

POUR GRIGNOTER & PARTAGER ...

- **Petite planche de charcuterie** 15.00 €
- **Grande planche de charcuterie** 24.00 €
- **Foccacia "de saison"** 16.00 €

LES ENTRÉES

- **Caviar d'aubergine**, crème de poivron et croustillant 10.00 €
- **Pâté en croute du Chef**, texture de légume du moment et pickels 12.00 €
- **Salade Niçoise**, pomme de terre, haricot vert, poivron, tomate, oeuf dur, olive, thon, sauce vinaigrette 16.00 €
- **Tête de veau "jardinière"**, courgette émulsionnée et huile de colza grillé 16.00 €
- **Spaghetti de seiche**, coquillage, crème de lard, huile verte 18.00 €

LES PLATS

- **Suggestion** du jour 22.00 €
- **Couscous végétal ; légume, semoule et falafel** 18.00 €
- **Poulet d'Ardèche façon Tandoori** et riz Basmati 20.00 €
- **Pièce de Bœuf Charolais**, grenailles de l'Eyrieux aux épices 25.00 €
- **Poitrine d'Agneau d'Ardèche "à la diable"**, pois chiche d'ici, tomate et poivron confits, pesto basilic 22.00 €
- **Esturgeon De Neuvi** légèrement poché, risotto, fenouil et "sauce poulette" 24.00 €
- **Burger "Terroirs de Cuisine"**, steak haché de boeuf, burata, compotée de tomate et oignon, poivron, salade et Frites "Maison" 20.00 €
- **Bol de Frites "Maison"** 5.00 €

MENU "TERROIRS"

Entrée - Plat - Fromage ou Dessert : 39 €

Caviar d'aubergine, crème de poivron et croustillant

OU

Paté en croute du Chef

Suggestion du moment

OU

Truite d'Ardèche aux amandes, grenailles de l'Eyrieux aux épices

OU

Poulet d'Ardèche façon Tandoori et riz basmati

Dessert "Maison" au choix (hors coupes glacées)

MENU P'TIT GOURMET

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

(pour les enfants de moins de 12 ans)

LES GOURMANDISES

- **Dessert du jour** 7.50 €
- **Salade de fruits frais** 8.50 €
- **Crème Caramel Angèle** comme à nos débuts ! 8.50 €
- **Tarte** inspiration du moment 9.50 €
- **Moelleux aux amandes de Salomé** et coulis de fruits 9.50 €
- **Crumble aux figues**, sorbet chocolat Guanaja Valrhona 9.50 €
- **Assiette de fromages** régionaux 8.00 €
- **Faisselle** de l'Areilladou à la crème 5.50 €
- **Supplément** chantilly ou autres ingrédients 1.50 €
- **Glaces Pierre Chauvet** (voir carte)

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	9,00 €
Cocktail Façon « spritz » 10 cl	9,00 €
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 “Coup de Cœur”	(10 cl) 8,00 €
Verre de vin blanc - rouge « Découverte »	6,50 €
Verre de vin blanc - rouge IGP Ardèche/ VDF	6,00 €
Verre de vin blanc moelleux	7,00 €
Verre de vin blanc ou rouge Vallée du Rhône	7,00 €

LES SOFTS

Sirop	2,00 €
Sirop MAISON	2,30 €
Kumbucha maison	3,50 €
Mocktail	9,00 €
Coca, Coca zéro, Fuzetea	4,00 €
Limonade, diabololo, Jus de fruit	3,90 €
Vals 75 cl	4,50 €
Reine des basaltes 100 cl	6,00 €
Volcan 75 cl	6,50 €
Vittel 100 cl	5,00 €

LES BIERES

BRASSERIE CLARIOU - 33 cl - blonde ou blanche :	6.90 €
JUPILER PRESSION - 25 cl : 4.60 €	50 cl : 7.90 €



TERROIRS
de CUISINE

Ardèche



“La Cuisine au Cœur”

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 ...*

