

Choix dans le Menu à 25.50 € en ½ pension moins de 3 nuits et VRP. Si vous souhaitez choisir sur un autre menu la différence de tarif par personne vous sera appliqué.



## 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 Lefe pression : 4.50 €

Entrée + Plat + Fromage ou Dessert = 25.50 €

Entrée + Plat + Fromage + Dessert = 28.50 €

Entrée + Plat : 21 € (uniquement le midi en semaine hors JF)



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

### Assortiment de charcuterie

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

ou

Salade aux lentilles vertes AOP 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



Assiette de fromages de régions ou yaourt maison



Gourmandises maison du menu

Tout est fait Maison même les glaces.  
et le pain de campagne de la boulangerie du village.

Toutes nos viandes sont d'origine Française.

### VINS au Verre (14 cl)

AOP Côtes du  
Vivaraïs rouge :  
4.30 €

AOP Saint  
Joseph les  
Alexandrins  
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 €

## Menu Champêtre

Entrée + plat + dessert = 32.00 €

Entrée + Plat + fromage + dessert = 35.00 €

Formule Entrée + Plat = 27.50 €

Boissons non comprises

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

ou

Saumon frais mariné au romarin et son beurre

ou

Croquant d'escargots de l'Eyrieux aux mousserons



Gâteau de brochet et son coulis d'écrevisses

ou

Tête de veau sauce gribiche

ou

Pièce de boeuf AOP Fin gras du Mézenc



Assiette de fromages de régions ou yaourt maison



Gourmandises maison du menu



Pour les allergies demandez nous

Toutes nos viandes sont d'origine française

## VINS BLANCS et ROSES

| Vins d'Ardèche Blanc                     | 75 cl   | 50cl/37.5 cl |
|--|---|--------------|
| IGP Chardonnay Grand Ardèche Latour      | 29.00 €   | *****        |
| IGP Vinum Boutzan                        | 32.50 €  | *****        |
| IGP Chardonnay Louis Latour              | 20.00 €   | 13.00 €      |
| IGP Viognier Domaine de Vigier           | 18.00 €  | 13.50 €      |
| IGP Viognier Cuvée Mathilde (liqueureux) | 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 Pouilly Fuissé                 | 39.00 € | *****    |
| AOP Riesling Hugel                 | 30.00 € | *****    |
| AOP Gewurztraminer Hugel           | 34.00 € | *****    |

| Vins Rosés autres régions          |         |         |
|------------------------------------|---------|---------|
| AOP Tavel Forcadière 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 €   | 23.00 €        |
| 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 Crozes Hermitage Mule Noire          | 37.00 €  |          |
| 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 €   | 18.00 €  |
| AOP Bourgogne Rouge Pinot Noir           | 24.50 €   | *****    |
| AOP Hautes Côtes de Beaune               | 30.00 €   | *****    |
| 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