

« SUR PLACE »

LES ENTREES :

- Oeuf Mimosa, verdure et mouillette : 8.50 €
- Entrée « Cuisine du Monde » : 11.50 €
- Terrine de campagne recette « du Chef » : 9.50 €
- Planche de charcuterie « de région » : 15 € (petite) / 24 € (grande)
- « Salade repas » de saison : 16 €

Menu du Jour : 19.00 €
Le midi du mardi au vendredi
Hors fêtes et fériés

LES PLATS :

- Suggestion du Chef : 20 €
- Recette « Cuisine du Monde » : 20 €
- Andouillette « à la Lyonnaise », purée de pomme de terre OU Frites, salade : 21 €
- Pièce d'Agneau Confit : 22 €
- Pièce du Boucher, Frites, salade et sauce du moment : 25 €
- Burger « Terroirs » – viande de bœuf hachée : 20 €
- Burger « Du Chef » – poulet laqué au soja, mozzarella, gingembre confit, cacahuète, roquette : 20 €
- Burger « Veggie » – Galette de haricot rouge et condiment Pistou 18 €
- Omelette nature ou au fromage (suppl. 1.50 €) frites & salade : 15 €
- Gaufre salée et garniture du moment : 15 €
- Croque-Monsieur / jambon blanc, béchamel, abondance : 15 €
- Croque – Madame / jambon blanc, béchamel, abondance, œuf : 16 €
- Assiette de frites : 5 €

MENU DU JOUR : Entrée / Plat / Dessert : 19.00 €

FORMULE DU JOUR : Entrée / Plat ou Plat / Dessert : 17.50 €

PLAT DU JOUR : 16 €

Servis du mardi au vendredi – le midi uniquement – hors fêtes et fériés

MENU ENFANT : Blanc de Volaille panée – Frites « maison », Boule de glace : 12 €

Tous nos plats sont faits « maison » – Origine des viandes & autres produits de base : France, Rhône-Alpes, Ardèche

Merci de nous signaler toute allergie alimentaire

Pour connaître les allergènes volontairement incorporés dans nos plats veuillez consulter le document tenu à votre disposition à l'accueil.

Tous nos prix sont nets, taxes et service compris



« SUR PLACE »

« LES DESSERTS » :

Dessert du jour : 7.5 €

Pâtisserie du moment : 8.5 €

Gâteau « de voyage » : 6 €

Gaufre au sucre : 7 €

Gaufre crème de marrons Imbert : 8.5 €

Gaufre pâte à tartiner « maison » : 8.5 €

Gaufre Confiture de Lait à la fleur de sel « maison » : 8.5 €

Gaufre crème glacée Vanille Chauvet : 8.5 €

Assiette de fromages régionaux : 8 €

Faisselle de l'Areilladou à la Crème : 5.5 €

Supplément Chantilly ou Autres Ingrédients : 1.5 €

LES COUPES GLACEES :

Ardéchoise :

1 boule vanille / 2 boules marrons / confiture de châtaigne « Imbert » / macaron à la châtaigne / éclats d'amandes caramélisées / chantilly

Fruits du Soleil :

1 boule pêche / 1 boule vanille / 1 boule abricot bergeron / marmelade de fruits / crumble aux graines / éclats de noisettes torréfiées / chantilly

« Red Lover » :

1 boule fraise / 1 boule framboise / 1 boule myrtille / confiture de fruits rouges / Sablé au beurre salé / meringue / chantilly

Fou de Choco :

2 boules chocolat / 1 boule « rocher » / pâte à tartiner « maison » / brisures de cookies au chocolat noir / éclats de noisettes torréfiées / chantilly

Tiramisu :

2 boules café / 1 boule vanille / biscuit cuillère au café / pépites de chocolat / Crème de café lacté / chantilly

- Prix de la Coupe Glacée « Giant » : 11.50 €
- 1 boule : 3.20 €
- 2 boules : 6.00 €
- 3 boules : 8.50 €
- Ingrédient supplémentaire : 1.50 €

Pierre
CHAUVET

« TAKE AWAY »

L'Offre « à Emporter » : Midi et soir

- Selon nos horaires d'ouvertures -
UNIQUEMENT SUR COMMANDE PREALABLE

Menu du jour : Entrée / Plat / Dessert : 19.00 € - servi du mardi au vendredi – hors fêtes et fériés

Formule du jour : Entrée / Plat OU Plat / Dessert : 17.50 € - servi du mardi au vendredi – hors fêtes et fériés

Plat du jour : 16.00 € - servi du mardi au vendredi – hors fêtes et fériés

LES PLATS :

Suggestion du Chef : 18 €

Recette « Cuisine du Monde » : 18 €

Gigot d'Agneau Confit : 20 €

Andouillette « à la Lyonnaise », purée de pomme de terre OU Frites, salade : 19 €

Burger « Terroirs » : 18 €

Burger « du Chef » : 18 €

Burger « Veggie » : 16 €

Gaufre salée et garniture du moment : 14 €

Croque-Monsieur : jambon blanc, béchamel, abondance : 14 €

Planche de charcuterie « de région » : 22 € (grande)

Portion de frites : 4 €

Desserts & « Salon de Thé »

Gaufre au sucre : 7.00 €

Gaufre à la crème de marrons – Imbert : 8.00 €

Gaufre à Pâte à tartiner praliné « Maison » : 8.00 €

Pâtisserie individuelle : 8.00 €

Dessert du jour : 7.00 €

Boissons non alcoolisées :

Expresso : 1.40 €

Noisette : 1.40 €

Décaféiné : 1.40 €

Café double : 2.60 €

Grand café : 2.20 €

Fuzetea : 2.90 €

Jus de fruit : 3.20 €

Vals 25 cl : 1.90 €

Vals 75 cl : 2.80 €

Tous nos plats sont faits « maison » - Origine des viandes & autres produits de base : France, Rhône-Alpes, Ardèche

Merci de nous signaler toute allergie alimentaire

Pour connaître les allergènes volontairement incorporés dans nos plats veuillez consulter le document tenu à votre disposition à l'accueil.

Tous nos prix sont nets,

