

Restaurant Arleblanc



Nos Entrées

Salade de Chèvre pané: chèvre, lardons, croûtons, pignons de pin/Breaded goat's cheese salad; Goat's cheese, bacon bits, croûtons, pine nuts

16 €

Terrine de foie gras maison au jambon cru et châtaignes/Homemade terrine of foie gras with ham and chestnuts

18 €

Salade de boeuf mariné avec des petits légumes/Marinated beef salad with vegetables

17 €

Croquant de saumon fumé, fenouil à l'aigre-doux, crème aigrette à l'aneth et citron confit/Crunchy of smoked salmon, mild sour fennel, herbal cream cheese sauce with dill and candied lemon

17 €

L'Ardoise Ardechoise: Saucisson, jambon cru, caillette, pâté, fromage de chèvre/Plate of cold cuts; Dried sausage, ham, caillette(specialty from the ardeche from minced meat and chard), pâté, goat's cheese

16 €



Nos Plats

Entrecôte grillée (origine France Massif Central) salade et frites, sauce au poivre vert/Grilled entrecote steak, salad, french fries, green pepper sauce

24 €

Magret de de Canard, sauce aux poires, jus de cassis et vin rouge/Duck breast with pear sauce with blackberries and red wine

22 €

Burger du chef: steak haché, tomates confites, oignons caramélisés, fromage de chèvre, salade, sauce burger, poitrine fumée/Chef's hamburger; minced meat, sun dried tomatoes, caramelized onions, goat's cheese, salad, burger sauce, bacon

19 €

Thon à la plancha, épinards, beurre à l'orange/Tuna fish from the griddle, spinach, orange butter

18 €

Filet de truite de l'Ardèche aux lentilles et petits légumes, émincé de jambon cru, jus crémeux aux lardons fumés/Trout fillet from the Ardèche with lentils and vegetables, ham bits, creamy sauce with smoked

bacon bits

19 €

Cannellonis à la Bolognaise à la crème de parmesan/Cannellonis à la Bolognaise with parmesan cream

16 €

Wok de légumes croquants, quinoa, vinaigrette au soja et gingembre*/Crunchy vegetables wok, quinoa, dressing from soja and ginger**

17 €



*Plat végétarien/**Vegan dish

Nos Desserts 8 €

Tiramisu aux fraises et pistaches/Strawberry tiramisu with pistachios

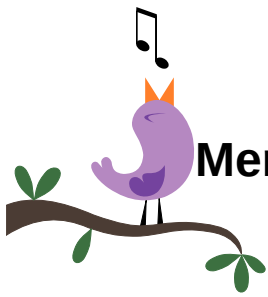
Oeufs à la neige au citron vert, crème anglaise/Floating Island with lime and custard sauce

Mousse au chocolat aux cacahuètes caramélisées et fondant à l'orange/Chocolat mousse with caramelized peanuts and orange fondant

Baba au rhum fraises, pistaches, glace pistache, coulis de framboises, amandes caramélisées, chantilly/Rum baba with strawberries, pistachios, raspberry sauce, caramelized almonds, whipped cream

Moelleux de Châtaigne, glace aux marrons et chantilly/Chestnut lava cake, chestnut ice cream, whipped cream





Menu Printemps 29 €

Salade Chèvre pané; chèvre, lardons, croûtons, pignons de pin/Breaded goat's cheese salad; Goat's cheese, bacon bits, croûtons, pine nuts

Filet de truite de l'Ardèche aux lentilles et petites légumes, emincé de jambon cru, jus crémeux aux lardons fumés/Trout fillet from the Ardèche with lentils and vegetables, ham bits, creamy sauce with smoked bacon bits

Moelleux à la Châtaigne, glace aux marrons et chantilly/Chestnut lava cake, chestnut ice cream, whipped cream



Menu Enfant 10 €

Sirup à l'eau/Fruit sirup

Mini Pizza Jambon fromage/Minipizza ham and cheese

Ou/or

Poulet pané maison avec frites et salade/Home made chicken nuggets with french fries and salad

Glace enfant/Ice cream



Nos Pizzas



A la sauce tomate/With tomatosauce

Pissaladière: Oignons, olive, anchois/Onions, olives, anchovy 11 €

Margharita: Tomate, fromage, olives/Tomato, cheese, olives 11 €

Capricieuse: Capres, oignons/Capers, onions 11 €

Jambon:Jambon, fromage/Ham, cheese 12 €

Végétarienne: Oignons, poivrons, courgette, tomate fraiche, fromage/Onions, peppers, zucchini, fresh tomatoes, cheese 13 €

Royale: Jambon, champignons, œuf, fromage/ham, mushrooms, egg, cheese 13.50 €

4 Fromages: Roquefort, chèvre, mozzarella, emmental/Roquefort, goat's cheese, mozzarella, emmental cheese 13 €

Ardéchoise: caillette, chèvre, lardons/Caillette, goat's cheese, bacon bits 14 €

Salami: Tomate, Fromage, salami/Tomatoes, cheese, salami 12 €

Mexicaine: Chorizo, merguez, poivrons, oignons, fromage/Chorizo, merguez, peppers, onions, cheese 14.50 €

A la crème/With cream

Chèvre-miel: Tomate fraiche, chèvre, miel, thym/fresh tomatoes, goat's cheese, honey, thyme 15 €

Arleblanc: Jambon, champignons, fromage/ham, mushrooms, cheese 14.50 €

Kébab: Kébab viande, fromage, oignon/ Kebab, onions, cheese 13 €

Ravioles: Ravioles, chèvre, fromage, basilic/Ravioli, goat's cheese, cheese, basil 13.50 €

Saumon: Saumon, saumon fumé, fromage, aneth/salmon, smoked salmon, cheese, dill 14.50 €

Hawaienne: Jambon, curry, ananas, fromage/ham, pineapple, curry, cheese 14.50 €

Tartiflette: Lardons, oignons, reblochon, pommes de terre/Bacon bits, onions, reblochon cheese, potatoes 14 €

Supplement topping: 1 €

Assiette de frites/French Fries: 4 €

Salade verte/Green Salad: 4 €

Demandez notre carte de vins

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