LES ENTREES

- **Crème de Courge**, Escargots des Restanques persillés en "coquille" de Navet — 16.00 €
- **Gravlax de Truite d'Ardèche**, Bortch de Betterave, Pickles et Blinis Châtaigne — 16.00 €
- **La Charcuterie "Maison"** du moment — 15.00 €
- **Petite planche de charcuterie** — 17.00 €
- **Soupe de Châtaigne**, Oeuf bio "parfait", jus de Cochon, Croutons — 15.00 €
- **Terrine de Foie Gras de Canard** du Périgord, Pomme caramélisée et Marron confit, Brioche toastée — 18.00 €

LES PLATS

- **Suggestion du jour** — 23.00 €
- **Retour de Pêche** selon l inspiration du chef — 23.00 €
- **Minestrone Végétale** — 18.00 €
- **Volaille forestière facon "Tournedos"**, patate douce, carotte rotie, oignon rouge, croquet de pois chiche, jus de carcasse — 24.00 €
- **Jarret de Cochon braisé** doucement, glaçage au miel, embeurrée de choux frisé, pommes persillées, sauce moutarde — 24.00 €
- **Pièce de Bœuf de race Charolaise** prise dans le faux filet, vrai gratin dauphinois — 25.00 €
- **Coquillette au Jambon Blanc de Gloria**, cromesquis de Comté — 19.00 €
- **Lièvre à la Royale**, purée de pomme de terre "riche" — 30.00 €
- **Fricassée de Ris de veau aux Morilles et Vin Jaune**, Risotto d'épeautres — 28.00 €
- **Burger de Boeuf** "Tradition" — 20.00 €

MENU P'TIT GOURMET

Plat garni "Maison" + 1 boule de glace "Chauvet" au choix : 12 €

(pour les enfants de moins de 12 ans)

MENU "TERROIRS"

Entrée - Plat - Fromage ou Dessert : 39 €

Soupe de Châtaigne, Oeuf bio parfait, jus de cochon et croutons

OU

La Charcuterie "Maison" du moment

Volaille forestière façon "Tournedos", patate douce, carotte rôtie, Oignon rouge, croquet de pois chiche, jus de carcasse

OU

Truite de l'Ardèche pochée "comme un pot au feu", légumes du pot, sauce Tartare

---

Dessert "Maison" au choix *(hors coupes glacées)*

MENU DU JOUR

Entrée - Plat - Dessert : 20 € - Servi le midi du mardi au vendredi

LES GOURMANDISES

- **Dessert du jour** — 8.00 €
- **Crème Caramel Angèle** — 9.50 €
- **Tarte du moment** — 9.50 €
- **Tiramisu de Salomé : Spéculoos et pâte à tartiner** — 10.00 €
- **Entremet Chocolat Guanaja Valrhona** : croustillant, mousse et ganache — 10.00 €
- **Vacherin glacé vanille de Madagascar et framboise,** coulis de fruit — 9.50 €
- **Assiette de fromages** régionaux — 9.50 €
- **Faisselle** de l'Areilladou à la crème ou confiture — 9.00€
- **Supplément** chantilly ou autres ingrédients — 5.50 €
- **Glaces Pierre Chauvet** (voir carte) — 1.50 €

LES APERITIFS

Kir 10 cl	4,50 €
Martini / Suze / Porto / Muscat 4 cl	4,50 €
Coupe de crémant 10 cl	7,00 €
Coupe de Champagne 10 cl	9,00 €
Cocktail « inspiration saison » 10 cl	9,50 €
Cocktail Façon « spritz » 10 cl	9.50 €
Whisky « coup de Cœur » 4 cl	7,00 €
Gin 4 cl, **Vodka** 4 cl, **Whisky** 4 cl	5,00 €
Anisé 2 cl	3,00 €

LES VINS AU VERRE

Verre de vin blanc - rouge **"Découverte"** - 10 cl	8,50 €
Verre de vin blanc - rouge **IGP Ardèche / VDF**- 10 cl	6,50 €
Verre de vin blanc **moelleux -** 10 cl	7,50 €
Verre de vin blanc ou rouge **Vallée du Rhône** - 10 cl	7,50 €

LES SOFTS

Sirop	2,00 €
Sirop MAISON	2,50 €
Kumbucha maison	3,90 €
Mocktail	9,00 €
Coca, Coca zéro	4,20 €
Limonade, diabolo, Fuzetea, Jus de fruit	4.00 €
Vals 75 cl	4.50 €
Reine des basaltes / Vittel - 100 cl	6,00 €
Volcan 75 cl	6.50 €

LES BIERES

BRASSERIE CLARIOU - 33 cl - blonde ou blanche : 6.90 €

1664 PRESSION - 25 cl : 4.60 € **50 cl** : 7.90 €

TERROIRS
de CUISINE
Ardèche

GOÛTEZ L'ARDÈCHE

"La Cuisine au Coeur"

Lors de votre réservation ;
n'hésitez pas à partager votre envie avec le Chef Richard Rocle :
votre plat préféré ou l'une de ses "recettes signatures" pourraient bien se retrouver dans votre assiette ...

OUVERTURE DU RESTAURANT :
Du Mardi au Samedi Midi + Vendredi et samedi soir

04 75 38 51 31 - www.terroirsdecuisne.fr