

Nous sommes un établissement familial qui a toujours privilégié le contact et la convivialité, toutefois, afin de tenir compte de la situation sanitaire exceptionnelle que nous vivons, en respectant la réglementation que le gouvernement nous impose et surtout dans le souci de la santé de chacun, nous avons choisi de vous proposer une carte réduite mais toujours avec des produits frais de saison, et d'Ardèche bien entendu !

Tout est cuisiné sur place dans le respect des règles d'hygiène et des mesures sanitaires nécessaires.

## Nos entrées

### Suggestion du chef

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

6,50 €

### Tartare de tomate, mousse de chèvre

*Un tartare de tomate au citron et aux échalotes, accompagné d'une mousse au fromage de chèvre frais*

7,00 €

### Terrine de poisson

*Du poisson, de la crème, des œufs et des herbes fraîches*

7,00 €

### Assiette de charcuterie

*Jambon cru, Rosette, Jésus, Caillette, Saucisson, Pâté, Terrine à la châtaigne... et dans cette assiette un assortiment, selon marché ...*

8,00 €

## 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*

14,00 €

## Truite de l'Ardèche à la provençale

*Truite d'élevage, +/- 250 gr, accompagnée d'un coulis provençal (tomate, poivrons et oignons) ; pisciculture du Doux...*

14,50 €

## Pavé de veau\* mariné à l'asiatique, servi émincé et mi-cuit

*Un pavé de veau mariné à l'asiatique (sauce soja et worcester, miel, ail, vinaigre de riz...), cuit à feu vif mais servi mi-cuit, émincé et tiède*

14,50 €

\* Viande issue de production régionale Ardèche, Drome, Loire ou Haute Loire

## Nos desserts\*

### Assortiment de fromages d'Ardèche

*Du picodon 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,...*

4,50 €

### Suggestion du chef

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

6,00 €

### Crumble aux fruits jaunes

*Des abricots, des pêches ou des brugnons caramélisés, servis tiède, surmontés de morceaux de sablé*

6,00 €

### Coulant au chocolat cœur de fruits rouges

*De la farine sans gluten (châtaigne et maïs), du sucre, du beurre et du chocolat, avec un cœur de fruits rouges coulant*

7,00 €

### Profiteroles à l'ardéchoise

*Choux garnis de glace vanille et châtaigne, et un coulis de marrons (Sabaton) sur une crème anglaise rhum-raisin*

7,50 €

### Café gourmand (à la commande) 7,00 €

***Enjeu 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

22,00 € (sans fromage)

24,00 €

Tartare de tomate, mousse de chèvre frais

*Ou*

Terrine de poisson

*Ou*

Suggestion du chef

~~~~~

Lasagne de légumes confits

*Ou*

Truite à la provençale

*Ou*

Suggestion du chef

~~~~~

Assortiment de fromages ardéchois (sauf formule à  
22 €)

~~~~~

Crumble aux fruits jaunes

*Ou*

Mi-cuit au chocolat, cœur fruits rouges

*Ou*

Suggestion du chef

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

## Menu Gourmand

28,00 € (sans fromage)

30,00 €

Pour le moment, nous suspendons ce menu afin de privilégier la qualité du reste de notre carte.

### Menu relais *(Hors dimanche et jours fériés)*

17,00 €

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 pôtes ou Yaourt  
+ 1 sirop + 1 surprise

*\*Accompagnements : légumes frais, pâtes, purée ou pommes sautées*