

RESTAURANT
L'ART TERRE



CUISINER POUR VOUS AVEC COEUR.

LE COIN BOISSONS

Les Apéritifs

Ricard ou Pastis (2 cL)	3.50€
Martini rouge ou blanc (4cL)	3.50€
Kir (10 cL) Cassis, framboise, pêche, mûre, châtaigne	3.50€
Whisky (4cL)	5.50€
Gin Tonic (4cL)	5.50€
Rhum blanc (4cL)	5.50€
Vodka (4cL)	5.50€
Jack Daniels (4cL)	6.50€

Les Softs

Coca, Coca zéro	3.90€
Orangina	3.90€
Perrier	3.90€
Schweppes agrumes ou tonic	3.90€
Fuze tea pêche	3.90€
Limonade	3.90€
Diabolo	3.90€
Jus de fruits	3.50€
Pomme, orange, tomate, abricot, ananas-coco, ace	
Sirop à l'eau	2.00€
pêche, fraise, menthe, grenade, cerise, orgeat, citron	

Boissons chaudes

Expresso	1.90€
Double expresso	3.80€
Décaféiné	2.00€
Café Viennois	2.50€
Thé ou Infusion	2.20€

Digestifs (4cl)

6.50€

Don Papa	Get 27 ou 31
Chartreuse verte	Menthe Pastille
Poire Williams	Génépi
Limoncello	Bailey's

Les Bières

	25 cL	50 cL
Frech'	3.90€	6.50€
Bière du moment	3.90€	6.90€
Blanche de Bruxelles	3.90€	6.90€
Picon bière	3.90€	6.90€
Monaco	3.90€	6.50€
Panaché	3.90€	6.50€
Desperados (33 cL)	5.20€	
Bière sans alcool (33 cL)	4.20€	
Sturm Ambrée (33 cL)	5.50€	
Sturm IPA (33 cL)	5.90€	
Coup d'Boule Cherry (33 cL)	5.90€	

Les Cocktails

Avec alcool 8.90€

Le cocktail des Copines

4 cl gin, 2 cl crème de mûre, 2 cl jus de citron, sucre de canne

Apérol Spritz

6 cl apérol, 8 cl prosecco, 4 cl limonade

Limon Spritz

6 cl limoncello, 8 cl prosecco, eau gazeuse

Sans alcool 6.50€

Vitamin' Bomb

Jus d'A.C.E, jus d'orange, limonade, sucre de canne, tranche de citron

Virgin Spritz

2cl de sirop d'orange amère, eau gazeuse, sirop de grenade

Les Eaux

	50cL	100 cL
Evian	5.20€	
Reine des Basaltes	5.20€	
Badoit	3.50€	
Vittel	3.50€	

Nos plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts

Restaurant ouvert du lundi au samedi midi et soir et le dimanche soir

Les chèques et les chèques vacances ne sont pas acceptés

LES VINS

Vins aux verres et en pichets

Rouge (Côte du Rhône) Domaine du Vieux Moulin

Blanc (Viognier) Domaine Vigier

Rosé (Côte de Provence) Domaine du Pas du Cerf

Le verre 3.50€
Le pichet 23 cL 6€
Le pichet 46 cL 10€

Bouteilles de vins Rouges

12.5 cL 37.5 cL 75 cL

Belleruche Domaine Chapoutier, Côtes-du-Rhône AOC

11.90€ 19€

Nobles Rives Cave de Tain, Crozes Hermitage AOP

4.60€ 12.90€ 23€

Brézème Monicault, Domaine Lombard AOC

28€

Châteauneuf du Pape, Domaine Roger Perrin ACPC

42€

Bouteilles de vins Blancs

12.5 cL 37.5 cL 75 cL

Belleruche Domaine Chapoutier, Côtes-du-Rhône AOC

11.90€ 19€

Nobles Rives Cave de Tain, Crozes Hemitage AOP

4.60€ 12.90€ 23€

Chardonnay, Domaine d'Hondrat IGP

4.20€ 20€

Les Petites Gâteries de Marie Antoinette, Terre du Midi IGP

3.80€ 20€

Petit Gascoun, Les Frère Laffite IGP

3.80€ 19€

Bouteilles de vins Rosés

12.5 cL 75 cL

Chic & Fresh, Premium Domaine d'Hondrat AOP

4.20€ 19€

Les Petites Gâteries de Marie Antoinette, Terre du Midi IGP

3.80€ 20€

Nos plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts
Restaurant ouvert du lundi au samedi midi et soir et le dimanche soir
Les chèques et les chèques vacances ne sont pas acceptés

NOS FORMULES DU JOUR

Uniquement servies du lundi au vendredi midi.

Plat du jour	13.20€
Entrée et Plat ou Plat et dessert du jour	15.20€
Entrée, Plat et dessert du jour	18.20€

LE MENU ENFANT 11.50€

Jusqu'à 10 ans

Sirop ou Jus de fruits

Demi pizza ou Nuggets ou Steak haché ou Ravioles à la crème

Mousse au chocolat, Glace une boule ou compote à boire

Les nuggets et le steak haché sont accompagnés au choix de frites, risotto ou légumes du moment

LE COIN APERO

Mozza sticks	6.50€
Tenders Sauce burger	6.50€
Baguettines au beurre et à l'ail	6.50€
Assiette de charcuteries	12€ / 21€

Rosette de Lyon, Chorizo, Jambon cru Serrano, Jambon blanc, Saint Marcellin IGP, Bleu d'Auvergne

L'apéro, c'est le moment parfait pour partager et profiter !

Nos plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts
Restaurant ouvert du lundi au samedi midi et soir et le dimanche soir
Les chèques et les chèques vacances ne sont pas acceptés

LE COIN DES RAVIOLES

Les pochées

Ravioles sauce Grana Padano	14.90€
Ravioles St jacques au beurre blanc et poireaux	16.90€
Ravioles à l'ail noir et noisettes	15.90€
Ravioles sauce aux morilles	15.90€

Les gratinées

Gratin crème	13.90€
Gratin aux morilles	16.90€
Gratin Roquefort	15.90€
Gratin crevettes crème de butternut et noisettes	15.90€
Gratin fromager	15.90€

Sauce Grana Padano, chèvre, emmental et mozzarella

Nos plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts
Restaurant ouvert du lundi au samedi midi et soir et le dimanche soir
Les chèques et les chèques vacances ne sont pas acceptés

LE JARDIN DE LA BRASSERIE

Toutes nos salades sont composées de:
salade mixte, pickles d'oignons rouges et crudités du moment.
Nos salades sont disponibles en plat ou en entrée.

La Caesar

Poulet pané au maïs, oeuf, croûtons, sauce Caesar, copeaux de Grana Padano

15.90€/9.50€

La Raviole

Ravioles frits, butternut rôtie, bleu d'Auvergne, huile d'olive, balsamique, échalotes, noix

15.90€/9.50€

La Pêcheur

Truite fumée, quenelles au brochet, huile d'olive, balsamique, échalotes

16.90€/9.90€

La Saint-Marcellin

Toast de St Marcellin, lardons, huile d'olive, balsamique, échalotes

15.90€/9.50€

LA FORMULE DEMI-DEMI

Une Demi-Salade au choix ET une Demi-Pizza au choix 15.90€

Supplément ingrédient: 1€

Nos plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts
Restaurant ouvert du lundi au samedi midi et soir et le dimanche soir
Les chèques et les chèques vacances ne sont pas acceptés

LE COIN DES PIZZAS

La 4 Fromages	13.90€
Tomate, Chèvre, Bleu d'Auvergne, Mozzarella, Olives et Emmental râpé	
La Végétarienne	13.90€
Tomate, Straciella, Champignons, Butternut rôtie, Roquette, Pignons, Mozarella et Emmental râpé	
L'Italienne	14.90€
Tomate, Jambon cru, Straciella, Roquette, Tomates séchées, Mozarella et Emmental râpé	
La Reine	13.90€
Tomate, Jambon blanc, Champignons de Paris frais, Mozzarella, Olives et Emmental râpé	
La Pierrot	14.90€
Crème, Jambon blanc, St Marcellin, Jambon cru, Champignons frais, Pignons de pin, Mozarella, Olives et Emmental râpé	
La Chèvrorizo	13.90€
Crème, Chèvre, Chorizo, Miel, Mozarella, Pignons de pin, Olives et Emmental râpé	
L'Automnale	13.90€
Crème, Butternut rôtie, Lardons, Bleu d'Auvergne, Noix, Mozarella et Emmental râpé	
La Saumon	14.90€
Crème, Saumon frais, Mozarella, Olives et Emmental râpé	
La Raviole	13.90€
Crème, Ravioles, Mozarella, Olives et Emmental râpé	
La Reblochon	13.90€
Crème, Reblochon, Lardons, Mozarella, Olives et Emmental râpé	

Nos plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts
Restaurant ouvert du lundi au samedi midi et soir et le dimanche soir
Les chèques et les chèques vacances ne sont pas acceptés

LE COIN DES VIANDARDS

Magret de canard (Français 300g)	24.90€
Burger de boeuf	18.90€
Pain burger du boulanger, steak haché 180gr FR, cheddar rouge, salade, tomates séchées, cornichons aigres doux, oignons confits et sauce maison	
Côte de cochon à l'os, sauce à l'ail noir (Française 300 g)	17.90€
Bavette Angus (Irlande 250g)	21.90€
Tartare de boeuf (Français, préparé 180g)	18.90€
Sauce tartare maison : cornichons, câpres, oignons, jaune d'oeuf	
Le camembert rôti et ses charcuteries ou végétarien	18.90€
Jambon blanc, jambon cru Serrano, Rosette de Lyon, chorizo	

Nos viandes grillées sont accompagnées au choix de :
frites, salade, légumes du moment, risotto.
Les ravioles en supplément de 2€

Et de leurs sauce au choix : Poivres, Grana Padano, Roquefort AOP, Morilles ou Ail noir

Nos plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts
Restaurant ouvert du lundi au samedi midi et soir et le dimanche soir
Les chèques et les chèques vacances ne sont pas acceptés

LE COIN DES PÊCHEURS

Tataki de thon juste saisi servi tiède 180g

Mariné au soja et pané au sésame

18.90€

Pavé de saumon

Mariné aux agrumes et sauce au beurre blanc

18.50€

Risotto aux crevettes

Crème de butternut et éclats de noisettes

16.90€

Nos poissons sont accompagnés au choix de :
frites, salade, légumes du moment, risotto.

Les ravioles en supplément de 2€

Nos plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts
Restaurant ouvert du lundi au samedi midi et soir et le dimanche soir
Les chèques et les chèques vacances ne sont pas acceptés

LE COIN DES GOURMANDS

Assiette de fromages	6.90€
Mousse au chocolat Valhrona	6.90€
Tiramisù ardéchois <i>Crème de marrons et éclats de châtaignes</i>	6.90€
Crème brûlée	6.90€
Pogne perdue rôtie et caramel beurre salé	6.90€
Panna cotta pommes rôties au caramel beurre salé	6.50€
Digestif gourmand	10.90€
Café ou Thé gourmand	8.90€
Faisselle du Royans <i>Crème, coulis de fruits rouges, crème de marrons ou nature</i>	4.90€

Un dessert c'est l'art de finir en douceur !

Nos plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts
Restaurant ouvert du lundi au samedi midi et soir et le dimanche soir
Les chèques et les chèques vacances ne sont pas acceptés

LES GLACES

La Gourmande	7.90€
1 boule yaourt, 1 boule chocolat, 1 boule spéculoos, coulis de caramel beurre salé, coulis de chocolat, brisure de spéculoos et chantilly	
Les Liégeois “Chocolat ou Café”	7.90€
2 boules chocolat ou café, 1 boule vanille, coulis de chocolat ou café froid, chantilly	
La Caramélia	7.90€
2 boules caramel beurre salé, 1 boule vanille, coulis de caramel beurre salé, chantilly	
L’Ardéchoise	7.90€
2 boules marron, 1 boule vanille, crème de marron, chantilly	
La Dame Blanche	7.90€
3 boules vanille, coulis de chocolat, chantilly	
La Fraîcheur	7.90€
1 boule mangue, 1 boule framboise, 1 boule ananas, coulis de fruits rouges, chantilly	
Coupe Colonel	8.90€
2 boules citron, 4cl de vodka	
Coupe Peppermint	8.90€
2 boules menthe chocolat, 4cl Get 27	
La Gil’s	8.90€
2 boules de citron, 4cl de Limoncello	
Coupe 2 boules :	4.50€
Vanille, chocolat, fraise, framboise, citron, café, pistache, caramel beurre salé, rhum raisin, poire, marron, mangue, ananas, yaourt, spéculoos, menthe chocolat.	
Supplément 1 boule: 1.5€	
Supplément coulis: 1€	

Nos plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts

Restaurant ouvert du lundi au samedi midi et soir et le dimanche soir

Les chèques et les chèques vacances ne sont pas acceptés