

A PARTAGER

- **Petite planche de charcuterie**
- **Grande planche de charcuterie**

ENTRÉES

- **Œufs de poule bio** à la cardinale 15.00 €
- **Paté en croute du Chef**, légumes du moment en pickels et texture de betterave 22.00€
- **Coeur de laitue, chiffonnade de volaille**, croutons, et vinaigrette Caesar 16.00 €
- **Asperges, Morilles, Vin Jaune**, oeuf parfait et pomme de terre 16.00 €
- **Fraicheur de fraise et avocat**, oeufs de saumon, condiments 18.00 €

PLATS

- **Suggestion** du jour 20.00 €
- **Veau d'Ardeche comme un "Kébab"**, pesto, sauce yahourt maison, crudité, pain pita, frites 18.00 €
- **Côte de porc double de Didier Boyrel** façon Orloff, Crique croustillante 20.00 €
- **Pièce de Bœuf Charolais**, pomme de terre délicatesse de l'Eyrieux en persillade 25.00 €
- **Poulpe de roche, basse température**, sauce chimichurri, petits pois, fèves et siphon pomme de terre au safran 24.00 €
- **Burger "l'aveyronais"**, steack haché d'agneau, kimchi, salade, sauce roquefort, frites 20.00€
- **Burger "l'ardechois"**, steack haché de boeuf, kimchi, salade, sauce picodon, frites 20.00€
- **Bol de Frites** 5.00€
- **Sauce : Picodon, Champignon du moment, Roquefort** 3.00 €

MENU TERROIR

- Entrée + Plat + Dessert (ou fromage) → 38 €
- Entrée + Plat / Plat + Dessert → 31,50 €

Oeufs de poule bio à la cardinale

ou

Paté en croute du chef

Suggestion du moment

ou

Poulpe de roche

Dessert au choix

Menu P'tits Gourmets

12 €

- plat garni
- 1 boule de glace au choix



Pas de protéines animales, n'hésitez pas à solliciter notre chef.

GOURMANDISES

- **Dessert du jour** 7.50 €
- **Crème brûlée à la Verveine du Velay** 8.50 €
- **Charlotte aux fraises** 9.50 €
- **Brownies aux noix de pécan**, sorbet menthe/petit pois 9.50 €
- **Crème Caramel Angèle** comme à nos début 8.50 €
- **Tarte** inspiration du moment 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 €
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 ♥" ^(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	2,20 €
Kumbucha maison	3,00 €
Mocktail	9,00 €
Coca, Coca zéro, Fuzetea,	4,00 €
Diabolo	4,00 €
Limonade	3,80 €
Jus de fruit	5,00 €
Vittel 25 cl	3,00 €
Vals 75 cl	4,50 €
Vittel 100 cl /Reine des basaltes 1l	5,00 €
Volcan 75 cl	6,50 €

LES BIERES

• BRASSERIE CLARIOU :	
Bière blonde ou blanche 33 cl	6,80 €
Bière «IPA » 33 cl	7,50 €
• BIERE PRESSION :	
Jupiler 25 cl	4,60 €
Jupiler 50 cl	7,50 €

R&A
TERROIRS
de CUISINE
Ardèche



Ici, la cuisine est une histoire de passion.

*Lors de votre réservation, partagez votre envie avec le Chef :
votre plat préféré ou l'une de ses recettes signatures pourraient
bien se retrouver dans votre assiette.*

Tous nos prix sont nets, taxes et service compris

Terroirs de Cuisine - Lavilledieu

04 75 38 51 31 - www.terroirsdecuisine.fr