

Suggestions apéritifs :

Kir au chardonnay
d'Ardèche: 3.80 €
Cocktail sans alcool : 3.80 €
Cocktail verveine : 6.50 €
Coupe de champagne
chataigne : 6.90 €

Menu Champêtre 30 €

Menu complet : 30 €
Formule entrée + plat : 24 €

Menu Logis 25 €

Menu complet : 25 €
Formule entrée + plat + dessert : 22 € (VRP et 1/2 pension une nuit)
Formule entrée + plat : 18.50 € le midi du lundi au samedi
Formule plat + dessert 15 € le midi du lundi au samedi

Salade de bœuf séché AOC fin gras du Mézenc, tomme de brebis fermière
séchée de chez Crazy sheep

ou

Croquant d'escargots d'Ardèche aux mousserons cueillis ici

ou

Foie gras de canard maison et ses toasts

Gâteau de brochet à la noix de Saint Jacques, coulis d'écrevisses

ou

Tête de veau sauce gribiche

Fromages de nos régions ou faisselle

Gourmandises maison du menu

Bière pression Leffe : 4.30 €

Bière artisanale à la châtaigne ou aux myrtilles : 6.50 €

Vittel Reine des Basaltes : 4.50 €

Menu enfant
10.50 €

Quelques
tranches de
saucisson

Cuisse de
canard confite
et sa garniture

Dessert du
menu

Assortiment de charcuterie

Jambon cru, saucisson charcuterie Puzzi, terrine et caillette maison

ou

Saumon frais mariné au romarin par nos soins

Cuisse de canard confite ici

ou

Croustillant de boudin noir maison aux pommes

Fromages de nos régions ou faisselle

Gâteau aux marrons sauce chocolat

ou

Glace 2 boules au choix avec ou sans chantilly
vanille, marron, verveine, miel nougat, chocolat, framboise citron,)

ou

Coupe de pruneaux au sirop avec ou sans glace vanille

Ou

Crème caramel maison



Produits goutez l'Ardèche

Vins Blanc

Ardèche

IQP Ardèche Chardonnay Grand Ardèche	28.00 €	
Cuvée Vinum Mas de Libian (BIO)	28.00 €	
Chardonnay Louis Latour 75 / 37.50 cl	20.00 €	12.50 €
Viognier Domaine de Vigier 75 / 50 cl	17.50 €	12.30 €
Viognier Cuvée Mathilde (doux)	26.00 €	

Autres régions

AOP Côtes du Rhone Roule Pierre 75cl / 37.5cl	18.50 €	11.70 €
AOP Pouilly Fumé 75cl / 37.5cl	28.80 €	16.50 €
AOP Sancerre 75cl / 37.5cl	29.50 €	17.50 €
AOP Bourgogne aligoté	22.00 €	
AOP Pouilly Fuissé	39.00 €	
AOP Riesling Hugel	30.00 €	
AOP Gewurztraminer Hugel	34.00 €	

Vins Rosé

AOP Côtes du Vivarais Cuvée Romy Vigier	17.00 €	en conversion bio
IQP Ardèche Gris de grenache 75 / 50 cl	15.80 €	10.70 €
AOP Tavel Forcadrière Maby 75 / 37.5 cl	22.50 €	12.80 €
AOP CDR Roule Pierre Amadien 75 / 37.5 cl	18.50 €	11.70 €
AOP Sancerre 75cl / 37.5 cl	29.50 €	17.50 €

Nos champagnes

AOP Champagne Premier Cru Pouillon Chayoux	44.00 €
AOP Champagne Lanson Brut	51.00 €

Suggestions vins au verre :

Coupe de champagne : 6.90 €	IQP Ardèche Rosé gris de grenache : 3.90 €
AOP Côtes du Vivarais rouge : 3.90 €	IQP Ardèche Viognier blanc : 4.10 €
AOP Saint Joseph 5.90 €	IQP Ardèche Mathilde Viognier doux : 5.20 €

Vins Rouges

Ardèche

AOP Côtes du Vivarais Gallety	36.00 €
IQP ardèche Cépage Typique Chatus Grangeon	32.00 € 21.50 €
AOP Côtes du Vivarais Intemporel Vigier	25.00 €
AOP Côtes du Rhone Boutzan Libian BIO	29.00 €
AOP Côtes du Vivarais Vigier	15.80 € 10.70 €
IQP ardèche Patriarche Hauts de Vigier 75 / 50 cl	16.80 € 11.70 €
IQP Ardèche Merlot Vigier	15.20 €

Autres Régions

AOP Côtes du Rhone Roule Pierre Amadien 75 / 37.5 cl	18.50 € 11.70 €
AOP Beaume de Venise Les Baies Goûts	28.50 €
AOP Crozes Hermitage Les Jalets Jaboulet 75 / 37.5l	29.80 € 16.50 €
AOP Crozes hermitage Thalabert Jaboulet	43.00 €
AOP Gigondas Romane Machotte Amadien 75 / 37.5 cl	33.00 € 17.30 €
AOP Saint Joseph 75 / 37.5 cl	33.00 € 16.00 €
AOP Chateauneuf du Pape Domaine Barville	50.00 €
AOP Chinon	22.00 €
AOP Saint Nicolas de Bourgueil	23.00 €
AOP Sancerre	29.50 € 17.50 €
AOP Bourgogne Rouge Pinot Noir	23.00 €
AOP Hautes Côtes de Beaune	29.00 €
AOP Monthélie	36.50 €
AOP Gevrey Chambertin	56.00 €
AOP Lussac Saint Emilion Haut la Rulotte 75 / 37.5 cl	26.00 € 13.50 €
AOP Puisseguin Saint Emilion	35.00 €