

ENTREES

Foie gras mi-cuit maison, figues rôties 17 €

Terrine of foie gras, roasted figs

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

Hot goat cheese puff, honey, green salad, pine nuts

Quinoa Bio, courgettes crues, Hareng fumé, pamplemousse, cranberries, coriandre et persil 12€

Organic quinoa, raw zucchini, smoked herring, grapefruit, cranberries, coriander, parsley

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, caramelised onions, salad, homemade burger sauce, french fries

LA PLANCHE DE PEPE MARCEL 18 €

Caillette Ardéchoise, 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, croutons, 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.

PLATS, légumes du chef ou pommes de terre frites

VEAU 20 €

Noix de veau cuisson basse température, crème de chorizo
Low-temperature cooking veal, chorizo cream

AGNEAU 19 €

Carré d'agneau en croute d'herbes
Grill herb crusted rack of lamb

BŒUF 24 €

Filet de bœuf Français grillé, sauce tartare, pomme de terre frites
Fillet of grilled French beef, homemade tartare sauce, french fries

TRUITE 18 €

Filet de truite saumonée Ardéchoise, sauce citron
Filet of salmon trout from the Ardèche, lemon sauce

CABILLAUD 19 €

Dos de cabillaud cuit sur sa peau, sauce à l'oseille
Piece of cod cooked on its skin, sorrel sauce



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, poivrons, tomates fraîches artichauts, oignons
Tomato, mozza, pepper, fresh tomatoes, artichoke, onion

Charolaise 13 €

Tomate, fromage, bœuf, oignons confits
Tomato, cheese, beef, caramelised onions

Mexicaine 14 €

Tomate, chorizo, 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 tomatoes

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

VERITABLE TROPEZIENNE de chez Micka 8 €

Authentic Tropezienne Brioche from Micka

DESSERT DU JOUR 8 €

Dessert of the day

FROMAGES ARDECHOIS 7 €

Sélection de fromages affinés de l'Ardèche, Picodon de chèvre, tomme 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 - Nuggets de poulet Bio frites ou légumes - Ravioles à la crème
Ground beef french fries or vegetables – Fish and chips french fries or vegetables – Ravioles from Royans with fresh cream

Petit pot de glace
Small pot of ice-cream