

Entrées

Caviar d'aubergines 10.00c

Œuf parfait - Aubergines rôties aux herbes - Sablé au parmesan - Chips de lard - Zaatar

Vitello tonnato 12.50c

Viande de veau - Sauce mayonnaise au thon et aneth - Câpres à queue
& Pickles de moutarde

Gaspacho de tomates et poivrons brûlés 12c

Cœur de bœuf - Xérès - Tartare de fraises et tomates au basilic - Glace fromage de chèvre

Assiette de 150gr de charcuterie 'La ferme des Ayasses' 22c

Coppa - Rôti sec - Saucisson - Salade - Pickles - Cornichons

Plats

Filet de truite (Ardèche) 23.00c

Huile vierge aux légumes croquants et pignons de pins - Purée cardinal - Légumes poêlés

Tagliata de bœuf (origine Rhône - alpes) 28.00c

Sauce Chimichurri - Roquette - Parmesan - Frites à l'huile de truffe

O Convivial Burger 22.00c

Steak hachée 200gr - Pain brioché artisanal - Cheddar
Compotée d'oignons au miel - Ketchup de betterave - Tomate et salade
Frites à l'huile de truffe

Assiette du maraîcher (Végétarien) 18.00c

Purée cardinal - Légumes de saison - Croûtons - Œuf parfait

Salades repas

Tomates et burrata 20c

Tomates d'antan - Burrata - Pesto - Feuilles de roquette -
Glace tomate basilic Terre Adeline

Salade César 20c

Poulet panée - Œuf parfait - Salade romaine - Croûtons - Parmesan - Sauce César

Salade Dromarchoise 20c

Salade - Croûtons - Olives - Châtaignes - Lardons et oignons
Picodon pané et frit - Tomates

Menu Péquélet 15c

Poisson selon arrivage ou aiguillettes de poulet panées
& Frites maison ou Légumes - Sirop - Glace



Desserts

Autour de la fraise 12c

Tartare de fraises - Crumble de pistaches - Ganache chocolat blanc
Sorbet fraise Terre Adeline

Tarte aux citrons 10c

Crèmeux citron - Sablé citron vert - Meringues croquantes - Caramel au citron

Chocolat et sarrasin 12c

Ganache chocolat noir et tonka - Caramel beurre salé - Sablé sarrasin - Meringues
& Glace vanille Terre Adeline

Parfums Glaces et Sorbets Terre Adeline

1 boule 3c

2 boules 6c

supplément Chantilly 0.50c

Rhum/raison bio

Vanille Gousse bio

Chocolat Noir Morin bio

Café bio

Praliné bio

Cookie Bio

Châtaigne d'Ardèche bio

Fior Di Latte bio

Fraise bio

Abricot bio

Citron Jaune bio

Noix de coco bio



Boissons chaudes

Thés & infusions 3c

Sur demande auprès de notre personnel en salle

Cafés 'Café Richard' & Chocolat chaud

Expresso 1,80€ | Double Expresso 3,60€ | Allongé 1,90€ | Noisette/Déca 2€

Café crème 4€ | Cappuccino-Chocolat chaud 4,50€



LE BAR

Jus

• JUSTE • Tain - l'Hermitage
Abricot / Pomme / Fraise / Poire / Tomate / Ananas 25cl 4.90€
Sirop • 1883 •
Citron / Pac / Fraise / Grenadine / Pêche / Menthe / Orgeat / Violette / Châtaigne 2€
Soda
Perrier / Coca / Coca zéro / Fuze Tea / Orangina 33cl 3.5€
Limonade
25cl 2.50€
Diabolo
3.00€
Eaux minérales plates ou gazeuses
1 litre 4€



Bières à la bouteille — 33cl

Bière artisanale Markus - Cléon d'Andran
Bière Blonde & Blanche 6€
Bière IPA & Fruits rouges 6.50€

Cocktails

Mojito - Apérol spritz - Limoncello spritz - Pina Colada - Gin tonic 11€

Cocktails sans alcool

Mojito - Pina colada 8€

Apéritifs

Ricard, Pastis 5l 2cl 2,50€
Mauresque - Tomate - Perroquet 3cl 3€
Martini Rouge et Blanc 6cl 4€
Kir de saison ou Communard 12cl 5,50€
Porto 7cl 5€

Spiritueux & digestifs

Céréales 4cl
Whisky Hatozaki non tourbé 10€
Whisky Lagavulin Scotch tourbé 15€
Canne à sucre 4cl
Don papa 9€
Rhum Ferroni (Marseille) 10€
Plantes Fruits et Herbes 4cl
Eau de vie artisanale distillerie « La Frap » Ardèche - Poire - Prune - Pomme 8€
Limoncello 6€
Get 27 6€



Votre sélection (Au verre 12 cl)

Rouge
Oh Mazette (rouge) IGP coteaux de l'Ardèche tanins souples, croquants 4.50€
Domaine Serre des Vignes, Grignan-les-Adhémar, Secret de Syrah AB, notes épicées 6.00€

Blanc
Oh Fan (blanc) IGP coteaux de l'Ardèche minérale, fruits exotiques 5.00€
Domaine Serre des vignes, Grignan-les-Adhémar, Loulys AB fruits blancs 6.00€

Rosé
Allez Zou' (rosé) IGP coteaux de l'Ardèche Groseilles, harmonieuse 4.00€
Maguelone (rosé), IGP Coteaux de l'Ardèche fruits rouges et blancs, frais 6.00€

Vins d'Ardèche

Domaine Pierre Blaine
Oh Mazette (rouge) IGP coteaux de l'Ardèche 17€ (50cl) 23€ (75cl)
Merlot (50%) / Grenache (40%) / Carignan (10%), tanins souples, croquants
Oh Fan (blanc) IGP coteaux de l'Ardèche 19€ (50cl) 25€ (75cl)
Sauvignon (75%) / Chardonnay (25%), minérale, fruits exotiques
Allez Zou' (rosé) IGP coteaux de l'Ardèche 16€ (50cl) 20€ (75cl)
Merlot (50%) / Cinsault (25%) / Grenache (25%), Groseilles, harmonieuse

Domaine Salet Reynaud
Le Mescladis (rouge) Coteaux en Cévenne Ardéchoise 31€
Grenache / Gamay, structuré, fruits noirs
Galinette (blanc) Coteaux en Cévenne Ardéchoise 29€
Roussanne / Rolle, Frais minérale, Fleurs Blanches

Domaine de la Selve
Maguelone (rosé), IGP Coteaux de l'Ardèche AB 28,50€
40 % Cinsault, 30 % Grenache, 25 % Syrah, 5 % Viognier, fruits rouges et blancs, frais

Vins de la vallée du Rhône

Rouge 75cl
Domaine Manissy, Côtes du Rhône, Oracle Rouge AB 28€
Counoise, grenache, carignan, fruités, souples, croquants
Domaine Serre des Vignes, Grignan-les-Adhémar, Secret de Syrah AB 33€
100% Syrah, notes épicées, mûres, myrtilles
Domaine Dionysos, AOC Cairanne, La Cigalette AB 34€
Grenache, syrah, violette et puissant.
Domaine d'Aniello, AOC Saint Joseph 50€
100% Syrah, fruits noirs et épicés
Domaine Pichat, Champou's, AOC Côte-Rotie 80€
100% Syrah, fruits noirs, cuirs, épies

Blanc 75 cl
Domaine Manissy, Côtes du Rhône, Oracle Blanc AB 25€
Grenache Blanc, clairette, agrumes, final minéral
Domaine Gourgazaud, Pays d'OC, Chardonnay en Barrique 26€
100% chardonnay, pêches blanches, final toasté
Domaine Serre des vignes, Grignan-les-Adhémar, Loulys AB 33€
100% Viognier, fruits blancs, gousses de vanille
Domaine D'Aniello, AOC Condrieu 90€
100% Viognier, frais minéral notes de pêches abricot

Vin Languedoc
Château de Lascaux, Pic Saint-Loup AB 41€
Syrah, Grenache, Mourvèdre, Garrigues, cassis

Vin Côte de Provence
Domaine Servien Sensation, AOP Côtes de Provence 31€
Cinsault, grenache, notes de fraises, framboises, petite acidité en fin de bouche

Vins pétillants
Coupe - environ 12cl
Champagne Labbé, Brut 1er Cru 11€ (environ 12cl) 64€ (75cl)
Saint Meyland 5€ (environ 12cl) 25€ (75cl)

Vins sucrés
Famille Manganelli, Cuvée Alain, AOC Beaume de Venise 8.50€ (environ 12cl) 49€ (75cl)
Muscat blanc à petits grains 100%, ananas et litchi
Domaine Anthony Paret, Pastourelle, Pays d'OC 6€ (environ 12cl) 25€ (75cl)
100% Viognier, fruits jaunes, amandes

