

# Formule L'art des choix

Plat+dessert ou fromages .....	25.00€
Entrée+plat .....	27.00 €
Entrée+plat+dessert ou fromages .....	29.50 €
Entrée+plat+fromages+dessert .....	33.50€

## Entrée (11€)

- . Caillé de chèvre frais de Piqueberle (chèvrerie à Sanilhac)  
et ricotta, miel, noix, confit tomates et olives
- . Effiloché de cochon à la bière artisanale (Brasserie La Rochebière) et sa  
chantilly à la moutarde, pain d'épices, pickles poivrons et oignon crispy
- . Suggestion du moment (en juillet & aout)

## Plat (18€)

- . Encornet farci viande, avec riz noir vénéré et légumes oubliés
- . Pavé de coeur de rumsteak avec son méli-mélo de légumes et gratin  
dauphinois sauce au choix (forestière ou beurre persillé ou fromage)
- . Plat végétarien maison (nouvelle suggestion chaque semaine, voir ardoise)
- . Pavé de veau sauce morilles (+4€), avec son méli-mélo de légumes  
et gratin dauphinois
- . Suggestion du moment (en juillet & aout)

## Fromage (6€)

- . Déclinaison de fromages et salade verte

## Dessert (8€)

- . Baba au rhum arrangé du patron, compotée d'ananas et vanille
- . Panna Cotta à la vanille des îles et coulis framboise
- . Brownie tiède aux noix de pécan, sauce caramel au beurre salé  
et une boule glace vanille
- . Suggestion du moment (en juillet & aout)

# Assiettes repas... 16.50€

## Salade Ardéchoise

(Caillette, chèvre de Piqueberle, toast, jambon de pays, crudités, salade verte, pommes de terre rôties)

## Salade "La Chef"

(Crevettes rôties, avocat, croutons, pamplemousse, féta, crudités, salade verte)

## Salade "La Méditerranéenne"

(Keftedes (boulettes de veau à la menthe), pickles oignons rouges, spinata picante (saucisson), sésame, crudités, emmental, salade verte)

# Nos ravioles... 15.50€

servies avec une petite salade

**Forestière** (Crème, Champignons des bois, pignons de pin)

**Bergère** (Crème, Cheddar, bleu, chèvre, noix)

**Persillade** (Crème, beurre persillé, jambon de pays, emmental)

**El Picante** (Sauce tomate, chorizo, oignons frits, pimentos)

**La Ravioliflette Gratinée** (Crème, lardons, oignons, goudoulet)

10 minutes de cuisson

## Menu pitchoun (-11 ans)

Pour nos jeunes, nous vous proposons de choisir un plat de la formule (sauf veau) ou des ravioles (servi en plus petite portion)  
+ 1 boule de glace (parfum au choix)

11.00€

## Les glaces artisanales

Sorbets : Citron vert, myrtille, fraise, melon

Glaces : Café, chocolat, marron, nougat, verveine, vanille

1 boule .....	2.50 €
2 boules .....	4.50 €
3 boules .....	6.50 €
Chantilly ou Sauce chocolat maison ou coulis fruits rouges 1 Ingréd.	1.00 €

## Les coupes glacées

Ardéchoise .....	7.00 €
(Glace marron, glace vanille, crème de marron, chantilly)	
Genêt d'or .....	7.00 €
(Glace nougat, glace vanille, éclats de nougat artisanal, chantilly)	
Dame blanche .....	7.00 €
(2 boules glaces vanille, sauce chocolat maison, chantilly)	
Chocolat ou café liégeois .....	7.00 €
(Glace chocolat ou café, glace vanille, sauce chocolat maison, chantilly)	
Clé des champs .....	8.50 €
(Glace nougat, glace verveine, sorbet fraise, coulis de fruits rouges, chantilly)	
Provence .....	8.50 €
(Sorbet melon, sorbet myrtille, citron vert, coulis de fruits rouges, chantilly)	
Colonel .....	9.00 €
(2 boules citron vert, vodka)	
Verveine digestive .....	9.00 €
(2 boules verveine, verveine du velay)	