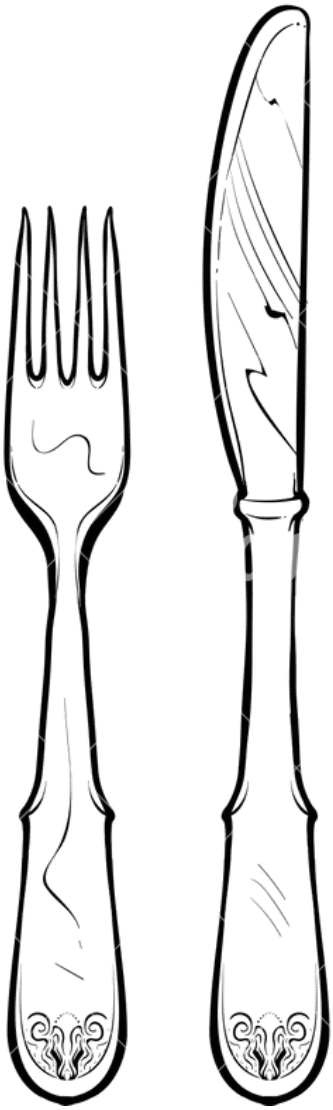
Bienvenue



HÔTEL & RESTAURANT

Auberge du vieux Janas

04 75 37 77 09



Bon appétit de la part de toute l'équipe.

Prix T.T.C, service compris.

Nous n'acceptons pas les chèques.

Logis Hotels Restaurants

DEPUIS 1948

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€):

- *Mille-feuille déstructuré de caviar de haricots rouges, mousse de chèvre frais Ardéchois (bio) et bresaola de boeuf.*
- *Cassolette de truite et gambas au safran de Romegier gratinée au parmesan.*
- *Terrine de Foie gras de canard maison au porto rouge Origine Sud-Ouest, chutney selon l' inspiration.*
- *Velouté des sous-bois, oeuf parfait, tuile de parmesan et noisettes concassées torréfiées.*



Plats (22€):

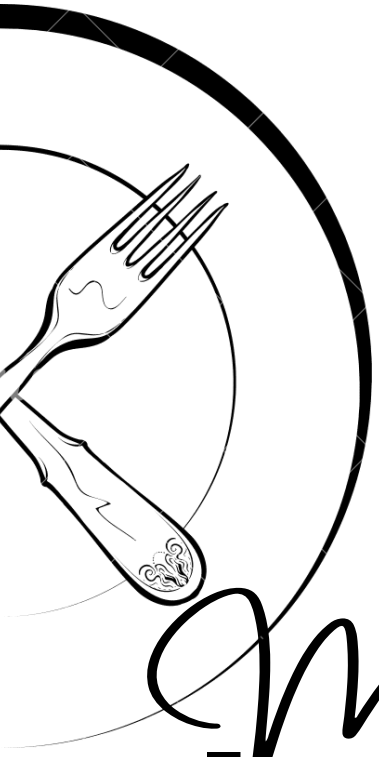
- *Burger focaccia & pulled pork : Pain focaccia, effiloché de porc, cheddar, oignon rouge, purée de tomates confites, roquette, accompagné de salade et frites maison (suppl 6€ version xxl).*
- *Filet de daurade royale, sauce aux langoustines, tagliolinis à l'encre de seiche, julienne de carottes et de panais.*
- *Tartare de boeuf charolais coupé au couteau, délicatement assaisonné par le Chef, salade et frites maison.*
- *Demi magret de canard servi rosé, sauces aux cépes, légumes de saison, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive.*
- *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

Servis avec

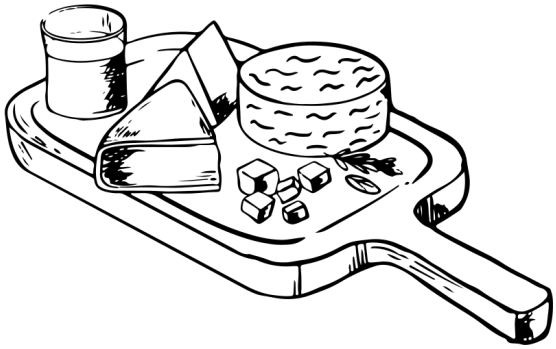
Légumes et/ou Frites maison

En dessert

Fromage blanc ou fromage ou glace 1 boule

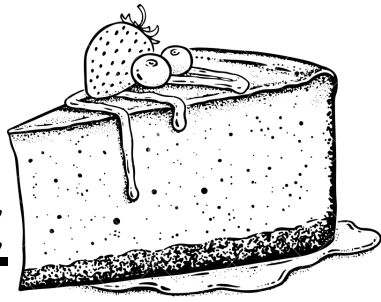
*La caillette est une spécialité ardéchoise, c'est un petit pâté de porc aux herbes (épinards ou blettes) enveloppée de crépine de porc cuite au four.

Les fromages (7€):



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

Nos Desserts maison (9€):



- La verrine coing et caramel : compotée de coing, crème fouettée au mascarpone et caramel et biscuits cuillère.
- Le mi-cuit au chocolat : (sans gluten) : à la farine de châtaigne ardéchoise Bio, sauce chocolat et chantilly maison.
- La Verrine poire & châtaigne : Compotée de poire, mousse à la crème de marron, brisures de spéculos .
- Le Moelleux: Moelleux façon financier à la poudre de noisettes, ganache au chocolat et praliné , noisettes hachées torréfiées

Pour accompagner vos desserts, suggestions de vins au verre :

- Viognier Vendanges d'Octobre.....7€
- Brut de Bournet .....6€



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.

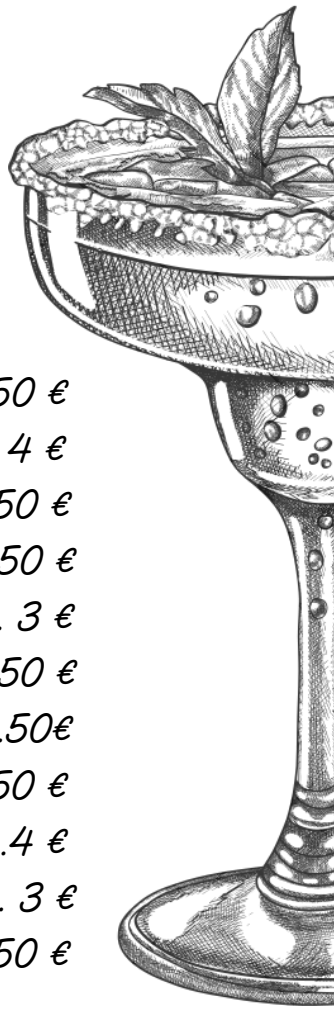


Les boules de glace :

- Vanille Bourbon
- Noisette
- Caramel et fleur de sel de Guérande
- Café arabica
- Chocolat Valrhona
- Châtaigne et morceaux
- Sorbet Fraise
- Sorbet Abricot
- Sorbet Myrtille
- 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 Viogner 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 fraiche, citron, rhum blanc, eau gazeuse) 15cl ..... 9 €
Virgin Mojito 15cl ..... 6 €

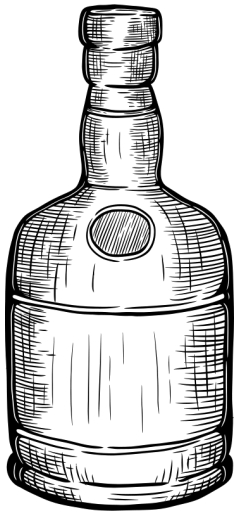
Bières



- Pression "Méduz" Blonde 25cl : Une bière artisanale de Uzès, légère et rafraîchissante aux 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 désaltérante .....5€
- Céven'ale Brune 33cl : Riche et intense, arômes de caramel et de torréfaction.....5€

Rhums 4cl

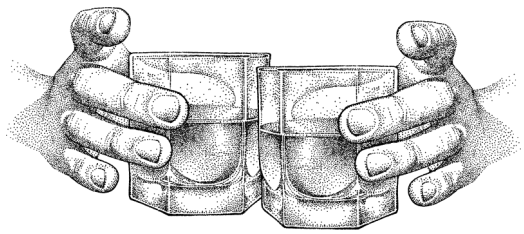
- Sailor Jerry Spiced (Îles Vierges américaines) : Epicé, vieilli entre 3 et 5 ans en fûts de chêne.....5€
- Diplomatico Reserva Exclusiva (Venezuela) : Vieilli 12 ans en fûts de chêne, arômes de caramel, cacao et fruits secs.....8€
- Don Papa Baroko (Philippines) : Rhum hors d'âge, doux, fruité aux touches de vanille et d'agrumes.....8€
- Mezan XO (Jamaïque) : Vieilli entre 8 et 12 ans en fûts de chêne, rhum sec, épicé eaux notes boisées.....9€
- HSE (Martinique) : Vieilli entre 5 et 7 ans en fûts de chêne, arômes boisés, épicés et légèrement fruités..... 9€
- Secha da Silva (Guatemala): Rhum vieux complexe et aromatiquee dans lequel ont infusés des fèves de cacao et de café non torréfiés.....9€
- Gouverneur 1648 :Rhum XO de Saint- Martin de 10 ans d'âge.....9€



Whisky 4cl



- Ballantine's Finest : Élaboré à partir de whiskies de malt et de grains, un scotch whisky équilibré .....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€
- 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€
- Amaretto : Liqueur italienne à base d'amandes, douce et légèrement sucrée, offrant des notes de fruits secs et de vanille.....6€

La Vertueuse

Liqueurs artisanales d'Yssingeaux

8€

Liqueur de Verveine digestive 35°
Liqueur de Menthe digestive 35°
Liqueur de framboise digestive 30°
Liqueur de poire Williams digestive 30°
Liqueur de Citron 25°

Boissons chaudes :



- Café expresso ou Décaféiné :.....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, menthe, verveine menthe ou camomille .....2€50
- Café Noisette : Un expresso accompagné d'une noisette de lait.....2€50
- Café Double :.....3€50
- Chocolat au Lait : Chocolat chaud et mousse de lait.....3€
- Cappuccino : Un café avec une mousse de lait épaisse .....4€
- Irish Coffee : Café chaud, whisky, sirop de sucre de canne et une touche de crème fouettée.....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