A L'APÉRO

À Partager selon vos envies...

LA PLANCHE APÉRO DU DOMAINE 16,50
St Marcellin aux herbes, saucissons aux noisettes, caillette ardéchoise, jambon de pays, pélissonne ardéchoise, tapenade d'olives noires, et pesto de tomates confites.

MINI BRUSCHETTAS AU SAUMON & FROMAGE FRAIS 11,50
Bruschettas au saumon, graines de sésame, fromage ail & fines herbes, roquette, tomates confites et concombre en tzatziki

NOS ENTRÉES

SALADE MIXTE 4,50
Mesclun de salade, tomates cerises, oignons rouges, vinaigrette balsamique

BELLA BUFALA 11,50
Mozzarella di bufala, tomates de saison, bruschetta à la tapenade d'olives, pistou au basilic, salade roquette

	Petite	Grande
SALADE CHICKEN CAESAR Salade romaine, tomates cerises, aiguillettes de poulet panées, œuf, oignons rouges, copeaux de parmesan, pancetta grillée, croutons, sauce Caesar	8,50	15,50
SALADE MR SEGUIN Salade, tomates cerises, oignons rouges, noix caramélisées, toast de crottins de chèvre rôti, jambon de pays, vinaigrette à la moutarde à l ancienne	8,50	15,50

NOS PLATS

BURGER ARDÉCHOIS 17,00
Steack hache façon bouchère *150 gr*, crique de pomme de terre, salade, pesto de tomates confites, oignons rouges, lard grillé, tomme ardéchoise, frites

PIÈCE DU BOUCHER 18,00
Frites & salade verte
Sauce au choix: échalote, bleu ou beurre maître d' hôtel

BAVETTE DE BOEUF MARINÉE AUX HERBES, CUITE À LA PLANCHA 15,90
Frites & salade verte
Sauce au choix: échalote, bleu ou beurre maître d' hôtel

TRAVERS DE PORC XXL 17,50
Braisé puis laqué à la sauce barbecue
Frites & salade verte

MI-CUIT DE SAUMON 17,50
Pavé de saumon mariné puis grillé, crique de pomme de terre et légumes croquants

TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS À L ITALIENNE 16,50
Pistou de basilic, tomates confites, crispy onion et copeaux de parmesan.
Frites & salade verte

PLANCHE DU FERMIER 13,90
1/2 Poulet roti, jus à l'estragon, tomates à la provencale & frites

ASSIETTE DE FRITES 4,90

SUPPLÉMENT SAUCE 2,00
Echalotes, bleu ou beurre maître d'hôtel

LES MOULES

MOULES MARINIÈRES, FRITES 14,50
Oignons ail vin blanc et persil

MOULES PAYSANNES, FRITES 15,50
sauce tomate crémeuse aux légumes et chorizo grillé

Recette Végétarienne

NOS PIZZAS

MARGHERITA 8,50
Tomate, fromage, olives

FUNGHI 9,50
tomate, fromage, champignons, pistou au basilic

ROMANA 9,50
Tomate, fromage, jambon

REGINA 10,00
Tomate, fromage, jambon, champignons

CAMPAGNARDE 12,90
Crème, fromage, poulet, chorizo, oignons, œuf

ORIENTALE 12,90
Tomate, fromage, merguez, poulet, poivrons grillés

CALZONE 12,50
Tomate, fromage, jambon, champignons, oeuf

4 FROMAGES 12,00
Tomate, fromage, chèvre, gorgonzola, emmental

MAESTRO 12,00
Tomate, fromage, chorizo, chèvre, oignons

FERMIÈRE 13,00
Tomate ,fromage, jambon de pays, fromage de chèvre, poivrons grillés

NORDIQUE 13,00
Crème, fromage, saumon, tomates cerises et pistou de basilic

CARABOUILLE *Enfants - 12 ans* 7,50
Tomate, fromage, jambon

SUPPLÉMENT Oeuf, Jambon, fromage... 2,00

NOS PASTAS

LASAGNE À LA BOLOGNAISE 14,50
Sauce à la viande et aux légumes, salade

PENNE À LA CARBONARA 11,50
Crème au lard fumé

PENNE À LA PROVENÇALE 12,50
Sauce tomate aux légumes frais, olives, mozzarella di bufala et pistou de basilic

NOS DESSERTS

MOELLEUX AU CHOCOLAT 6,50

MOUSSE AU CHOCOLAT 5,50

SALADE DE FRUITS FRAIS 6,00

PANA COTTA AUX FRUITS ROUGES 6,50

NOS GLACES

DAME BLANCHE 6,40
Glace vanille, sauce chocolat, chantilly

CHOCOLAT LIÉGEOIS 6,40
Glace chocolat, sauce chocolat, chantilly

CAFÉ LIÉGEOIS 6,40
Glace café, sauce café, chantilly

BANANA SPLIT 7,00
Glace vanille, fraise, chocolat, banane fruit, sauce chocolat, chantilly

CARAMELITO 7,50
Glaces Caramel et Nougat, sauce caramel, chantilly

ARDECHOISE 7,90
Glace nutty façon pâte à tartiner, vanille, crème de marron, chantilly, chocolat chaud

COLONEL 8,00
Sorbet fruit citron, Vodka (2cl)

DO IT YOURSELF

1 BOULE 1,90 **2 BOULES** 3,50 **3 BOULES** 4,90

LES PARFUMS :
Vanille, chocolat, café, fraise, pistache, rhum raisin, citron, framboise, cassis

SUPPLÉMENT

Chantilly, sauce chocolat,...	1,00
Crème de marrons	1,50

Carte BAR & VIN

BIÈRES

PRESSION	25 cl	50 cl
KRONENBOURG	3,00	6,00
1664 BLONDE	3,60	7,20
1664 BLANC	3,90	7,80
PANACHÉ	3,00	6,00
MONACO	3,20	6,40
SUPPLÉMENT *Tranche ou citron*	0,20	0,20
SUPPLÉMENT *Picon*	0,40	0,80

BOUTEILLES	33 cl
CARLSBERG	5,00
GRIMBERGEN BLONDE	5,50
GRIMBERGEN AMBRÉE	5,50
GRIMBERGEN ROUGE	5,50
SKOLL	6,00
DESPERADOS	6,90

SODAS & JUS

COCA-COLA *33 cl*	3,00
COCA-COLA ZÉRO *33 cl*	3,00
FANTA *33 cl*	3,00
OASIS *33 cl*	3,00
FUZETEA *33 cl*	3,00
SPRITE *33 cl*	3,00
ORANGINA *33 cl*	3,00
TOURTEL TWIST *27,5 cl*	4,50
Citron	

JUS DE FRUITS & NECTARS *33 cl*	2,90
Orange, Pomme, Ananas, Tomate, Banane, Fraise, Abricot, Pamplemousse	
SIROP À L'EAU TEISSEIRE *20 cl*	2,20
SUPPLÉMENT *citron*	0,20

ALCOOLS

TEQUILA, MALIBU	6,50
VODKA ERISTOFF	6,50
VODKA WYBOROWA	6,50
GIN SEAGRAM'S	6,50
GIN GORDON'S	6,50
HAVANA CLUB 3 ANS	6,50

WHISKY :	
BALLANTINE'S FINEST	6,50
ABERLOUR 10 ANS	7,00
JACK DANIEL'S	7,00
SUPPLÉMENT	0,50
Soda ou Jus	

BOUTEILLE	
ALCOOL STANDARD *70 cl*	60,00
ALCOOL SUPÉRIEUR *70 cl*	70,00
Avec 2 bouteilles de soft, hors Energy drink	
SUPPLÉMENT	
SODA OU JUS	0,50
TRANCHE OU SIROP	0,20
BOUTEILLE ENERGY DRINK	10,00

PEFC 10-31-3358 / Certifié PEFC

APÉRITIFS

RICARD, PASTIS *2 cl*	2,90
MARTINI *2cl*	4,50
Blanc ou rouge	
KIR *12 cl*	3,20
KIR PÉTILLANT *12 cl*	4,50
Cassis, mûre, framboise, pêche, myrtille, châtaigne	
APÉROL SPRITZ *12 cl*	7,00
TI PUNCH *4 cl*	6,50
Rhum, sirop de canne, citron	

SANGRIA

15 cl	50 cl	75 cl
3,00	9,00	12,50

LA CAVE

Pensez Local

VINS AU PICHET	15 cl	25 cl	50 cl	75 cl
SELECTION DU MOMENT 12,5°	3,00	5,40	9,20	13,00
Rouge, Blanc ou Rosé				

VINS BLANCS	75 cl
IGP, ARDÈCHE, MERMES, VIOGNIER	19,00
IGP ARDÈCHE, DOMAINE DUBRECHON LIRETTE	14,90

VINS ROSÉS	75 cl
IGP, ARDÈCHE, MERMES	14,00
IGP, ARDÈCHE, DOMAINE DU BRECHON, ESTIVAL	15,90
AOC, CÔTE DE PROVENCE, PERLE DE ROSELINE	25,00

VINS ROUGES	75 cl
AOC, CÔTES DU RHÔNE, VENTOUX	18,00
AOC, CÔTES DU VIVARAIS, MERMES	14,90
IGP, DOMAINE DU BRECHON ROCHE D'ARES	15,90

CÔTÉ BULLES	
COUPE DE MOUSSEUX *12 cl*	6,90
CHAMPAGNE *12 cl*	9,00
BOUTEILLE DE CHAMPAGNE *70 cl*	59,00

Votre restaurant applique les normes sanitaires. COVID-19

COCKTAILS

AVEC ALCOOL *env. 20 cl*

PINA COLADA	7,50
Rhum, crème de coco, jus d'ananas, lait	
SEX ON THE BEACH	7,50
Vodka, jus d'orange et d'ananas, parfums fruits de la passion, papaye, pêche et melon	
BIKINI	7,50
Téquila mexicaine, gin, jus d'ananas, saveurs pastèque, framboise et citron	
MOJITO	8,00
Rhum, citron vert, menthe fraîche, cassonade de sucre roux, eau gazeuse	

SANS ALCOOL *env. 20 cl*

PARADISE DREAM	6,50
Jus d'ananas, cascade de saveurs fraise, framboise, grenadine et pêche blanche	
CARIBBEAN SUN	6,50
Tourbillon exotique au jus d'orange, parfums mangue, fruits de la passion, papaye, kiwi	
VIRGIN MOJITO	6,50
Menthe fraîche, citron vert, sucre et eau gazeuse	

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ, DÉCAFÉINÉ	1,90
NOISETTE	2,00
CAFÉ LONG	2,00
GRAND CAFÉ	2,50
GRAND CRÈME	3,00
CAPPUCCINO	3,50
CHOCOLAT CHAUD	3,00
CHOCOLAT VIENNOIS	3,50

SÉLECTION DE THÉS	2,50
THÉ AU LAIT *ou* CITRON	2,90
TISANES	2,90
SUPPLÉMENT	0,20
Tranche ou lait	
IRISH COFFEE	7,50
Whisky 2cl, café, crème, sucre de canne	

DIGESTIFS 4 cl

GET 27 , GET 31, ARMAGNAC, COGNAC, CALVADOS	7,00
COINTREAU, GRAND MARNIER ROUGE, BAILEY'S, AMARETTO	7,00
EAU DE VIE *Framboise, poire, mirabelle*	7,00

MINÉRALES

	50 cl	1litre
VITTEL	3,50	5,80
SAN PELLEGRINO	3,50	5,80

PRIX NETS AFFICHÉS EN EUROS, SERVICE COMPRIS.
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ - A CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Un restaurant du groupe Restoleil - ESCALE Imbours - E21 - Impression : Vistacom.fr