

Les Formules

Plat du jour.....9,90€

Entrée du jour et plat du jour.....12,50€

Plat du jour et dessert du jour.....12,50€

Menu du Jour (Entrée – Plat – Dessert)15,90€

« Menu du jour servi uniquement le midi
du Lundi au Vendredi »

Demi pizza (au choix) / Demi salade (au choix)12,50€
Supplément ingrédient : 1€

Menu Enfant (jusqu'à 10 ans)8,90€

Ravioles pochées, huile d'olive ou crème ou ½ Pizza au choix ou
Jambon blanc ou Nuggets
Accompagnement : frites, pommes de terre persillées,
pâtes ou légumes.

1 boule de glace , compote à boire ou salade de fruits

Boisson (sirops, jus de fruits à la carte hors soda)

Les Salades et Les Tartares

Base : Salade verte, chou rouge, carottes râpées
Tomates cerise

SALADE et TARTARE

SERVIS EN ENTREE EN ACCOMPAGNEMENT D'UN PLAT A 7.50€

La Caesar
Aiguillettes de poulet panées aux céréales, croûtons,
copeaux de Grana padano Sauce Caesar13,90 €

La Chèvre
Champignons, Toasts de chèvre, râpé de poitrine, noix....12,50€

La Marceline
St Marcellin pané, Jambon cru.....12,90€

L'Art-Terre :
Pavé de Saumon fumé à chaud, ravioles frits.....15,90€

Tartare de Boeuf à l'Italienne (env. 180gr).....15,90€
(pesto rouge, copeaux de parmesan..)

Tartare de Boeuf classique (env. 180gr)14,90€
(Préparé avec une sauce maison)

Tartare de Thon (env. 180gr)15,90€
(sauce asiatique)

Les Viandes

Entrecôte (env. 300gr)18,90€

Burger tradi (env. 180gr)15,90€

Burger Poulet pané, sauce Caesar, curry (env. 180gr)15,90€

Pressa de porc (env. 200gr)17,90€

Pluma de porc Ibérique (env. 200gr)16,90€

Magret de Canard (env. 340gr)19,90€
Sauces : poivre, foie gras, sauce Bleu
Supplément 1 euros pour plus de sauces

Les Gratins

(Cuisson 10/15 min environ)
Nature Crème.....12,50€
St Marcellin et Noix.....13,50€
St Jacques.....15,50€
Forestier.....14,50€
(Girolles, cèpes, champignons de Paris..)

Les Pizzas

La Pierrot
Crème, Jambon blanc, Jambon cru, St Marcellin,
Champignons, noix, Mozzarella, Emmental râpé12,90€

La 4 Fromages
Tomate, Chèvre, Bleu, Mozzarella, Emmental râpé, Olives12,90€

La Curry
Crème, Emincé de Poulet, Sauce Curry,
Oignons rouge, Mozzarella, Emmental râpé11,90€

La Chèvre
Crème, Chèvre, Miel, Noix, Mozzarella, Emmental râpé.....11,50€

La Reine
Tomate, Jambon, Champignons, Mozzarella, Emmental râpé10,90€
La Normande
Crème, Camembert, Pomme de Terre, Jambon blanc,
Mozzarella, Emmental râpé12,50€

La Texane
Tomate, Oignons, Viande haché de Boeuf, Cheddar râpé, sauce barbeuc.12.50€

La Chorizo
Tomate, Chorizo, Poivrons, Mozzarella, Emmental râpé, Olives.....11,90€

La Rosso
Base Rose, Filets de Rouget, Oignons rouges, Pesto rouge,
Mozzarella, Emmental râpé13,90€

Demi pizza (au choix) / Demi salade (au choix)12,50€

Supplément ingrédient :1€

Les Poissons

Poisson du moment (selon arrivage)15,90€

Tataki de Thon.....16,90€
(Mariné et juste saisi)

Assiette de la mer21,00€
(Poisson du moment, Gambas, filet de rouget)

Nos plats sont accompagnés de frites, poêlée de légumes,
pâtes ou pommes de terre persillées
Ravioles supp 2€

Les Ravioles

Nature Crème ou Huile d'Olive Ciboulette.....11.50€
Pesto Rosso, copeaux de grana padano.....13.90€
St Marcellin, Noix.....12.90€
Bleu.....12.90€
Forestière.....13,90€
(Girolles, cèpes, champignons de Paris)

Les Spécialités

Fondue de Camembert.....15,90€
Camembert (Env. 120gr), jambon cru, jambon blanc,
coppa, rosette, salade et frites

Escalopes de Foie gras de Canard,
Accompagnées de ravioles et sauce au foie gras.....21,00€

Gambas en persillade,
Accompagnées de ravioles à la crème.....21,00€

Les Desserts

Le Dessert du Jour / Salade de Fruits.....5.50€
Mousse au Chocolat.....5.50€
Moelleux au Chocolat (Supp boule vanille 1€)6.50€
Pogne Perdue (Supp boule vanille 1€)5.90€
Tarte Citron revisitée en verrine.....5.50€
Café Gourmand7.90€
Dijo Gourmand (au choix)9.90€

Les Fromages

Assiette de Fromages.....6.90€
Faisselle Nature4.90€
Faisselle Crème ou Coulis de fruits rouges.....5.60€
Miel ou Crème de marron

Les Boissons

les Bières

	12cl	25cl	50cl
Bière pression Frech'	1,60€	3,20€	5,80€
Bière du moment		3,80€	6,50€
Blanche de Bruxelles		3,80€	6,50€
Picon bière		3,50€	6,00€
Heineken (bouteille 25cl)		4,00€	
Heineken Zero (25cl)		4,00€	
Desperados (bouteille 33cl)		4,50€	
Supp sirop		0,20€	
Panaché		3,20€	6,00€
Monaco		3,40€	6,00€

les Apéritifs

Pastis 51, Ricard	2cl	3,00€
Martini rouge ou blanc	4cl	4,00€
Kir (cassis, châtaigne) framboise, mûre)	12cl	3,50€
Rhum blanc	4cl	5,00€
Whisky coca	4cl	5,00€
Gin Tonic	4cl	5,00€
Jack Daniel's	4cl	5,50€
Vodka	4cl	5,00€

Les Vins au Verre

Verre de Chardonnay	14cl	3,80€
Verre de Croze	14cl	4,20€
Verre de St Joseph	14cl	4,50€
Verre de petit Gascoûn	14cl	3,60€

les Eaux

	50 cl	100cl
Vals 75cl.....		3,50€
Badoit.....	2,50€	
Vittel.....	2,50€	3,50€
Reine des Balsates.....		3,50€

les Sodas & Jus

Coca, Coca Zéro.....	33cl	3,20€
Orangina.....	25cl	3,20€
Perrier.....	33cl	3,20€
Schweppes agrumes.....	25cl	3,20€
Jus de fruit.....	20cl	3,20€
(Pomme, orange, ananas coco, tomate, abricot)		
Sirop.....	25cl	2,00€
Diabolo.....	25cl	2,50€
Limonade.....	25cl	2,00€

les Boissons chaudes

Expresso.....	1,60€
Double Expresso.....	3,20€
Décaféiné.....	1,70€
Thé/Infusion.....	2,20€
Café Viennois.....	2,50€

Les Vins

	Le verre 14cl	Pot 23 cl	Pot 46cl
Vin Rouge Merlot	3,20€	6,00€	9,20€
Vin Blanc d'Ardèche	3,20€	6,00€	9,20€
Vin Rosé d'Ardèche	3,20€	6,00€	9,20€

Nos Vins Rouges

Côtes de Rhône, ACRVC
« Domaine Roger Perrin »
Croze Hermitage , ACHC
« Cave de Tain »
Croze Hermitage, ACHP
"David Reynaud"
St Joseph , ASJC
"Cave de Tain"

Les Initiés

« Domaine D'Hondrad »

Nos Vins Blanc

Chardonnay IGP Pays d'Oc
« Domaine d'Hondrad »
Viognier « Les Monestiers » IGP
« David Reynaud »

Le petit Gascoûn

« Domaine Les Frères Laffite »

Nos Vins Rosés

Chic & Fresh

« Domaine D'Hondrad »
Elle et Lui « AOP Languedoc »
« Domaine d'Hondrad »
Côte de provence « ACPC »
« Mathilde Chapôutier »

Le Champagne

	Le verre 14cl	37.5cl	75cl
		14,00€	20,00€
	4,20€		22,00€
		15,00€	26,00€
	4,50€		24,00€
			22,00€
	Le verre 14cl		75cl
			20,00€
	3,80€		26,00€
			18,00€
	3,60€		
	Le verre 14cl		75cl
			18,00€
	3,60€		22,00€
			20,00€
			45,00€

les Digestifs

Don Papa / Diplomatico (4cl)	8,00€
Poire Williams (4cl)	5,00€
Chartreuse verte (4cl)	5,00€
Limoncello (4cl)	5,00€
Get 27 (4cl)	5,00€
Get 31 (4cl)	5,00€
Génépi (4cl)	5,00€

Les Glaces

L'Art-Terre

1 boule fraise, 1 boule framboise, 1 boule vanille,
Coulis de fruits rouges, crème fouettée, fraises tagada.....6,90€

Le Chocolat ou Café liégeois

2 boules chocolat ou 2 boules café, 1 boule vanille,
Coulis de chocolat, crème fouettée, amandes.....6,90€

L'Ardéchoise

2 boules marron, 1 boule vanille,
Crème de marron, crème fouettée, amandes.....6,90€

La 550 calories

1 boule caramel, 1 boule vanille, 1 boule chocolat,
Coulis de chocolat, coulis de caramel, crème fouettée, Noix.....6,90€

La Dame blanche

3 boules vanille, coulis de chocolat, crème fouettée.....6,90€

Coupe Colonel.....5,90€

Coupe 2 boules (supp 1€par boule, supp 1€ chantilly)

Vanille, chocolat, fraise, framboise, citron, café, pistache,
Caramel beurre salé, rhum raisin, poire, marron.....3,80€