



Ouvert du 3 avril au 12 septembre
12h 14h et 18h30 21h30

Avril, Mai, Juin et Septembre : midi et soir sauf lundi et mardi
Juillet et Août : midi et Soir

*L'Ardèche est une terre de caractère
où la châtaigne, la truite, les fromages de chèvre, le miel et l'huile d'olive
font partie des traditions.*

*Nous sélectionnons des produits locaux
pour vous faire découvrir les saveurs du territoire.*

LES ENTRÉES

Salade verte		4€
Assiette de tomates au pesto		6€
Assiette de charcuterie		12€
Assiette de truite fumée		15€
Foie gras maison accompagné de pain d'épices et poires rôties		19€
Planche mixte sélection de charcuterie et de fromage		20€
Planche prestige foie gras maison, truite fumée, magret fumé, caillette, pain d'épices	28€	



LA PETITE PAUSE ARDÉCHOISE 20€

+Salade, croustillant de chèvre au miel, caillette chaude sauce aux cèpes
+Petite coupe Ardéchoise 1 boule vanille, 1 boule marron, crème de marron



LES SALADES REPAS



La Burratina	
Burratina au pesto, jambon cru, œuf, tomates, salade verte, croûtons, olives italiennes	16€
La Chassagnarde	
Feuilletine de chèvre, pomme cuite au miel, lardons allumettes, tomates, salade verte	17€
La Périgourdine	
Gésiers, foie gras, champignons, lardons, œuf, tomates, salade verte, croûtons	18€
La Spéciale,	
Magret fumé, bleu d'Auvergne, noix, poire, œuf, tomates, salade verte, croûtons	18€

MENU ENFANT 10€

+Pizza bambino tomate, fromage jambon OU steak haché frites
+Glace 1 boule au choix



Bon appétit

LES PASTAS



Pâtes fraîches fabrication maison et Sauce maison

Sauce tomate basilic , sauce au bleu d'Auvergne ou sauce du moment



14€

La raviole Cévenole servie avec salade verte

Gratin de ravioles à la crème, fromage de chèvre, lardons allumettes, brisures de châtaignes, Fior di latte

17€

La raviole de Marie servie avec salade verte

Gratin de ravioles à la crème, bleu, noix, courgettes, lardons, Fior di latte

17€

La raviole au saumon servie avec salade verte

Gratin de ravioles à la crème, saumon, basilic, Fior di latte

18€

NOS BURGERS GOURMANDS



Découvrez nos burgers généreux, préparés à la minute avec steak haché frais, pain maison et servis avec frites croustillantes.

Le Chicken burger

Un filet de poulet snacké bien doré, salade croquante, tomates fraîches, cheddar fondant et une généreuse sauce béarnaise.

16.50€

Le Lou burger

Notre classique maison : steak haché frais, salade, tomates, oignons confits fondants, cheddar et sauce secrète du chef

17€

Le Cœur fidèle

Steak haché frais, salade, tomates, chèvre fondant et confit d'oignons, relevé par notre sauce maison

17.50€

Assiette de frites

3.50€

LES POISSONS



Truite d'Ardèche 19€
soigneusement désarêtée, nappée d'un beurre aux herbes,
servie avec un flan de légumes maison et des frites

Tartare de saumon aux agrumes 19€
citron vert, orange, pamplemousse, salade verte, frites



Suggestion du moment voir « L'ardoise du chef »

LES VIANDES

Steak haché frais 13€
frites, salade verte



Caillettes maison 15€
sauce aux cèpes, frites, salade verte

Brochette de bœuf au grill 19€
frites, salade verte

Tartare de bœuf frais et ces condiments 19€
frites, salade verte



Tartare asiatique 21€
huile sésame, coriandre, graines de sésames grillées, sauce soja,
gingembre, échalotes, frites, salade verte

Tartare tartufo 23€
tartare de bœuf à la crème truffée, burratina, frites, salade verte

Entrecôte sélection du chef 300gr+ 25€
frites, salade verte

Escalope de poulet dorée au grill sauce tomate maison parfumée au basilic 16€
frites, salade verte

Assiette de frites 3.50€



*Ici tout est préparé maison
avec des produits frais,
choisis avec soin.*

Conformément à la réglementation, la liste des allergènes présents dans nos plats est disponible sur demande auprès de notre équipe.