

NOS ENTRÉES



Gaillette tiède et son coulis de tomate	12.00€
Sur sa rosace de pomme de terre	
Délice Estival	15.00€
Tartare de légumes, gaspacho, pesto à la pistache, mozzarella	
Carpaccio de bœuf caprese	16.00€
Viande de bœuf cru, caprons, tomates rôties, croutons, parmesan, pesto	
Arlequin de charcuterie	17.50€

NOS SALADES



Salade fraîcheur Campania	16.00€
Fusilli, poulet, tomates confites, parmesan, olives, croutons, basilic, roquette	
Crunch de poulet façon Cesar	17.00€
Salade, poulet croustillant, copeaux de parmesan, tomates, œuf dur, anchois, sauce cesar	
Croustillant de chèvre en Cévenole	17.50€
Salade, chèvre, croutons, lardons grillés, tomates, brisure de châtaignes, oignons frits	
Salade Bouchère	18.00€
Salade, pièce de bœuf, pommes de terre, oignons, cornichons, œuf dur, tomates, champignons	

NOS POISSONS



Seiche en deux cuissons et son aioli	17.00€
Pavé de saumon laqué aux multi sésames	18.50€
Saumon, sauce thaï, gingembre, sésames	
Piñata du pêcheur	25.00€
Cabillaud, soupe de poisson provençale, moules, lamelles d'encornets, palourdes, croutons, rouille, pomme de terre	

NOS PLATS



Poulet pad thaï	15.50€
Emincé de poulet, nouilles chinoises, légumes croquants, sauce thaï, cacahuètes	
Tartare de bœuf (Viande crue)	18.00€
Domino de magret de canard senteur pain d'épices	21.00€
Brochette d'agneau mariné façon kebab	23.00€
Pain pita, agneau, salade, tomates, oignons, sauce yaourt	
Tataki de bœuf à l'italienne	24.00€
Bœuf mi-cuit, pommes grenailles, tomates rôties, roquette, parmesan, pesto	
Entrecôte à la fleur de sel	26.00€
Sauce du jour : 2€	

RANC
DAVAINE

CÔTÉ
RESTO



LA CARTE DU SOIR

NOS PIZZAS



BASE TOMATE

Margarita	10.50€
Tomate, mozzarella, pesto basilic	
Yelloh	12.50€
Tomate, mozzarella, pommes de terre, fricandelle, mayo, curry ketchup	
Prosciutto	13.00€
Tomate, mozzarella, jambon aux herbes, champignons de paris, olives	
Dravola	14.00€
Tomate, mozzarella, oignons, chorizo, merguez, poivrons, œuf, olives	
Chevrette	14.50€
Tomate, mozzarella, chèvre, cerneaux de noix, miel	
Burger	15.00€
Tomate, mozzarella, viande haché oignons, cheddar, cornichons, sauce big burger	

BASE CRÈME

Carbonara	14.50€
Crème, mozzarella, lardons, oignons, parmesan, œuf	
Ranc	14.50€
Crème, tomate, mozzarella, persillade, jambon aux herbes	
Hawaïenne	14.50€
Crème, mozzarella, poulet, ananas, curry	
Matisse	15.50€
Crème, mozzarella, poulet, oignons, maroilles, pomme de terre	
Quatre Fromages	16.00€
Crème, mozzarella, chèvre, gorgonzola, tomme	

NOS PÂTES



Linguine à la crème de courgettes	15.50€
Noisettes et amandes grillées	
Ravioles Paysanne	17.00€
Chèvre, lardons, crème	
Linguine alle vongole	21.00€
Huile d'olive, palourdes, ail, persil	
Ravioles au foie gras	24.00€

NOS DESSERTS



Panna cotta fruit exotique	6.50€	Fondant à la châtaigne	8.50€
Crème brûlée à la vanille	7.00€	Moelleux au chocolat	8.50€
Dessert du moment	8.00€	Café Gourmand	8.50€
Fromages Ardéchois	8.00€		

MENU ENFANT



12.00€

Steak haché ou Filet de poisson pané ou Fricandelle
servi avec frites ou pâtes ou ratatouille
Glace



✓ = Végétarien

Moyens de Paiement acceptés :



NOS BLANCS



I.G.P. ARDÈCHE 50cL 75cL

Vignerons Ardéchois "Terre d'Amandier" - 20.00€
- Chardonnay

Vignerons Ardéchois "Douceurs d'Orelie" (Moelleux) - 19.00€
- Viognier, Sauvignon

Domaine de Vigier 14.00€ 19.50€
- Chardonnay

Grès du Trias - 18.00€
- Viognier

Domaine de Bournet "Notre Dame des Songes" - 28.00€
- Chardonnay

A.O.P. CÔTES DU RHÔNE 50cL 75cL

Cuvée Perrin - 22.00€
- Grenache blanc, Marsanne, Roussane, Viognier

NOS ROSÉS



I.G.P. ARDÈCHE 50cL 75cL 150cL

Vignerons Ardéchois "Gris d'Ardèche" - 18.00€ 33.00€
- Grenache

Domaine de Vigier "Gris de Grenache" 14.00€ 19.50€ -
- Grenache

Domaine de Bournet "Notre Dame des Songes" - 25.00€ -
- Syrah

A.O.P. CÔTES DE PROVENCE 50cL 75cL 150cL

Le Réal - 33.00€ -
- Grenache, Syrah, Cinsault, Carignan, Tibouren & Cabernet Sauvignon

I.G.P. MÉDITERRANÉE 50cL 75cL 150cL

Mirati n°15 - 20.00€ -
- Cinsault, Grenache, Carignan

NOS BULLES



Pétillant Brut 10cL 4.00€

Bouteille de Pétillant 75cL 20.00€

Bouteille de Champagne 75cL 60.00€

RANC
DAVAINE

CÔTÉ
RESTO

NOS VINS



NOS ROUGES



I.G.P. ARDÈCHE 50cL 75cL

Esprit de Noé - 18.00€
- Cabernet, Grenache

Cuvée Patriarche 16.00€ 22.00€
- Syrah

Domaine de Bournet "Notre Dame des Songes" 27.00€
- Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

A.O.P. CÔTES DU RHÔNE 50cL 75cL

Vieux Truffiers - 21.00€
- Grenache, Syrah, Cinsault, Carignan

Vacqueyras - Domaine de la Soléiade - 32.00€
- Grenache, Syrah

Crozes Hermitage - Les Aigrettes - 35.00€
- Syrah

VINS AU VERRE 10cL



BLANC - I.G.P. ARDÈCHE

Grès de Trias 3.50€
- Viognier

Douceurs d'Orelie (Moelleux) 4.00€
- Viognier, Sauvignon

Terre d'Amandier 5.00€
- Chardonnay

ROSÉ - I.G.P. ARDÈCHE

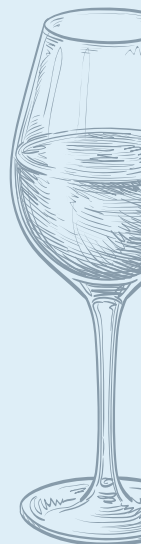
Le Gris d'Ardèche 3.50€
- Grenache

Domaine de Vigier "Gris de Grenache" 5.00€
- Grenache

ROUGE - I.G.P. ARDÈCHE

Esprit de Noé 3.50€
- Cabernet, Grenache

Cuvée Patriarche 5.00€
- Syrah



LES SOFTS



Eaux		
Vals, Thonon	33cL	2.60€
Sodas	25cL	50cL
Coca-Cola, zéro, Sprite, Fuzetea, Fanta	2.90€	5.80€
Orangina, Schweppes (Agrumes, Tonic)	3.30€	-
Oasis	3.30€	-
Jus de Fruits	2.90€	5.80€
Orange, Pomme, Ananas, Abricot, Fraise, Tomate, Exotique, Cranberry		
Orange ou citron pressée	4.00€	-
Limonade	2.20€	4.40€
Diabolo	2.40€	4.80€
Sirop à l'eau	2.00€	4.00€
Grenadine, Fraise, Menthe, Citron, Pac, Pêche, Cerise, Framboise, Cassis, Kiwi, Orgeat, Caramel		
Redbull Nature	5.00€	-
* Supplément sirop	0.20€	-



LES APÉRITIFS



Ricard/Pastis	2cL	2.00€
Martini Blanc/Rouge	4cL	3.50€
Suze	4cL	3.50€
Porto Blanc/Rouge	10cL	4.00€
Façon Kir		
Cassis, Châtaigne, Mûre, Framboise, Myrtille, Pêche	10cL	4.00€
Façon Kir Royal	10cL	8.00€
Punch maison (Rhum Sailor Jerry)	12cL	4.50€
Alcool + Soda	2cL	4.00€
	4cL	6.50€



* Supplément sirop

LES DIGESTIFS



Get 27, Get 31	4cL	7.00€
Hendricks, Cognac, Armagnac, Calvados, Limoncello, Bailey's, Amaretto, Framboise, Poire, Verveine, Coiron, Manzana, Cointreau	4cL	8.00€
Les Rhums Spéciaux		
Diplomatico Reserva, Secha de la Silva (from Guatemala)	4cL	9.00€
XO Gouverneur	4cL	10.00€
Les whiskeys et Bourbons		
Jack Daniel Old n°7, Jack Fire, Jack Honey	4cL	8.00€
Monkey Shoulder	4cL	9.00€
Balvenie 12 ans	4cL	10.00€
Les Gins Spéciaux		
Hendricks spéciaux, Bellerive	4cL	10.00€



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

UNE PETITE SOIF ?



LES BIÈRES PRESSION*



		25cL	50cL
Jupiler	5.2°	3.00€	5.80€
Leffe	6.6°	4.50€	8.50€
Hoegaarden	4.8°	4.50€	8.50€
Panaché		3.00€	5.80€
Monaco, Bière - Sirop		3.20€	6.00€



LES BIÈRES BOUTEILLE*



Bud	5°	33cL	5.00€
Corona Sunset	5.9°	33cL	6.00€
Kwak	8.4°	33cL	6.00€
Tripel Karmeliet	8.4°	33cL	6.00€
Leffe Ruby	5°	33cL	6.00€
Leffe 0.0% (sans alcool)		33cL	4.50€
Jupiler 0.0% (sans alcool)		33cL	3.50€



* Supplément Picon
Supplément Sirop

0.80€
0.20€

Sous réserve de disponibilités

LES CAFÉ & THÉS



Café, Décaféiné, Ristretto, Noisette, Allongé	1.40€
Double café, double décaféiné, grand crème	2.80€
Cappuccino	4.50€
Verre de lait	2.00€
Verre de lait au sirop	2.20€
Grenadine, Fraise, Menthe, Citron, Pac, Pêche, Cerise, Framboise, Cassis, Kiwi, Orgeat, Caramel	
Thé Noir Breakfast	2.80€
Thé Rooibos Fruits Rouges	2.80€
Thé Vert	2.80€
Thé Vert à la menthe	2.80€
Thé au Citron	2.80€



Infusion à la Verveine 2.80€
Infusion de Tilleul - Menthe 2.80€

* Supplément lait

0.20€

Moyens de Paiement acceptés :



Pour les paiements en C.B. commande au comptoir uniquement
Order at the counter to pay by credit card



LES INCONTOURNABLES

LE CUBA LIBRE - 8.00€

6cL de Rhum blanc *Havana Club*,
Coca-Cola, Jus de citron vert

LE SPRITZ - 8.00€

6cL de liqueur d'orange amère, Mousseux,
Eau gazeuse, Tranche d'orange fraîche

LE CLASSIC GIN TONIC - 8.00€

6cL de Gin *Beefeater*, Schweppes Tonic,
Tranche de citron jaune

LES MOCKTAILS SANS ALCOOL

*NOS MOCKTAILS NE SONT PAS FAITS MAISON

EVENING SUN - 33cL - 6.00€

Papaye, Mangue, Fruit de la Passion, Ananas,
Jus d'orange

COCONUT ISLAND - 33cL - 6.00€

Lait de Coco, Pulpe de Coco, Crème,
Jus d'ananas

SURFER'S DREAM - 33cL - 6.00€

Fraise, Pêche, Crème, Jus d'ananas

CORAL REEF - 33cL - 6.00€

Kiwi, Banane, Jus d'orange

BLUE LAGOON - 33cL - 6.00€

Fruit de la Passion, Mangue, Crème,
Jus d'ananas

VIRGIN MOJITO - 7.00€

FAIT MAISON

Citron, Citron vert, Menthe, Sucre,
Eau gazeuse

LES ÉPICURIENS

LA CLASSIC CAÏPI - 9.00€

6cL de Cachaça *Janeiro*, Citron vert frais,
Cassonade, Sucre de canne

EXISTE AUSSI EN VERSION FRUITÉE - 9.50€

Passion, Mangue, Fraise ou Framboise

NEW

LE PINK LADY - 9.00€

6cL de Gin *Beefeater*, Jus de citron
vert, Purée de framboise,
Fruits rouges

LES CAFÉS ALCOOLISÉS

IRISH COFFEE - 9.00€

Whisky et sucre de canne chauffés,
café, crème fouettée

FRENCH COFFEE - 9.00€

Cognac et sucre de canne chauffés,
café, crème fouettée

ITALIAN COFFEE - 9.00€

Amaretto et sucre de canne chauffés,
café, crème fouettée

CARIBBEAN COFFEE - 9.00€

Rhum et sucre de canne chauffés,
café, crème fouettée



LES ADEPTES DE LA VODKA

LE RANC STAR - 9.00€

4cL de Vodka *Zubrowka*, 2cL de liqueur
de Passion *Passoa*, Jus de citron vert,
Sirop de vanille

LE SEX ON THE BEACH - 9.00€

4cL de Vodka *Zubrowka*, Jus d'orange,
Jus de cranberry, 2cL Crème de pêche

LES ADEPTES DU RHUM

LE CLASSIC MOJITO - 9.00€

6cL de Rhum blanc *Havana Club*, Menthe
fraîche, citron vert frais, Eau gazeuse,
Cassonade, Sucre de canne

EXISTE AUSSI EN VERSION FRUITÉE -

9.50€

Passion, Mangue, Fraise ou Framboise

LE DAÏQUIRI MANGUE - 9.00€

6cL de Rhum blanc *Havana club*, Jus de citron
vert, Purée de mangue, Sucre de canne

LE ZOMBIE - 9.00€

4cL de Rhum épicé *Sailor Jerry*, Jus d'ananas,
2cL Crème de pêche, jus de citron vert,
Sirop de Grenadine