

Choix dans le Menu à
24.00 €
En ½ pension une nuit
et VRP



Menu Logis

Boissons non comprises

Cocktail de jus de fruits sans alcool : 3.90 €
Cocktail liqueur de verveine et jus de fruits : 6.50 €
Coupe de Champagne liqueur de châtaigne : 6.90 €
Kir au vin chardonnay d'Ardèche blanc : 3.90 €



Bière à la châtaigne 33cl : 6.50 €

25 cl de Lefe pression : 4.50 €

Entrée + Plat + fromage + dessert = 27.00 €

Entrée + plat + dessert = 24.00 €

Menu enfant -12ans : saucisson + un plat au choix +

Yaourt ou Glace 2 boules : 11.50 €

Entrée + plat : 20 € (uniquement le midi en semaine hors JF)



Menu Champêtre

Boissons non comprises

Entrée + Plat + fromage + dessert = 32.00 €

Entrée + plat + dessert = 29 €

Formule Entrée + Plat = 26 €

Assortiment de charcuterie

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

ou

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



Sauté de veau marengo

ou

Croustillant de boudin noir maison aux pommes

ou

Tête de veau sauce gribiche



Fromage de nos régions ou yaourt maison



Gourmandises maison du menu

Tout est fait Maison même les glaces.

le saucisson provient de chez Puzzi

et le pain de campagne de la boulangerie du village.

Toutes nos viandes sont d'origine Française.

Foie gras de canard maison et ses toasts

ou

Saumon frais mariné au romarin et son beurre

ou

Salade de bœuf séché AOP fin gras du Mézenc et
tomme de brebis fermière de Maud



Gâteau de brochet à la noix de saint jacques
et son coulis d'écrevisses

ou

Tête de veau sauce gribiche

ou

Pièce de bœuf de pays



Fromage de nos régions ou yaourt maison



Gourmandises maison du menu

VINS au Verre (16 cl)

AOP Côtes du vivarais
rouge : 4.10 €

AOP Saint Joseph les
Alexandrins rouge :
6.70 €

IGP VDP Ardèche
Viognier blanc : 4.10 €


IGP VDP Ardèche
Mathilde blanc doux :
5.80 €

IGP VDP Ardèche Gris
de grenache Rosé
3.90 €



VINS ROUGES

VINS BLANCS et ROSES

	75 cl	50cl/37.5 cl
Vins d'Ardèche Blanc et Rosé		
IGP Chardonnay Grand Ardèche Latour	28.00 €	*****
IGP Vinum Boutzan 	31.00 €	*****
IGP Chardonnay Louis Latour	20.00 €	12.50 €
IGP Viognier Domaine de Vigier (conversion)	17.50 €	12.30 €
IGP Viognier Cuvée Mathilde (liquoreux)	26.00 €	*****
AOP Côtes du Vivarais Romy Vigier	17.00 €	conversion
bio		
IGP Ardèche Gris de grenache	15.80 €	10.70 €
<u>Vins blancs</u> Autres Régions	75 cl	37.50 cl
AOP CDR Roule Pierre	18.50 €	11.70 €
AOP Saint Joseph Les Alexandrins	38.00 €	*****
AOP Pouilly Fumé	30.00 €	16.50 €
AOP Sancerre	*****	17.50 €
AOP Bourgogne aligoté	22.00 €	*****
AOP Pouilly Fuissé	37.00 €	*****
AOP Riesling Hugel	30.00 €	*****
AOP Gewurztraminer Hugel	34.00 €	*****
<u>Vins Rosé autres régions</u>		
AOP Tavel Forcadière Maby	24.50 €	14.50 €
AOP CDR Roule Pierre	18.50 €	11.70 €
AOP Sancerre	31.00 €	17.50 €
<u>Nos champagnes</u>		
AOP Champagne		
Premier Cru Pouillon Chayoux	46.00 €	*****
Hanson Brut	51.00 €	*****

Ardèche

	75 cl	50 cl /37.5 cl
AOP Côtes du Vivarais Gallety	38.00 €	*****
IGP ardèche Chatus Grangeon	32.00 €	21.50 €
AOP Côtes du Vivarais Intemporel Vigier	25.00 €	*****
AOP Côtes du Rhone Boutzan Libian 	29.00 €	*****
AOP Côtes du Vivarais Vigier	18.00 €	10.70 €
IGP Ardèche Patriarche Vigier	16.80 €	11.70 €

Autres Régions

	75 cl	37.50 cl
AOP CDR Roule Pierre 75/37.5 cl	18.50 €	11.70 €
AOP Vacqueyras Les Baies Goûts	28.50 €	*****
AOP Crozes Hermitage Les Jalets Jaboulet	29.80 €	16.50 €
Thalabert Jaboulet	47.00 €	 *****
AOP Gigondas Romane Machotte Amadiou	33.00 €	17.30 €
AOP Saint Joseph Maison Les Alexandrins	35.00 €	*****
AOP Chateauneuf du Pape Domaine Barville	55.00 €	*****
AOP Lussac Saint Emilion Haut la Rulotte	26.00 €	15.00 €
AOP Puisseguin Saint Emilion	35.00 €	*****
AOP Chinon	23.00 €	*****
AOP Saint Nicolas de Bourgueil	23.00 €	*****
AOP Sancerre 75/37.50 cl	31.00 €	17.50 €
AOP Bourgogne Rouge Pinot Noir	23.00 €	*****
AOP Hautes Côtes de Beaune	29.00 €	*****
AOP Monthélie	36.50 €	*****
AOP Gevrey Chambertin	61.00 €	*****