

Notre carte du soir

Planches et Bocaux

Les planches

Pour 2 personnes en entrée ou en repas individuel

Les Bocaux

165Ml

Rillettes de truite 6 €
Houmous 4.50 €
Champignons balsamique 4.50 €
Tapenade 4.50 €
Moules à l'italienne 5 €
Artichauts façon espagnole 5 €
Terrine de Campagne 5 €

Planche de poisson 20 €
Rillette de truite, Moules à l'italienne et truite fumée

Planche de Charcuterie 19€
Terrine de campagne, Jambon cru, saucissons

Planche végétarienne 17 €
Houmous, tapenade verte, champignons balsamique,
Caviar d'Aubergines

Planche de fromages locaux 20 €
Tomme Roche Béraud, Bleu de Burdigne's rigotte

Notre sélection de pâtisseries maison* et coupes glacées

-Tarte aux myrtilles et son sorbet myrtille 6.50 €

-La gourmandise du chef 6.50 €

- Gâteau fondant chocolat marron, 6.50 €
crème glacée à la vanille

- Café ou thé Gourmand 6.50 €

Sorbets aux fruits rouges 5.60 €

Sorbet myrtille, sorbet mûre ,
Assortiment de fruits rouges

Coupe Ardéchoise 5.60 €

crème glacée aux marrons, vanille, meringue,
crème de marrons et châtaignes confites

Coupe Tentation été 5.60 €

Sorbet Bergamote, sorbet Spritz
Assortiment de Fruits

Les glaces artisanales sont réalisées par un maître artisan Glacier
Glaces des Alpes

Les grillades sur table

L'Assiette du Boucher : 22 €

Merlan de Bœuf, Aiguillette de
Canard et Aiguillette de Poulet
300G Garniture cornet de frites ou marmite de légumes

L'assiette de crustacées : 29.90 €

4 noix de St Jacques et 6 crevettes
Garniture cornet de frites ou marmite de légumes

Crevettes décortiquées et noix de Saint
Jacques de L'atlantique