

Le midi

Les assiettes repas 10,80 €

L'orientale

Viande kebab grillée, frites, sauce pita, tomate, oignons, salade verte, fromage, fruit

La bressanne

Poulet rôti, frites, sauce mayonnaise, salade verte, bleu de Bresse, fruit

La norvégienne

Saumon fumé, pomme vapeur, fromage frais aux herbes, salade verte, fromage, fruit

La périgourdine

Tranche de magret de canard grillé, miel, magret fumé, frites, salade verte, fromage, fruit

La Buffalo

Ailerons de poulet, sauce barbecue, frites, salade verte, haricots rouge, maïs, fromage, fruit

Les pizzas

Margarita (Tomate, mozzarella, basilic)	7,50 €
Royale (Tomate, champignon, jambon, fromage)	8,50 €
Sicilienne (Tomate, anchois, fromage)	8,50 €
Salami (Tomate, fromage, salami)	8,50 €
Orientale (Tomate, chorizo, poivrons, oignons, fromage)	8,50 €
Saint jacques (Tomate, noix de saint jacques, persil, ail, fromage)	11,00 €
Pescator (Tomate, thon, ail, persil, crème fraîche, fromage)	9,20 €
3 fromages (Tomate, roquefort, mozzarella, fromage râpé)	9,20 €
Flambée (Crème fraîche, oignons, lardons, fromage)	8,50 €
Texane (Tomate, viande hachée, champignons, poivrons, fromage)	9,20 €
Hawaïenne (Crème fraîche, poulet, ananas, fromage)	9,20 €
Végétarienne (Tomate, fromage, champignons, oignons, poivrons, artichaut)	9,20 €

Les formules

Plat du jour	8,00 €
Formule duo <i>1 entrée + 1 plat ou 1 plat + 1 dessert</i>	12,90 €
Formule trio <i>1 entrée + 1 plat + 1 dessert</i>	14,90 €

Les entrées

Assortiment de crudités de saison
Salade d'Ebly au poulet
Terrine campagnarde et ses condiments

Les plats

Le plat du jour
Pièce du boucher grillée, pommes frites
Papillote de poissons aux saveurs provençale

les desserts

Ile flottante
Tarte aux fruits
Glace ou sorbet (2 boules)

Menu Junior 7,50 €

Steak haché ou Petits nuggets de volaille panés
Frites ou salade verte
1 glace
1 sirop

Carte des desserts

Moelleux au chocolat et glace vanille	4,70 €
Omelette norvégienne	4,70 €
Croquant glacé à la nougatine	4,70 €
Marbré glacé à la châtaigne	4,70 €
Ile flottante	4,50 €
Fromage blanc au coulis de fruits rouges	4,50 €
Tarte aux fruits	4,00 €
Glaces 3 boules <i>(Vanille, fraise, chocolat, caramel, rhum raisin, café, pistache, cassis, citron, framboise, ananas, noix de coco, abricot, passion, poire)</i>	3,50 €

Les coupes glacées

Coupe ardéchoise <i>(Glace vanille, crème de marron, chantilly)</i>	5,50 €
Chocolat ou café liégeois <i>(Glace chocolat ou café, vanille, chocolaté ou café chaud, chantilly)</i>	5,50 €
Coupe robin des bois <i>(Glace fraise, framboise, cassis, coulis de fruits rouges, chantilly)</i>	5,50 €
Coupe maya <i>(Glace chocolat, café, pistache, sauce chocolat, chantilly)</i>	5,50 €
Coupe colonel <i>(Sorbet citron vodka)</i>	6,50 €
Coupe William <i>(Sorbet poire, eau de vie de poire)</i>	6,50 €
Coupe fraîcheur <i>(Glace menthe, noix de coco, chocolat, peppermint, chantilly)</i>	6,50 €
Coupe tropicale <i>(Sorbet ananas passion, coco, jus d'orange, chantilly)</i>	5,50 €
Coupe samba <i>(Glace vanille, rhum raisin, rhum blanc, chantilly)</i>	6,50 €

Le soir

Menu du terroir 22,00 €

Kir a la châtaigne
La caillette ardéchoise sur toast
Petit civet de porcelet à la châtaigne
Le marbré ardéchois à la crème de marron

Les entrées

Terrine d'aubergines froides aux pommes grillées	8,50 €
Poêlée de pétoncles aux champignons frais	8,50 €
Carpaccio de saumon au basilic	9,00 €
Chèvre chaud sur toast	7,50 €
Tomate mozzarella au pistou et pignons de pins	8,00 €
Salade exotique aux crevettes (Pamplemousse, crevettes, avocats, maïs)	8,50 €

Les plats

Magret de canard poêlé au miel d'Ardèche	15,00 €
Souris d'agneau aux épices marocains	16,00 €
Entrecôte (origine CEE) sauce au choix (Sauces : poivre, roquefort. Suppl. sauce morilles 2.00€)	15,50 €
Emincé de poulet aux cèpes	14,50 €
Petites seiches persillées pommes vapeur et aioli	14,50 €
Poissons grillés à la plancha et son aioli	16,50 €
Fondant de saumon aux deux poivrons	14,50 €
Truite saumonée aux amandes	13,50 €
Gambas poêlées au whisky	17,00 €

Les pizzas

Margarita (Tomate, mozzarella, basilic)	7,50 €
Royale (Tomate, champignon, jambon, fromage)	8,50 €
Sicilienne (Tomate, anchois, fromage)	8,50 €
Salami (Tomate, fromage, salami)	8,50 €
Orientale (Tomate, chorizo, poivrons, oignons, fromage)	8,50 €
Saint jacques (Tomate, noix de saint jacques, persil, ail, fromage)	11,00 €
Pescator (Tomate, thon, ail, persil, crème fraîche, fromage)	9,20 €
3 fromages (Tomate, roquefort, mozzarella, fromage râpé)	9,20 €
Flambée (Crème fraîche, oignons, lardons, fromage)	8,50 €
Texane (Tomate, viande hachée, champignons, poivrons, fromage)	9,20 €
Hawaïenne (Crème fraîche, poulet, ananas, fromage)	9,20 €
Végétarienne (Tomate, fromage, champignons, oignons, poivrons, artichaut)	9,20 €

Les formules

Plat du jour	8,00 €
Formule duo 1 entrée + 1 plat ou 1 plat + 1 dessert	12,90 €
Formule trio 1 entrée + 1 plat + 1 dessert	14,90 €

Les entrées

Assortiment de crudités de saison
Salade d'Ebly au poulet
Terrine campagnarde et ses condiments

Les plats

Le plat du jour
Pièce du boucher grillée, pommes frites
Papillote de poissons aux saveurs provençale

les desserts

Ile flottante
Tarte aux fruits
Glace ou sorbet (2 boules)

Menu Junior 7,50 €

Steak haché ou Petits nuggets de volaille panés
Frites ou salade verte
1 glace
1 sirop

Carte des desserts

Moelleux au chocolat et glace vanille	4,70 €
Omelette norvégienne	4,70 €
Croquant glacé à la nougatine	4,70 €
Marbré glacé à la châtaigne	4,70 €
Ile flottante	4,50 €
Fromage blanc au coulis de fruits rouges	4,50 €
Tarte aux fruits	4,00 €
Glaces 3 boules (Vanille, fraise, chocolat, caramel, rhum raisin, café, pistache, cassis, citron, framboise, ananas, noix de coco, abricot, passion, poire)	3,50 €

Les coupes glacées

Coupe ardéchoise (Glace vanille, crème de marron, chantilly)	5,50 €
Chocolat ou café liégeois (Glace chocolat ou café, vanille, chocolaté ou café chaud, chantilly)	5,50 €
Coupe robin des bois (Glace fraise, framboise, cassis, coulis de fruits rouges, chantilly)	5,50 €
Coupe maya (Glace chocolat, café, pistache, sauce chocolat, chantilly)	5,50 €
Coupe colonel (Sorbet citron vodka)	6,50 €
Coupe William (Sorbet poire, eau de vie de poire)	6,50 €
Coupe fraîcheur (Glace menthe, noix de coco, chocolat, peppermint, chantilly)	6,50 €
Coupe tropicale (Sorbet ananas passion, coco, jus d'orange, chantilly)	5,50 €
Coupe samba (Glace vanille, rhum raisin, rhum blanc, chantilly)	6,50 €

Boissons

Les vins

Rouge

Cotes du Rhône cave de la comtadine	75 cl	12.50 €
Cépage merlot cave de Monfrin	75 cl	12.50 €
Costières de Nîmes cave de Monfrin	75 cl	12.50 €
Costières de Nîmes cave de Monfrin	37.5 cl	7.00 €
Saint joseph domaine de Blachon	75 cl	25.00 €

Rosé

Cotes du Rhône cave de la comtadine	75 cl	12.50€
Costières de Nîmes cave de Monfrin	75 cl	12.50€
Costières de Nîmes cave de Monfrin	37.5 cl	7.00€

Blanc

Picpoul de Pinet Languedoc	75 cl	15.00 €
----------------------------	-------	---------

Vin en carafe

rouge, rosé, blanc	25 cl	2.80 €
	50 cl	5.00 €