

POUR COMMENCER...



TERRE.....

LES PLANCHES

FROMAGES AFFINÉS	16,00
CHARCUTERIE ARTISANALE D'ARDÈCHE	17,50
MIXTE (charcuterie / fromages)	21,50
PLANCHE MIXTE XXL	39,00

LES « PINSA » SARRASIN (*pâte à pizza légère et croustillante*)

PINSA TRUFFE

Sauce crème de truffe, Mozzarella fior di latte, Roquette, Parmesan	11,50
---	-------

PINSA BURRATA

Sauce tomate maison, basilic, burrata crémeuse, oignons rouges, Pesto	11,00
---	-------

LES MINI TACOS

BŒUF HACHÉ

Ail, Citron Vert, Coriandre fraîche, Pickles d'oignons, Guacamole, Mayonnaise épicée	9,50
--	------

CREVETTES

Guacamole, Oignons rouges, Piquillos, citron vert, basilic, Coriandre, Mayonnaise épicée (3 pièces)	9,50
---	------

THON

Guacamole, Oignons rouges, Piquillos, citron vert, basilic Coriandre, Mayonnaise épicée (3 pièces)	10,00
--	-------

AUTRES

HOUMOUS cumin, Pickles oignons rouges, Chips de galette sarrasin	7,00
--	------

SAINT FÉLICIEN affiné miel rôti au four	7,50
---	------

NEMS DE POULET sauce thaï (4 pièces)	8,00
--	------

GUACAMOLE, PICO DE GALLO, NACHOS	8,50
--	------

TERRINE du Chef Reynaud	12,00
-------------------------------	-------

ASSIETTE DE FRITES	4,90
--------------------------	------

MER.....

PETITS PAINS BAO CREVETTES, ail, citron vert et basilic (3 pièces)	8,00
--	------

ASSIETTE DE SAUMON GRAVLAX	9,00
----------------------------------	------

CASSOLETTE DE CREVETTES sautées à l'ail	9,00
---	------

CRUDO DE BAR, Sauce Ponzu, basilic, coriandre, citron vert, piment oignons	11,00
--	-------

POÊLÉE DE PALOURDES À L'ESPAGNOL (ail, tomate, vin blanc)	11,00
---	-------

TARTARE DE THON avocat, oignons rouges, soja, sésame et parmesan	12,00
--	-------

TARTARE DE SAINT-JACQUES, mangue, citron vert, échalottes	13,50
---	-------

LES HUÎTRES CREUSES (n°3) *de la Maison Nicolas Nonnet, producteur à Fréhel*

Les 6	12,00
-------------	-------

Les 9	18,00
-------------	-------

Les 12	22,00
--------------	-------

Notre Salade

SALADE CÉSAR

Aiguillettes de poulet panées, Poitrine grillée, Filet d'anchois marinés,
Croûtons, Oignons rouges, Tomates confites, Sauce César, Parmesan 19,50

Nos Burgers *(servis avec frites)*

BURGER AUVERGNAT

Pain bun's boulanger, Steak 150 g, galette de pommes de terre, lard grillé,
Fourme d'Ambert, oignons rouges, salade, sauce Burger 19,50

CHEESE BURGER

Pain bun's boulanger, Steak 150 g, Cheddar,
Oignons rouges, Salade 17,00

VEGGIE

Pain bun's boulanger, Galette de Légumes, Cheddar, crémeux d'avocat,
pickles oignons rouges, Salade, sauce Burger..... 16,00

Nos Pâtes

RIGATONI CRÈME DE TRUFFE

Roquette, Parmesan 23,00

RIGATONI AU PESTO

Burrata crémeuse, pesto, roquette, parmesan 23,00

Menu Enfant *(moins de 12 ans)* 13,00

PLAT

AIGUILLETES DE POULET PANÉES, FRITES Ou STEAK HACHÉ, FRITES

DESSERT

2 BOULES DE GLACES AU CHOIX

BOISSON

1 BOISSON AU CHOIX 25 CL (Coca, Sirop à l'eau, jus d'orange)

Nos Plats

TARTARE DE THON

Frites, Salade

Avocat, oignons rouges, soja, sésame et parmesan 24,00

FILET DE BAR

Purée de pommes de terre, sauce crustacé et Combava 25,00

NOIX DE SAINT JACQUES AU NOILLY PRAT

Crèmeux de choux fleur au lard 26,00

POÊLON DE TENTACULES DE POULPE BRETON

Piquillos, Tomate, Basilic, pommes de terre grenaille rôties 27,50



TARTARE DE BŒUF A L'ITALIENNE *(servi avec frites et salade)*

Pesto, Basilic, Parmesan, Oignon rouge, Tomates confites..... 19,50

MAGRET DE CANARD ENTIER, RÔTI AU POÊLON

Miel, Soja, Écrasé de pommes de terre ou Frites 25,50

BAVETTE DE BŒUF ABERDEEN ANGUS

Sauce échalotes

Ecrasé de pommes de terre ou Frites 25,50

POÊLON DE ROGNON DE VEAU

Flambé au Cognac, crème à la moutarde à l'ancienne

Ecrasé de pommes de terre ou Frites 24,00

CÔTE DE BŒUF À PARTAGER AU POÊLON ENVIRON 1 KG

Écrasé de pommes de terre ou Frites 69,00

*Vous êtes allergique, vous suivez un régime particulier, vous êtes végétarien,
N'hésitez pas à nous consulter*

Nos Coupes Glacées

DAME BLANCHE

Boules Vanille, Sauce Chocolat, Crème fouettée, Amandes effilées 8,50

CAFÉ LIÉGEOIS

Boules café, Vanille, Crème fouettée, Espresso 8,00

FRAISE MELBA

Boules Vanille, Fraise, Crème fouettée, Fraises fraîches, Coulis de fruits rouges 9,50

COUPE VAL ANDRÉ

Boules Vanille, Caramel, Palet breton, Caramel beurre salé, Crème fouettée 9,00

ARDÉCHOISE

Boules Marron, Vanille, Crème de marron, Crème fouettée, Crumble 9,00

COLONEL (contient de l'alcool)

3 Boules Citron vert, Vodka Ketel one, citron vert 11,00

DOLCE VITA (contient de l'alcool)

3 Boules citron, Limoncello, citron jaune 11,00

COUPES SIMPLES

1 boule 3,50

2 boules 6,00

3 boules 8,00

Sorbets :

Citron vert, Citron Jaune, Fraise, Framboise, Mangue, Passion, Coco

Crème glacée :

Vanille, Chocolat, Caramel au beurre salé, Marron, Pomme cidrée, Café, Yaourt

Nos Desserts

KOUIGN-AMANN

Servi avec son sorbet Pomme cidrée et Crème fouettée 9,50

MI-CUIT AU CHOCOLAT (12 mns de cuisson)

Servi avec son sorbet Framboise et Crème fouettée 9,50

BRIOCHE PERDUE

Servi avec sa boule vanille, sauce caramel et Crème fouettée 9,50

TARTELETTE TATIN TIÉDIE

Servi avec sa boule caramel beurre salé et Crème fouettée 9,50

ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS 7,50