

Chers clients, nous essayons chaque jour et chaque saison d'améliorer le choix et la qualité de ce que nous vous proposons ; c'est pourquoi, nous travaillons essentiellement avec des produits frais, de saison et d'Ardèche.

Nous cuisinons tout sur place.

Nos entrées

Tartare de tomate, chèvre frais

Un mélange de tomate en dés avec du citron, des échalotes, de l'huile d'olive et des herbes surmonté d'une crème de chèvre frais

6,00 €

Suggestion du chef

Selon les jours, les arrivages et l'humeur du chef

6,50 €

Soupe glacée de melon

Du melon cuit dans un bouillon, servi avec quelques copeaux de jambon cru et des miettes de féta

7,00 €

Taboulé tout végétal

Que des légumes. Le chou-fleur remplace la semoule... (sans gluten)

7,50 €

Rillette de truite

De la truite cuite avec du vin blanc, des échalotes et des épices, mixée avec un peu de crème

8,00 €

Planche de charcuterie

Un assortiment de charcuterie : caillette, jambon cru, saucisson – saucisse, jambonnette, pâté de campagne, pâté de tête... selon le marché ; charcuterie Chanéac produit d'Ardèche.

8,50 €

Nos plats chauds

Suggestion du chef

Selon les jours, les arrivages et l'humeur du chef 13,50 €

Lasagne aux légumes confits

Des légumes confits à l'huile d'olives et à l'ail, cuisinés en lasagne 13,50 €

Encornets en persillade

*Des lamelles d'encornets et/ou des seiches ** poêlés à l'ail et aux herbes* 14,00 €

Mignon de porc mariné

Un filet mignon de porc (Ardèche) mariné au soja et aux épices asiatiques 14,50 €

Truite rôtie aux amandes

Truite d'élevage, +/- 250 gr; pisciculture du Doux... 14,50 €

Brochette mix grill

Un assortiment de viande (bœuf, porc, veau, poulet, saucisse) snacké 15,00 €

Viande de bœuf

*Pavé de cœur de Rumsteack **, origine France* 15,50 €

La Couronne – assiette repas Ardéchoise - 16,00 €

*Salade, crudités de saison, légumes de saison confits, charcuterie locale (dont la fameuse caillette servie tiède), chèvre * chaud et picodon *, melon*

** produit surgelé cru

Nos desserts

Assortiment de fromages d'Ardèche

Du picodon, du Camembert ou du Flûte de Ribes, et d'autres fromages de différents producteurs selon la période et l'humeur du chef ; Coucouron, Tomme de brebis, Abbaye de Mazan, Goudoulet de chèvre,... 5,50 €

Suggestion du chef

Selon les jours, les arrivages et l'humeur du chef 6,00 €

Salade de fruits

Des fruits juste pochés dans un sirop léger aux épices 6,00 €

Crème brûlée aux fruits rouges

Crème brûlée au coulis de fruits rouges 6,00 €

Soupe d'abricot au basilic, boule de glace

Des abricots (Rosières) pochés dans un sirop léger avec du basilic et une boule de glace gourmande (selon arrivage) 6,50 €

Fondant moelleux au chocolat

Le fameux moelleux mi-cuit tout chocolat Valrhona (sans gluten) 7,00 €

Tarte aux pêches façon crumble

Des pêches (Rosières) dans un fond de tarte brisé, saupoudré d'un crumble 7,50 €

Café gourmand (à la commande) 8,50 €

***Envie d'une glace** : Nos glaces sont produites par l'artisan glacier Pierre Chauvet « les glaces de l'Ardèche » situé à Ucel et la majorité des produits sont issus de produits locaux ; certaines glaces sont labellisées « goûtez l'Ardèche ». Demandez notre carte...*

Menu Tentations

23,00 € (sans fromage)

26,00 €

Tartare de tomate et chèvre frais

Ou

Soupe de melon

Ou

Suggestion du chef

~~~~~

Encornet en persillade

*Ou*

Lasagne aux légumes confits

*Ou*

Suggestion du chef

~~~~~

Assortiment de fromages ardéchois (sauf formule à 22 €)

~~~~~

Salade de fruits

*Ou*

Crème brûlée aux fruits rouges

*Ou*

Suggestion du chef

1 changement dans le menu ? (entrée, plat ou dessert) = +3,00 €

# Menu Gourmand

28,00 € (sans fromage) / 31,00 €

Taboulé tout végétal

*Ou*

Rillettes de truite

*Ou*

Planche de charcuterie

~~~~~

Truite aux amandes

Ou

Brochette mix-grill

Ou

Filet mignon mariné

~~~~~

Assortiment de fromages ardéchois (sauf formule à 28 €)

~~~~~

Fondant moelleux au chocolat Valrhona

Ou

Tarte pêche façon crumble

Ou

Soupe de d'abricot au basilic et boule de glace

Menu relais *(Hors dimanche et jours fériés)*

17,50 €

Entrée + Plat

ou

Plat + Dessert

A choisir dans le menu tentation

Menu des drôlés *(jusqu'à 10 ans)*

7,00 € (sans entrée) // 8,50 €

Assiette de charcuterie ou Crudités

Steak haché* ou Wings de poulet* ou Poisson* ou
Jambon Blanc*

Glaces ou Pomme pêtes ou Yaourt

+ 1 sirop + 1 surprise

**Accompagnements : légumes frais, pâtes, pomme de terre*