



ENTREES

Foie gras mi-cuit maison, figues rôties 16 €

Terrine of foie gras, roasted figs

Feuilleté de chèvre chaud AOP, miel, salade verte, pignons 11 €

Terrine of foie gras, roasted figs

Tartare de saumon aux agrumes, guacamole 13 €

Citrus Salmon tartare and guacamole

Carpaccio de tomates fraîches, Mozzarella Di Buffala AOP 12€

Fresh Tomatoes carpaccio, Mozzarella Di Buffala

COUPS DE CŒUR

BURGER DE MA CANTINE 18 €

Pain rustique, steak haché du boucher, comté, tomates confites, oignons caramélisés, salade, sauce burger maison, frites
Rustic bread, burger, Comté cheese, sundried tomatoes, caramalised onions, salad, homemade burger sauce, french fries

LA PLANCHE DE PEPE MARCEL 18 €

Caillette Ardèchoise, jambon cru d'Ardèche, saucisson Ardéchois, Picodon d'Ardèche, tapenade, gaspacho, croutons, salade verte

Ardèche meatball, chiffonade of cured country ham, sausage, goat cheese, tapenade, gazpacho, toasts, green salad

LINGUINES D'ETE 15 €

Linguine, olives noires de Nyons, artichauts, tomates séchées, Parmesan, condiments Truffés

Linguine, black olives, artichokes, dried tomatoes, Parmesan cheese, truffle condiment.

LEGUMES D'ETE 16 €

Terrine froide de légumes d'été, poivron, courgette, ricotta, coulis de tomates, roquette

Cold vegetables terrine, pepper, zucchini, ricotta, tomato coulis, roquette salad

PLATS

CANETTE 18 €

Filet de canette, figues rôties au vin rouge, Vitelottes

Duckling filet, roast figs with red wine, Vitelotte potatoes

AGNEAU 19 €

Carré d'agneau en croute d'herbes, crique Ardèchoise, tapenade

Grill herb crusted rack of lamb, grated potatoes, tapenade

BŒUF 23 €

Filet de bœuf Français grillé, sauce tartare, pomme de terre frites

Fillet of grilled French beef, homemade tartare sauce, french fries

TRUITE 17 €

Filet de truite saumonée Ardèchoise, sauce citron, légumes rôtis

Fillet of salmon trout from the Ardèche, lemon sauce, roasted vegetables

LOTTE 19 €

Queue de lotte, beignet d'aubergine, espuma de chorizo

Monkfish tail, eggplant fritters, chorizo espuma

PIZZAS

Margarita 9 €

Tomate, fromage
Tomato, cheese

Romaine 10 €

Tomate, fromage, jambon
Tomato, cheese, ham

Reine 12 €

Tomate, fromage, jambon, champignons
Tomato, cheese, ham, mushroom

Végétarienne 13 €

Tomate, mozza, poivron, tomates fraîches artichaut, oignon
Tomato, mozza, pepper, fresh tomatoes, artichoke, onion

Charolaise 13 €

Tomate, fromage, bœuf, oignon confit
Tomato, cheese, beef, caramelised onions

Mexicaine 14 €

Tomate, chorizo, bœuf, poivrons, fromage
Tomato, chorizo, beef, peppers, cheese

4 Fromages 14 €

Tomate, mozza, reblochon, roquefort, chèvre
Tomato, mozza, reblochon, roquefort, goat's cheese

Ardéchoise 14 €

Tomate, fromage, caillette, chèvre, tomates fraîches
Tomato, cheese, meat balls, goat cheese, fresh tomato

Soleil Vivarais 14 €

Tomate, parmesan, jambon de pays, tomates fraîches, roquette
Tomato, parmesan cheese, raw ham, fresh tomatoes, roquette salad

DESSERTS

COUPE ARDECHOISE 9 €

Glace vanille, glace marron, crème de marron, chantilly
Vanilla ice cream, chestnut ice cream, chestnut cream, chantilly

CREME BRULEE AU ROMARIN 8.50 €

Crème brûlée with organic, rosemary

TARTE AUX MYRTILLES ARDECHOISES MERINGUEE 8.50 €

Ardèche Blueberry pie with meringue

FROMAGES ARDECHOIS 7 €

Sélection de fromages affinés de l'Ardèche, Picodon de chèvre, Tome de brebis, Coucouron, confiture de Myrtilles Ardéchoises
Selection of Ardèche local cheeses, blueberry marmelad from the Ardèche

MENU ENFANTS (- 9 ans) 10 €

Sirop à l'eau
Syrup

Au choix 😊 :

Steak haché frites ou légumes - Poisson pané frites ou légumes - Coquillettes jambon
Burger french fries or vegetables – Fish and chips french fries or vegetables – pasta and ham

Petit pot de glace
Small pot of ice-cream