodka, Ginger Beer, Jus de citron, Citron vert, Menthe fraîche

## Les Boissons Chaudes



RISTRETTO  
(Café court)  
2€



ESPRESSO  
(Café)  
2€



LUNGO  
(Allongé)  
2,50€



DOUBLE EXPRESSO  
(Double dose de Café)  
3,50€



AMERICANO  
(Café + Eau chaude)  
2,50€



Plaisir Chantilly : 1,50€



CAFÉ AU LAIT  
(Café + Lait)  
2,50€



CAPPUCCINO  
(Café + Lait + Mousse de lait)  
4,50€



CAFÉ VIENNOIS  
(Café + Chantilly)  
4,50€



MACCHIATO  
(Café + Mousse de lait)  
4,00€



CARAMELO  
(Café + Caramel + Lait)  
4,50€

Muffin Chocolat : 3,50€



FRENCH COFFEE  
(Café + Cognac + Mousse de lait)  
8,00€



ITALIAN COFFEE  
(Café + Amaretto + Mousse de lait)  
8,00€



BAILEYS COFFEE  
(Café + Baileys + Mousse de lait)  
8,00€



LES THÉS  
(Eau chaude + Thé vert ou  
Verveine ou Thé vert à la menthe)  
3,50€



CHOCOLAT CHAUD  
(Lait chaud + Cacao)  
3,50€

Muffin Myrtille : 3,50€

# Les Vins au Verre 12cl.

## VERRE VIN ROUGE

### CAVE DE LABLACHÈRE - **IGP CÔTEAUX DE L'ARDÈCHE ROUGE**

Lieu = Lablachère



### DOMAINE VIGNE - **IGP CÔTEAUX DE L'ARDÈCHE VIN NATURE SAUVAGE VAUTOUR**

Cépages = Carignan, Grenache - Lieu = Lagorce - En bouche = Intense et fruité



### DOMAINES ANDRÉ AUBERT - **AOP CÔTES DU RHÔNE LA SÉRINE CUVÉE VIEILLES VIGNES**

Cépages = Syrah, Grenache - Lieu = Donzère - En bouche = Puissant et équilibré



### DOMAINE DE VIGIER - **AOP CÔTES DU VIVARAIS L'INTEMPOREL**

Cépages = Syrah, Grenache - Lieu = Lagorce - En bouche = Boisé et doux - Fûts de chêne



### GALLETY - **AOP CÔTES DU VIVARAIS CUVÉE GALLETY**

Cépages = Syrah, Grenache - Lieu = Saint-Montan - En bouche = Fruité et équilibré - Fûts de chêne



### CLOS DE L'ABBÉ DUBOIS - **IGP ARDÈCHE L'ORIGINEL**

Cépage = Plant de Brunel (Cépage unique, nul par ailleurs) - Lieu = Saint-Remèze - En bouche = Puissant, Tannique, Fruité et Étonnant - Barrique de chêne



### CHÂTEAU LES AMOUREUSES - **VDF TOURIGA**

Cépage = Touriga (Seulement 2 producteurs en France produisent le cépage Touriga) - Lieu = Bourg-Saint-Andéol - En bouche = Puissant, fruité et charnu - Fûts de chêne français



### DOMAINE SALADIN - **AOP CÔTES DU RHÔNE VILLAGES FAN DÉ LUNE**

Cépages = Mourvèdre dominant, Grenache noir, Syrah - Lieu = Saint-Marcel-d'Ardèche - En bouche = Bon équilibre et mature - Foudres de chêne - Cultivation Bio depuis 1422



### Info

VDF = Vin De France

IGP = Indication Géographique Protégée

AOP = Appellation d'Origine Protégée

### Tarifification des Vins

● Découverte : 4,00€

● ● Rencontre : 6,50€

● ● ● Partage : 9,00€

● ● ● ● Complicité : 12,00€

## Les Vins au Verre 12cl.

### VERRE VIN BLANC

#### CAVE DE LABLACHÈRE - IGP CÔTEAUX DE L'ARDÈCHE BLANC

Lieu = Lablachère



#### CAVE DE LABLACHÈRE - IGP CÔTEAUX DE L'ARDÈCHE GEWURT'Z

Cépage = Gewürztraminer - Lieu = Lablachère - En bouche = Sec et fruité



#### DOMAINE VIGNE - IGP CÔTEAUX DE L'ARDÈCHE VIN NATURE SAUVAGE SALAMANDRE

Cépages = Marsanne, Grenache blanc - Lieu = Lagorce - En bouche = Léger et long en bouche



#### DOMAINE VIGNE - IGP CÔTEAUX DE L'ARDÈCHE PURE VIOGNIER

Cépage = Viognier - Lieu = Lagorce - En bouche = Fruité, sec, léger et équilibré



#### DOMAINE DE VIGIER - IGP ARDÈCHE MON CHARDONNAY

Cépage = Chardonnay - Lieu = Lagorce - En bouche = Fruité, rond et vif



#### DOMAINE DE PÉCOULAS - IGP ARDÈCHE FOLIE DOUCE

Cépage = Viognier (*vendange tardive*) - Lieu = Lagorce - En bouche = Vin sucrée, fruité et doux



#### DOMAINE SALADIN - AOP CÔTES DU RHÔNE VILLAGES PER ÈL

Cépages = Clairette blanche, Roussanne, Bourboulenc, Viognier, Marsanne, Grenache blanche - Lieu = St-Marcel-d'Ardèche - En bouche = Équilibré et long en bouche - Cultivation Bio depuis 1422



### VERRE VIN ROSÉ

#### CAVE DE LABLACHÈRE - IGP CÔTEAUX DE L'ARDÈCHE ROSÉ

Lieu = Lablachère



#### DOMAINE DU COLOMBIER - IGP ARDÈCHE ROSÉ 2

Cépages = Grenache, Cinsault - Lieu = Vallon-Pont-d'Arc - En bouche = Rond, fruité et léger



#### DOMAINE DE VIGIER - IGP ARDÈCHE MON GRIS DE GRENACHE

Cépage = Grenache - Lieu = Lagorce - En bouche = Léger et ample



#### DOMAINE DE PÉCOULAS - IGP CÔTEAUX DE L'ARDÈCHE MERLOT BONBON

Cépage = Merlot - Lieu = Lagorce - En bouche = Vin sucré, fruité, surmûris et doux



#### CHÂTEAU LES AMOUREUSES - IGP MÉDITERRANÉE CUVÉE LE COLOMBIER

Cépages = Cunoise, Syrah - Lieu = Bourg-Saint-Andéol - En bouche = Équilibré, élégant, remarquable et longueur - Rosé de garde - Amphore et Fûts de chêne français



## Les Digestifs 4cl.

### WHISKY

JOHNNIE WALKER RED LABEL 40°	€
BUSHMILLS IRISH ORIGINAL 40°	€
JACK DANIEL'S 40°	€
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL 12 ANS 40°	€€
CHIVAS REGAL 12 ANS 40°	€€
ABERLOUR 10 ANS FOREST RÉSERVE 40°	€€
ABERLOUR 12 ANS 48°	€€€
SEXTON IRISH 40°	€€€
CARDHU 12 ANS 40°	€€€
KNOCKANDO 18 ANS 43°	€€€
GLENMORANGIE WHISKY 10 ANS 40°	€€€
ÉVADÉ SINGLE MALT TOURBÉ WHISKY FRANÇAIS 43°	€€€
HOTAZAKI JAPANESE BLENDED 40°	€€€
LAPHROAIG SCOTCH 10 ANS 40°	€€€
CHIVAS REGAL 18 ANS GOLD SIGNATURE 40°	<i>Exceptionnel</i>
KAVALAN WHISKY SINGLE MALT TAÏWAN 40°	<i>Exceptionnel</i>
YAMAZAKURA JAPANESE BLENDED PEATED 46°	<i>Exceptionnel</i>
LAGAVULIN 16 ANS 43°	<i>Exceptionnel</i>

### RHUM

RHUM HAVANA CLUB 7 ANS 40°	€
AOC CLEMENT RHUM VIEUX 40°	€
RHUM CED TI MANGUE, PASSION 32°	€€
RHUM DON PAPA SIPITUEUSE BAROKO 40°	€€
DIPLOMATICO MANTUANO 8 ANS 40°	€€
PYRAT RHUM RÉSERVE XO 40°	€€€
RHUM DON PAPA 7 ANS 40°	€€€
BACARDI RHUM OCHO 8 ANS 40°	€€€
SANTA TERESA RHUM 1796 40°	<i>Exceptionnel</i>
MILLONARIO RHUM 15 ANS RÉSERVE SPÉCIALE 40°	<i>Exceptionnel</i>
ZACAPA 23 ANS 40°	<i>Exceptionnel</i>

### ARMAGNAC

ARMAGNAC SAINT-VIVANT VSOP 40°	€€
LAUBADE ARMAGNAC 12 ANS 40°	€€€
LAUBADE ARMAGNAC HORS D'ÂGE INTEMPOREL 40°	<i>Exceptionnel</i>

### COGNAC

COGNAC DELAITRE *** 40°	€
COGNAC MEUKOW BLACK VS 40°	€€
COGNAC HENNESSY VS 40°	€€€
COGNAC DELAITRE XO 40°	<i>Exceptionnel</i>

## Tarifification des Digestifs

Classique : 7,00€ €

Supérieur : 10,00€ €€

Premium : 12,00€ €€€

Exceptionnel : 14,50€ *Exceptionnel*

## Les Digestifs 4cl.

### EAU DE VIE

KIRSCH SYLVAIN SPIRITUEUX (CERISE) 18°	€
GRAPPA CELLINI 38°	€
CALVADOS DELAITRE 10 ANS 40°	€€
EAU DE VIE DE MIRABELLE DELAITRE 40°	€€
EAU DE VIE DE POIRE WILLIAMS DELAITRE 40°	€€
EAU DE VIE DE VIEILLE PRUNE MANGUIN 40°	€€€
EAU DE VIE DE POIRE WILLIAMS AU RHUM AMBRÉ CARAXÈS 40°	Exceptionnel

### GIN

GIBSON'S GIN LONDON DRY	€
JUNE BY G'VINE GIN 37,5°	€€
GIN HENDRICK'S 41,4°	€€
ROKU GIN SUNTORY JAPAN 43°	€€€
GIN BOMBAY SAPPHIRE PREMIER CRU 47°	€€€
GUNPOWDER IRISH GIN 43°	Exceptionnel
GIN OLI' GIN MANGUIN EN PROVENCE 41°	Exceptionnel

### TEQUILA

JOSE CUERVO TEQUILA GOLD ESPECIAL 38°	€€
TEQUILA 1800 REPOSADO 38°	€€€
PATRON TEQUILA SILVER 40°	Exceptionnel

### LIQUEUR

GET 27 - 17,9°	€
GET 31 - 24°	€
AMARETTO SAN PIETRO 18°	€
BAILEYS ORIGINAL IRISH CREAM 17°	€
GENEPI 40°	€
MEI KUEI LU CHIEW (ALCOOL DE RIZ) 40°	€
MALIBU COCO 18°	€
LIMONCELLO 30°	€
LIQUEUR DE FLEUR DE SUREAU VEDRENNE 20°	€
KAHLUA LIQUEUR DE CAFÉ 16°	€
COINTREAU 40°	€
GRAND MARNIER CORDON ROUGE 40°	€
VERVEINE DU VELAY GOLD JAUNE 40°	€€
CHARTREUSE VERTE 55°	€€€

### VODKA

MINKOFF VODKA PURE GRAIN PREMIUM QUALITY 40°	€
ZUBROWKA VODKA BISON 37,5°	€€
BELVEDERE VODKA 40°	€€€
CÎROC VODKA BLUE 40°	€€€
HAKU VODKA JAPON 1899 40°	Exceptionnel

## Tarifification des Digestifs

Classique : 7,00€ €

Supérieur : 10,00€ €€

Premium : 12,00€ €€€

Exceptionnel : 14,50€ Exceptionnel



## Wraps

### WRAP POULET

Aiguillettes de poulet panées aux céréales, fromage ail et fines herbes, tomate, salade

### WRAP SAUMON FUMÉ

Saumon fumé par nos soins, fromage ail et fines herbes, tomate, champignon, salade

### WRAP VEGAN

Falafel, houmous, tomate, maïs, salade

## Pokes Bowls & Cia

### POKE MARIN

Saumon fumé par nos soins, quinoa, mangue, fève edamame, salade, houmous, citron vert

### POKE ITALIAN

Mozzarella, jambon cru, pâtes, pesto au basilic, tomate, salade, parmesan

### POKE CHICKEN

Aiguillettes de poulet panées aux céréales, boulgour, chou rouge et blanc, fève edamame, oignon rouge, maïs, carotte

### POKE VEGAN

Lentilles vertes, chou rouge et blanc, tomate, maïs, salade, houmous, fève edamame, noix

### SALADE VERTE

## Paninis

### PANINI ARDÉCHOIS

Caillette, chèvre, tomate, sauce blanche

### PANINI MOZZA

Mozza, tomate, jambon cru, pesto

### PANINI POULET

Poulet, tomate, fromage, sauce blanche

## Burger avec Frites

### BURGER BOEUF

### BURGER CHICKEN

### BURGER ARDÉCHOIS

### BURGER VEGGIE

## Snacking

### PETITE PORTION DE FRITES

3,00€

### GRANDE PORTION DE FRITES À PARTAGER

8,00€

### NUGGETS ET FRITES (6)

8,00€

### NUGGETS BOX (20)

15,00€

### CROQUE MONSIEUR

6,00€

### HOT DOG

6,00€

### FISH AND CHIPS ET FRITES

12,00€

### FALAFEL VEGAN ET FRITES

10,00€

10,00€

## Desserts

### DESSERT DU MOMENT (SELON DISPONIBILITÉ VITRINE)

5,50€

### TARTE AU CITRON MERINGUÉE

5,50€

### FONDANT AU CHOCOLAT

5,50€

### TARTE TATIN TIÈDE

5,50€

### MUFFIN MYRTILLE

3,50€

### MUFFIN CHOCOLAT


3,50€

## Pizzas


## Les Blanches

ARDÉCHOISE : Sauce blanche, mozzarella, caillette, chèvre

14,00€

 POIRE : Sauce blanche, mozzarella, gorgonzola, poire, noix, miel

15,00€


 APICULTEUR : Sauce blanche, mozzarella, chèvre, miel

14,00€

SAUMON FUMÉ : Sauce blanche, mozzarella, saumon fumé par nos soins, citron, tomate

15,00€

## Les Rouges

 MARGHERITA : Sauce tomate, mozzarella


10,00€

ROMAINE : Sauce tomate, mozzarella, jambon

11,50€

ROYALE : Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons frais

13,00€

 VÉGÉTARIENNE : Sauce tomate, mozzarella, aubergine, courgette, poivron

13,50€

CARNIVORE : Sauce tomate, mozzarella, viande de boeuf hachée, oignon


14,00€

SERRA-NO : Sauce tomate, mozzarella, tomate, jambon cru, pesto, oignon

14,50€

SALAMI : Sauce tomate, mozzarella, tomate, salami

13,50€

 3 FROMAGES : Sauce tomate, gorgonzola, chèvre, mozzarella

14,00€

NAPOLITAINE : Sauce tomate, mozzarella, anchois, ail

12,50€

HAWAÏENNE : Sauce tomate, mozzarella, jambon, ananas

13,50€

Tout supplément (oeuf...) ou changement : 2,00€



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.