

Pour commencer

TERRE.....

Les Planches

Planche de charcuterie artisanale d'Ardèche	17,50
Planches de fromages affinés	16,00
Planche Mixte (charcuterie / fromages)	21,50
Planche Mixte XXL	39,00
Planche découverte.....	50,00

Les Pinsa sarrasin (pâte à pizza légère et croustillante)

Pinsa Jambon cru

Sauce tomate maison, Jambon cru 18 mois, Mozzarella fior di latte, Roquette	10,50
---	-------

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, Coriande fraîche, Pickles d'oignons, Guacamole	9,50
--	------

Végé , Choux rouge, Guacamole, Oignons rouges, Piquillos,	
--	--

Coriande et Mayonnaise épicée (3 pièces).....	8,00
---	------

Duo de Houmous du moment, Chips de galette sarrasin	8,50
--	------

Os à moelle gratiné (15 mn de cuisson)	8,00
---	------

Terrine du Chef Reynaud	12,00
--------------------------------------	-------

Saint Félicien affiné miel rôti au four	7,50
--	------

Nems de poulet sauce thaï (4 pièces)	8,00
---	------

Petits pains bao pulled pork, cacahuète, coriande, piment (3 Pièces).....	7,50
--	------

Assiette de Frites	4,90
---------------------------------	------

MER.....

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
--------------	-------

Tartare de Thon avocat, oignons rouges, soja, sésame et parmesan.....	12,00 /24,00
--	--------------

Ceviche de bar , fraises, basilic, coriandre, citron vert, piment, oignons.....	11,00/22,00
--	-------------

Cassolette de crevettes sautées, curry, coco, piquillos	9,00
--	------



LES FINES GUEULES

Couteaux à la plancha, sauce vierge (6 pièces)	9,00
Poêlée de palourdes chorizo citron vert	8,00
Petits Pains Bao crevettes marinées, curry, citron vert et basilic (3 pièces)	8,00

Nos Salades

Salade César

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

Salade Grecque

Feta, olives Taggiasche, oignons rouges, concombres, poivrons, tomates confites, basilic, 18,50

Salade Tomates Anciennes

Tomates, Burrata, Oignons rouges, Pesto, Jambon cru 18 mois d'affinage 17,00

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, pickles oignons rouges, Salade, sauce Burger..... 15,50

Nos Moules de Jospinet (servies avec frites)

Moules marinières	14,00
Moules à la crème	15,50
Moules au curry breton	16,50
Moules oignons, lardons, crème	17,50
Moules à la Fourme d'Ambert	17,50

Nos Pâtes

Rigatoni aux crevettes,

Lait de Coco curry, Piquillos, Basilic, Citron vert 22,00

Rigatoni crème de truffe

Roquette, Parmesan 23,00

Rigatoni au pesto

Burrata crémeuse, roquette, parmesan 23,00

Nos Plats

POÊLON DE TENTACULES DE POULPE BRETON

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

FILET DE BAR

Ragoût de légumes confits, écrasé de pommes de terre, sauce vierge 25,00

MAGRET DE CANARD ENTIER, RÔTI AU POÊLON

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

TAGLIATA DE BOEUF

Roquette, Parmesan, Huile de truffe, crème de balsamic, Frites 24,00

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

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

CÔTE DE BŒUF À PARTAGER AU POÊLON ENVIRON 1 KG

Écrasé de pommes de terre ou Frites 69,00

Menu Enfant (moins de 12 ans) 13,00

PLAT

Moules Marinières

Ou

Aiguillettes de Poulet panées, Frites

DESSERT

2 boules de glaces au choix

BOISSON

1 boisson au choix 25 cl

(Coca, Sirop à l'eau, jus d'orange)

*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

Gaufre Liègeoise

Pâte à tartiner ou caramel au beurre salé, fruits frais, Crème fouettée 9,50

Assiette de Framboises fraîches

Coulis de framboises, citron vert et meringue 9,00

Soupe de fraises

Fraises fraîches, Menthe et Meringue 8,50

Rocher du Val

Palet breton, Crèmeux chocolat, caramel, noisettes caramélisées, crème fouettée . 9,50

Assiette de fromages affinés..... 7,50