
Nos Entrées

Melon garni au jambon cru de Pays et Mozzarella

Melon with raw ham from the region and mozzarella
12.00 €

Gambas avec Gaspacho de tomates et Guacamole

Prawns with gazpacho and guacamole
14.00 €

Chicken & Chips

Sauce fromage blanc, Savora aux herbes fraîches, Frites et Salade composée

Fried chicken with a mild mustard sauce with fresh herbs, french fries and salad

15.00 €

Salade Méditerranéenne

Tomate, concombre, Poivron, céleri, oignon rouge, œuf, olive, croutons, maïs, tomate confite, câpres

Mediterranean salad: Tomatoes, peppers, celery, red onions, eggs, olives, croutons, corn, confit tomatoes, capers

17.00 €

Salade Fraicheur

Avocat, céleri vert, pamplemousse, crevette, mangue

Fresh salad: avocado, green celery, grapefruit, prawns, mango

17.00 €

Salade de chèvre pané :

Salade verte, chèvre, lardons, croutons, tomates cerises, pomme verte, châtaigne, pignons de pin

Breaded goat's cheese salad: Green salad, goat's cheese, bacon pieces, croutons, cherry tomatoes, green apple, chestnuts, pine nuts

17.00 €

La Planche repas Arleblanc

Charcuterie, Tapenade, Fromages Ardéchois, Bruschetta au jambon cru et crème de chèvre avec son œuf poché et salade composée

Arleblanc Board: Cold cuts, tapenade, Ardeche cheeses, bruschetta with raw ham, goat's cheese cream with poached egg and salad

18.00 €

Nos Plats

Pièce du boucher grillée

Avec son jus au vin rouge, frites et légumes du jour
Grilled beef with red wine sauce, french fries and vegetables of the day

22.00 €

Filet de Truite à la Plancha

Avec ses légumes croquants sauce Gingembre Soja
Grilled Fillet of trout with crispy vegetables and ginger-soya sauce

18.00 €

Demi-Poulet fermier rôti d'Ardèche

Sauce Poivre vert, Frites et salade verte
Half grilled chicken with pepper sauce, french fries and green salad

18.00 €

Lasagnes Maison

Homemade lasagna

15.00 €

Burger du Chef

Avec frites et salade verte

Chef's burger with french fries and green salad

18.00 €

Bar ou Dorade grillé selon arrivage

Avec sa sauce vierge et légumes du jour

Sea bass or sea beam according to arrival with a virgin sauce and vegetables of the day

21.00 €

Tarte fine de légumes et son Pistou

Fine vegetable tart with pesto sauce

17.00 €

Nos Desserts

Crêpe tatin et caramel beurre salé

Pancake tatin with apples and salted caramel

7.00 €

Baba au rhum, mousse à la châtaigne et dès d'ananas

Rum baba with chestnut mousse and pineapple pieces

8.00 €

Fromage blanc et crème fouettée aux myrtilles

Soft curd cheese with whipped cream and blueberries

7.00 €

Crème brûlée aux marrons confits

Crème brûlée with confit chestnuts

8.00 €

Gratin de mousse au chocolat et glace vanille

Grilled chocolate mousse with vanilla ice cream

9.00 €

Fondant à la châtaigne

Chestnut cake

7.00 €

Café gourmand

Gourmet coffee

9.00 €

Tous nos prix sont indiqués en TTC et comprennent la TVA à 5,5 %

MENU ARDECHOIS

25.00€

Salade de chèvre pané :

Salade verte, chèvre, lardons, croutons, tomates cerises, pomme verte, châtaigne, pignon de pin

Breaded goat's cheese salad: Green salad, goat's cheese, bacon pieces, croutons, cherry tomatoes, green apple, chestnuts, pine nuts

Ou / Or

Soufflé de Truite avec son coulis d'écrevisses

Trout soufflé with cryfish sauce

Mille-feuilles de truite aux cèpes sauce au chardonnay

Napoleon of trout and porcini mushrooms with a chardonnay sauce

Ou / Or

Trio de porc

Côte de porc à la plancha, caillette, saucisse, crique Ardéchoise, jus réduit au thym

Trio of pork: Pork Chop from the grill, caillette (minced meat with leaf beet) sausage, hash brown, gravy with thyme.

Crème brulée aux marrons confits

Crème brulée with confit chestnuts

Ou / Or

Fromage blanc et crème fouettée aux myrtilles

Soft curd cheese, whipped cream and blueberries

MENU ENFANT - 9.50€

Mini Pizza Jambon fromage

Mini pizza with ham and cheese

Ou / Or

Mini Lasagnes

Mini lasagna

Ou / Or

Poulet pané maison avec frites et salade

Homemade breaded chicken with french fries, salad

Glace enfant, sirop à l'eau

Ice cream surprise and Syrup with water

PIZZAS

A la sauce tomate: With tomato sauce:

PIZZA Pissaladière: oignons, olive, anchois

10.00 € /Onions, olives, anchovies

PIZZA Margharita : Tomate, fromage, olives

10.00 € /Tomatoes, cheese, olives

PIZZA Capricieuse: Capres, oignons

10.00 € /Capers, onions

PIZZA Jambon: jambon, fromage

11.00 € /Ham, cheese

PIZZA Végétarienne : Oignons, poivron, courgette,

12.00 € tomate fraiche, fromage

/ Onions, peppers, fresh tomatoes, zucchini, cheese

PIZZA Royale: Jambon, champi, œuf ,fromage

12.50 € / Ham, mushrooms, egg, cheese

PIZZA 4 fromages : Roquefort, chèvre, mozzarella,

12.00 € emmental. /Roquefort, Goat's cheese, mozzarella, emmental cheese

PIZZA Ardéchoise : caillette, chèvre, lardons

14 .50 € / caillette (specialty from the Ardèche from

minced meat and leaf beet), goat cheese, lardons

PIZZA Salami : Tomate, Fromage,salami

11.00 € /Tomatoes, cheese, salami

PIZZA Mexicaine : Chorizo, poivrons, oignons,

13.50 € emmental / Chorizo, peppers, onions, cheese

A la crème:

With cream:

PIZZA Chèvre-miel : Tomate fraiche, chèvre

14.00 € Miel,Thym

/ goat's cheese, honey, fresh tomatoes and thyme

PIZZA Arleblanc : Jambon, champignons, fromage :

11.50 € / ham, mushrooms, cheese

PIZZA Kébab : kébab viande, fromage, oignons

12.00 € / shishkabob meat, cheese

PIZZA Ravioles : ravioles,chèvre,fromage,basilic

12.50 € / Ravioli, goat cheese, cheese

PIZZA Saumon :Saumon, saumon fumé, fromage,

13.50 € aneth / Salmon; smoked salmon,cheese

PIZZA Hawaienne : Jambon ,curry, ananas,

13.50 € fromage / Ham, curry, pineapple,cheese

PIZZA Tartiflette: Lardons, oignons, reblochon, pdt

13.00 € / lardons, potatoes, onions, reblochon cheese

SUPPLEMENT PIZZA: 1.00€

ASSIETTE DE FRITES: 3.90€

SALADE VERTE: 3.90€