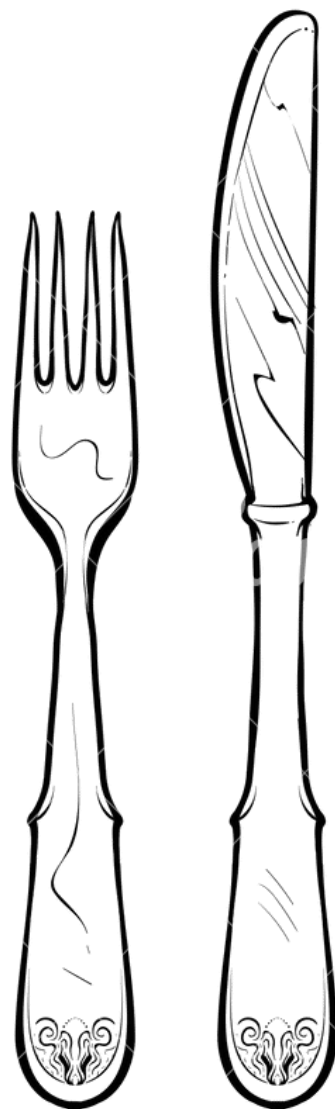


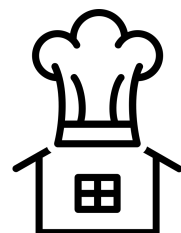
Bienvenue



Bon appétit de la part de toute l'équipe.

Prix T.T.C, service compris.

Nous n'acceptons pas les chèques.



Complet (36€)

Entrée + Plat + Dessert (ou fromage ou coupe glacée)

Deux Plats (29€)

Entrée + Plat Ou Plat + Dessert (ou fromage ou coupe glacée)

Entrées (13€):

- Cassolette de ris de veau aux morilles gratinée au parmesan.
- Gravlox de saumon mariné à la betterave rouge, mousse de chèvre frais à l'aneth, crumble salé aux noisettes
- Terrine de foie gras au porto rouge maison, mini brioche, compotée de kiwis au piment d'Espelette.
- Œuf Parfait, velouté de patate douce et lait de coco, dés de chorizo grillé.



Plats (22€):

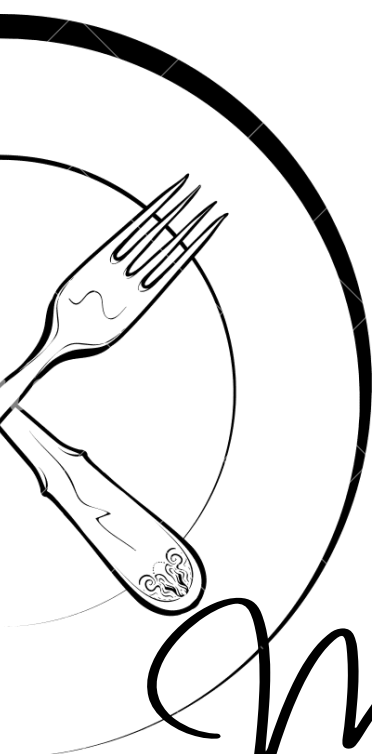
- Burger focaccia & pulled pork : Pain focaccia, effiloché de porc, cheddar, oignon rouge, purée de tomates confites, roquette, accompagné de salade et frites maison (suppl 6€ version xxl).
- Filet de dorade sébaste cuite à basse température, fondue de poireau, sarrasin fondant et beurre blanc.
- Tartare de bœuf charolais au couteau, délicatement assaisonné par le Chef, salade et frites maison.
- Suprême de poulet de "la maison Vey" sauce façon Rossini, foie gras poêlé pomme de terre délicatess et légumes du moment.
- Gratinée de ravioles IGP Label Rouge au choix (à choisir dans les Gratinées de ravioles).

Les Ravioles:

IGP Label Rouge



- *Gratinée de ravioles au bleu*
- *Gratinée de ravioles chèvre bio & châtaigne*
- *Gratinée de ravioles truite d'Ardèche*
- *Gratinée de ravioles au Goudoulet (fromage de vache Ardéchois)*



Menu Enfant (12€):

Caillette, Steak haché ou Filet Truite*

Servi avec

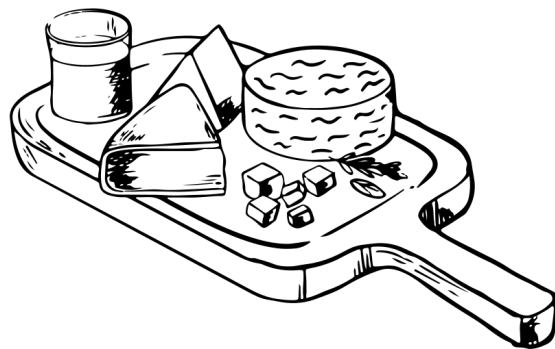
Légumes et/ou Frites maison

En dessert

Fromage blanc ou fromage ou glace 1 boule

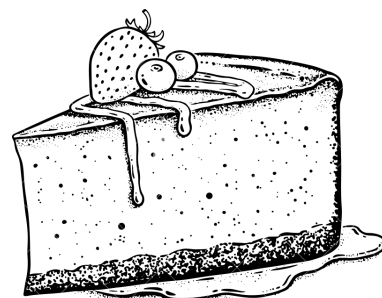
**La caillette est une spécialité ardéchoise, c'est un petit pâté de porc aux herbes (épinards ou blettes) enveloppée de crépine de porc cuite au four.*

Les fromages (7€):



- Assiette de fromages
- Fromage blanc (sucre, crème fraîche, crème de marrons ou coulis fruits rouges)

Nos Desserts (9€):



- La verrine poire châtaigne : compotée de poire à la vanille, mousse crème de marron, crumble à la farine de châtaigne et coulis poire.
- Le mi-cuit au caramel: (sans gluten) : à la farine de châtaigne ardéchoise Bio, sauce chocolat et chantilly maison.
- Les choux profiteroles : Choux craquelin, glace vanille, crème fouettée maison à la crème de montagne et vanille de Madagascar, praliné et sauce chocolat.
- L'ingot chocolat orange: praliné feuillantine, crémeux chocolat noir, écorce d'orange confite.

Pour accompagner vos desserts, suggestions de vins au verre :

- Viognier Vendanges d'Octobre.....7€
- Brut de Bournet6€



Les Coupes Glacées 9€:

Glaces artisanales et Crème fouettée maison à la crème de montagne et vanille de Madagascar



- Dame Blanche : 3 boules de glace vanille Bourbon, sauce chocolat maison et crème fouettée.
- Chocolat Liégeois : 2 boules de glace chocolat Valrhona, 1 boule vanille Bourbon, sauce chocolat maison et crème fouettée.
- Caramel Liégeois : 2 boules de glace au caramel et fleur de sel de Guérande, 1 boule de glace vanille Bourbon, crème de caramel maison et crème fouettée.
- Café Liégeois : 2 boules de glace café arabica, 1 boule de glace vanille bourbon, café et crème fouettée.
- L'Ardéchoise : Crème de marrons, 2 boules de glace châtaigne aux marrons morceaux, 1 boule de glace vanille Bourbon et crème fouettée.
- La Cévenole : 1 boule de glace noisette, 1 boule de glace châtaigne, 1 boule de sorbet myrtille, coulis de fruits rouges et crème fouettée.
- La Fruitée : 1 boule de sorbet abricot, 1 boule de sorbet fraise, 1 boule de sorbet myrtille, coulis de fruits rouges maison et crème fouettée.

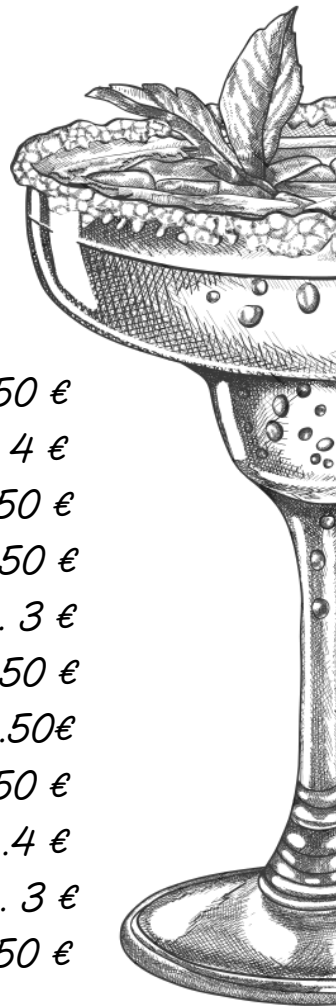
Les boules de glace :



- | | |
|---------------------------------------|-------------------------|
| • Vanille Bourbon | • Châtaigne et morceaux |
| • Noisette | • Sorbet Fraise |
| • Caramel et fleur de sel de Guérande | • Sorbet Abricot |
| • Café arabica | • Sorbet Myrtille |
| • Chocolat Valrhona | • Sorbet Citron |

Supplément crème fouettée 2€

Les Boissons :



Boissons fraîches :

Thé glacé pêche Ardéchois 25 cl	3.50 €
Coca-Cola ou Coca-Cola Zero 33 cl	4 €
Orangina 25 cl	3.50 €
Schweppes 25 cl	3.50 €
Limonade 25 cl	3 €
Diabolo 25 cl	3.50 €
Sirop (Menthe, grenadine, pêche, citron, fraise, orgeat) 20 cl	2.50€
Jus de fruit ardéchois (tomate, myrtille, abricot, pomme/framboise) 25 cl	3,50 €
Vittel 1 l	4 €
Volcan 33 cl	3 €
Volcan 75 cl	5,50 €



La planche Tapas 12€ :

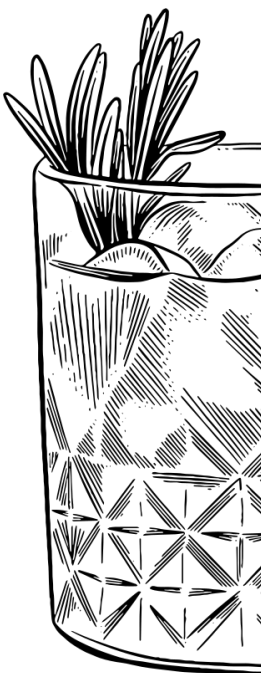
Brochette chèvre et tomates confites, saucisson, jambon cru, toast de caillette.

Apéritifs :

Brut de Bournet méthode traditionnelle Bio 12 cl	6 €
Verre de Viognier Vendanges d'Octobre 12 cl	7 €
Ricard / Pastis 51 2 cl	3 €
Kir (mûre, cassis, pêche ou châtaigne) 12 cl	4 €
Martini rouge ou blanc 6 cl	5 €
Porto 6 cl	5 €
Vodka 4 cl	5 €

Cocktails Maison :

Gin Tonic (Gin Bombay Sapphire, Schweppes tonic, citron,) 15cl	9 €
Spritz Ardéchois (Brut de Bournet Bio, Apérol, Eau de Vals, Orange) 15cl	9 €
La Marquisette (Secret d'Ardèche) 15cl	9 €
Le Royal Ardéchois (Brut de Bournet BIO, Crème de châtaigne) 15cl	9 €
Mojito (menthe fraîche, citron, rhum blanc, eau gazeuse) 15cl	9 €
Virgin Mojito 15cl	6 €



Bières



- Pression "Médug" Blonde 25cl : Une bière artisanale de Uzès, légère et rafraîchissante au notes d'agrumes.....3€
- Céven'ale Blonde 33cl : Équilibrée et douce, elle offre des notes maltées et florales.....5€
- Céven'ale Ambrée Miel de Châtaignier 33cl : Subtilement sucrée, elle associe la rondeur du malt à la douceur du miel de châtaignier.....5€
- Céven'ale Blanche 33cl : Fraîche et légèrement fruitée, bière désaltérante5€
- Céven'ale Brune 33cl : Riche et intense, arômes de caramel et de torréfaction.....5€

- Trois Rivières Blanc 50° (Martinique) : Rhum agricole non vieilli.....5€
- Sailor Jerry Spiced (Îles Vierges américaines) : Épicé, vieilli entre 3 et 5 ans en fûts de chêne.....5€
- Diplomatico Reserva Exclusiva (Venezuela) : Vieilli 12 ans en fûts de chêne, arômes de caramel, cacao et fruits secs.....8€
- Don Papa Baroko (Philippines) : Rhum hors d'âge, doux, fruité aux touches de vanille et d'agrumes.....8€
- Mezan XO (Jamaïque) : Vieilli entre 8 et 12 ans en fûts de chêne, rhum sec, épicé aux notes boisées.....9€
- HSE (Martinique) : Vieilli entre 5 et 7 ans en fûts de chêne, arômes boisés, épicés et légèrement fruités.....9€

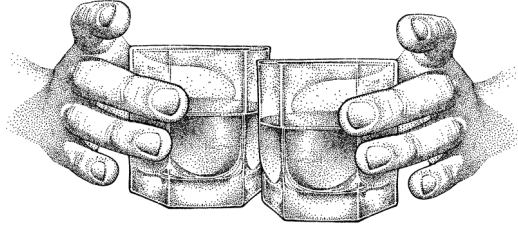
Rhums 4cl



Whisky 4cl



- Clan Campbell : Mélange de malt non vieilli, rondeur agréables aux notes céréalières.....5€
- Jack Daniel's : Vieilli pendant 4 à 5 ans dans des fûts de chêne carbonisés, arômes boisés, vanillés et caramélisés typiques des Tennessee Whiskies.....7€
- Monkey Shoulder : Vieilli 8 à 12 ans en fûts de chêne, rhum écossais doux, malté, avec des notes de fruits secs et de miel.....8€
- Big Peat : Blended malt d'Islay, vieillie jusqu'à 12 ans, saveurs tourbées, fumées.....9€
- Hatozaki : Vieilli jusqu'à 12 ans, whisky japonais subit une finition dans des fûts ayant contenu de l'umeshū (alcool de prune), douces et florales avec une légère touche de prune.....10€



Digestifs 4cl :

- Baileys : Une liqueur irlandaise à base de whisky et de crème, douce et sucrée..6€
- Get 27 / Get 31 : Liqueur de menthe, fraîche, sucrée et rafraîchissante.....6€
- Poire : Eau de vie fruitée à base de poire.....6€
- Armagnac : Un brandy français vieilli, provenant du sud-ouest, avec des arômes complexes de fruits secs et boisés.....6€
- Cognac : Un brandy provenant de la région de Cognac, vieilli en fûts de chêne, offrant des saveurs de fruits confits, vanille et épices.....6€
- Calvados : Eau de vie de pomme provenant de Normandie, avec des arômes fruités et boisés.....6€
- Elixir du Coiron : Une liqueur artisanale fait sur le plateau du Coiron entre l'Ardèche et la Drôme, distillation de 50 fleurs, plantes et épices locales.....6€
- Verveine : Liqueur à base de verveine, parfumée, fraîche, sucrée et légèrement amère6€
- Amaretto : Liqueur italienne à base d'amandes, douce et légèrement sucrée, offrant des notes de fruits secs et de vanille.....6€

Boissons chaudes :



- Ristretto : concentré et intense.....2€
- Café expresso ou Décaféiné :2€
- Rallongé : pour un goût plus léger.....2€
- Thé : thé vert / thé vert menthe / thé vert citron / thé vert sencha
thé vert earl grey / thé noir English breakfast.....2€50
- Infusion : verveine, verveine menthe ou camomille2€50
- Café Noisette : Un expresso accompagné d'une noisette de lait.....2€50
- Café Double : Un expresso double3€50
- Chocolat au Lait : Chocolat chaud et mousse de lait.....3€
- Cappuccino : Un café avec une mousse de lait épaisse4€
- Irish Coffee : Café chaud, whisky irlandais, sucre de canne et une touche de crème fouettée. Peut également faire office de digestif.....9€

L'Origine de Nos Saveurs. et Nos Remerciements.

Nous adressons un immense merci à nos producteurs, fournisseurs et artisans locaux, dont le savoir-faire et la passion subliment chaque plat et chaque verre que nous servons. Grâce à eux, nous pouvons offrir des produits frais, locaux et de grande qualité qui font la richesse de notre cuisine.

Enfin, un immense merci à vous, qui venez et revenez, partageant avec nous vos moments précieux. Votre fidélité et vos retours sont notre plus belle récompense, et c'est grâce à vous que nous nous efforçons de nous améliorer chaque jour pour vous offrir le meilleur de notre cuisine et de notre accueil.

Nous vous souhaitons un excellent moment et un très bon appétit !

- Bœuf : Origine France
- Porc : Origine France
- Agneau : Origine France
- Volaille : Origine France