



Menu Logis

boissons non comprises

Cocktail de jus de fruits sans alcool : 3.90 €
 Cocktail liqueur de verveine et jus de fruits : 6.70 €
 Coupe de Champagne liqueur de châtaigne : 7.00 €
 Kir au vin chardonnay d'Ardèche blanc : 3.90 €
 IGP Mathilde vin blanc doux d'Ardèche : 5.90 €



Bière à la châtaigne 33cl : 6.50 €

25 cl de Leffe pression : 4.50 €



Menu Champêtre

Entrée + Plat + Fromage ou Dessert = 25.50 €

Entrée + Plat + Fromage + Dessert = 28.50 €

Entrée + Plat : 21.00 €

Menu enfant : 12.50 € (moins de 12 ans): saucisson + un plat au choix sur le menu logis + un yaourt ou 2 boules de glaces maison



Entrée + plat + dessert = 32.00 €

Entrée + Plat + fromage + dessert = 35.00 €

Entrée + plat : 27.50 €

Assortiment de charcuterie

(Jambon cru d'Auvergne, saucisson de chez Puzzi, terrine et caillette maison)

ou

Salade aux lentilles vertes du Puy AOP,
oeuf parfait fermier de Marc en gelée et saumon



Sauté de veau marengo en cocotte

ou

Croustillant de boudin noir maison aux pommes

ou

Tête de veau sauce gribiche



Assiette de fromages de régions ou yaourt maison



Gourmandises maison du menu

Tout est fait Maison même les glaces.

Toutes nos viandes sont d'origine Française

En cas d'allergies demandez nous

VINS au Verre (14 cl)

AOP Côtes du
Vivaraïs
rouge : 4.30 €



AOP Saint
Joseph rouge :
7.00 €

IGP VDP
Ardèche
Viognier
blanc : 4.30 €



IGP VDP
Ardèche
Mathilde
blanc doux :
5.90 €



IGP VDP Gris
de grenache:
3.90 €

boissons non comprises

Foie gras de canard maison et ses toasts (+ 4 €)

ou

Salade boeuf séché maison et son toast de foie gras

ou

Saumon frais mariné au romarin et son beurre

ou

Poêlée de cèpes des bois environnants en persillade



Gâteau de brochet et son coulis d'écrevisses

ou

Tête de veau sauce gribiche

ou

Magret de canard à notre façon



Assiette de fromages de régions ou yaourt maison



Gourmandises maison du menu

VINS BLANCS et ROSES

Vins d'Ardèche Blanc	75 cl	50cl/37.5 cl
IGP Chardonnay Grand Ardèche Latour	29.00 €	*****
IGP Vinum Libian	32.50 € 	*****
IGP Chardonnay Louis Latour	20.00 €	13.00 €
IGP Viognier Domaine de Vigier	18.00 € 	13.50 €
IGP Viognier Cuvée Mathilde (liquoreux)	27.00 €	*****

Vins d'Ardèche Rosé	75 cl	50cl
AOP Côtes du Vivarais Romy Vigier rosé	18.00 € 	*****
IGP Ardèche Gris de grenache rosé 	16.00 € 	11.50 €

Vins Blancs Autres Régions	75 cl	37.50 cl
AOP CDR RoulePierre Pierre Amadiou	19.00 €	12.50 €
AOP Saint Joseph Les Alexandrins	38.00 €	*****
AOP Pouilly Fumé	35.00 €	19.00 €
AOP Riesling Hugel	30.00 €	*****
AOP Gewurztraminer Hugel	34.00 €	*****

Vins Rosés autres régions		
AOP Tavel Forcadère Maby	25.50 €	15.00 €
AOP CDR RoulePierre Pierre Amadiou	19.00 €	12.50 €

Nos Champagnes		
AOP Champagne		
Premier Cru Pouillon Chayoux	47.00 €	*****
Lanson Brut	52.00 €	*****



Produit goutez l'Ardèche.



Label Biologique

VINS ROUGES

Ardèche Rouge	75 cl	50 cl / 37.5 cl
AOP Côtes du Vivarais Gallety	39.50 €	*****
IGP Ardèche Chatus Grangeon	33.50 €	*****
AOP Côtes du Vivarais Intemporel Vigier	26.00 €	*****
AOP Côtes du Rhone Boutzan Libian	30.00 € 	*****
AOP Côtes du Vivarais Vigier	18.50 € 	*****
IGP Ardèche Patriarche Vigier	18.50 € 	13.00 €

Vins Rouges Autres Régions	75 cl	37.50 cl
AOP CDR RoulePierre Pierre Amadiou	19.00 €	12.50 €
AOP Vacqueyras Les Baies Goûts	29.50 €	*****
AOP Crozes Hermitage Les Jalets	31.00 €	17.00 €
AOP Gigondas Romane Machotte Amadiou	34.00 €	18.00 €
AOP Saint Joseph Maison Les Alexandrins	37.00 €	*****
AOP Crozes Hermitage Thalabert Jaboulet	48.00 € 	*****
AOP Chateauneuf du Pape Domaine Barville	58.00 €	*****
AOP Lussac Saint Emilion Haut la Rulotte	*****	15.00 €
AOP Puisseguin Saint Emilion	36.00 €	*****
AOP Chinon	28.50 €	*****
AOP Saint Nicolas de Bourgueil	28.50 €	*****
AOP Sancerre	32.00 €	*****
AOP Monthélie	37.00 €	*****
AOP Gevrey Chambertin	62.00 €	*****

AOP : Appellation d'Origine Protégée IGP : identification Géographique Protégée

CDR : Côtes du Rhône

conversion : transition vers le BIO