

- GRIGNOTAGES -

Houmous aux pois chiches d'Ardèche / 5 €

Terrine de campagne cuite dans notre four à bois, pickles / 6 €

Planche de charcuteries paysannes / 16 €

- MENU 28,90€ -

Entrée / Plat / Fromage ou Dessert au choix

- ENTRÉES 7€ -

Soupe au pistou

Vitello Tonnato, rôti de veau et sa mayonnaise au thon, tomates braisées et câpres
Maquereaux et légumes croquants en escabèche, citron et tapenade d'olives de Nyons
Poireaux grillés en vinaigrette gribiche et oeuf bio d'Alain
Le pâté en croûte d'Aurélien, foie gras, magret de canard, volaille et cochon **(Supp 7€)**

- PLATS 18€ -

Cochon fermier de Tournon, un morceau de longe à la cheminée, sauce Chimichurri
Saucisse traditionnelle de la Ferme des Carmes grillée au feu de bois
Truite entière sur le grill, vierge aux courgettes et amandes grillées
Burger de l'Auberge au Charolais, comté, lard paysan,
aubergine et oignon confits, amandes, sauce blanche citronnée
Paleron de bœuf des plateaux ardéchois braisé au four à bois, jus aux anchois
Brochette d'agneau marinée à la menthe, sauce à la grecque
Poulet fermier grillé à la diable, à partager pour deux, sauce barbecue maison
Entrecôte de Limousine d'environ 330g, sauce aux épices douces et herbes fraîches **(Supp. de 9 €)**

Suggestion hors menu : Côte de Bœuf ardéchois à la cheminée, environ 1,3 kg à partager / 85 €

Tous les plats sont garnis de ratatouille et pommes de terre nouvelles de la Vallée de l'Eyrieux

- FROMAGES & DESSERTS 7€ -

Fromages plus ou moins affinés du pays

Faisselle de l'Ardèche et confiture maison

Tarte aux myrtilles sauvages ardéchoises, crème chantilly

Chou garni de chocolat noir Valrhona, poire confite et sauce au chocolat

Riz au lait de la Ferme des Raffins, pomme verte et caramel au beurre salé

- MENU ENFANT -

11 eur

Cochon fermier ou Steak haché frais de Charolais à la cheminée,

—
Granité à la pêche, framboise et orange

- BIÈRES A LA PRESSION -

ARTISANALES BIO

Blonde brassée par La Valentinoise, rue Sabaterie à Valence

Ambrée « Lunik » brassée à Chabeuil par La Pleine Lune

25cl / 4 € 50cl / 7,50 €

- APÉRITIFS -

NOTRE COCKTAIL DE L'AUTOMNE

- BOURBON AUX POMMES - 9 €

BOURBON WHISKEY, JUS DE POMME ET CRÈME DE CHÂTAIGNES

LES GIN TONIC AU ROMARIN DU JARDIN & AU TONIC ARTISANAL «LONDON ESSENCE»

Mare, gin méditerranéen produit à Barcelone 25cl / 10 €

Mistral, gin rosé de Forcalquier en Provence 25cl / 10 €

H2B, gin de Plougoumelen dans le Morbihan 25cl / 10 €

LES PASTIS

Mauresque, Tomate, Perroquet 3cl / 3,50 €

Ricard 2cl / 3 €

Henri Bardouin 2cl / 4,50 €

Negroni : Gin Mare, Martini Rosso et Campari / 8 €

Martini - blanc ou rouge 5cl / 5 €

Porto Ferreira 7cl / 5 €

Kir de saison ou Communard 12cl / 5 €

Suze 4cl / 5 €

Suze & Tonic 18cl / 7 €

Salers, Liqueur de Gentiane du Massif Central 4cl / 5 €

Whisky & soda 25cl / 8 €

- SOFTS -

Coca Cola, Perrier 33cl, Ice-Tea maison à la menthe et au citron / 4 €

Limonade Artisanale Bio de la brasserie « La Pleine Lune » / 4 €

Jus de fruits de Mr.Alain Milliat : Pomme, Abricot, Pêche, Tomate 25cl / 4,50 €

Sirop : Menthe, Citron, Fraise, Grenadine, Myrtille, Pêche, Orgeat / 2 €

- EAUX -

Reine des Basaltes - Minérale naturelle gazeuse à Vals-Les-Bains, Ardèche 1L / 4 €

Evian - Minérale naturelle à Evian les Bains, Haute Savoie 1L / 4 €

Perrier - Minérale naturelle fortement gazeuse à Vergèze, Gard 33cl / 3,5 €

La Communale - Eau de St Péray / 0 €

- VINS AU VERRE -

LES JAJAS

Des vins de pays de qualité blanc, rouge ou rosé
le verre 12cl **3,50 €** / la carafe 25cl **6 €** / la carafe 50cl **9 €**

LES BULLES

Vin de France - Saint-Péray « B2B » - Domaine Biguet / **8 €**
Champagne « Blanc de Noirs » - Maison Fleury / **11 €**

LE MOELLEUX

Côtes de Gascogne « Les Parcelles de l'Herré » 2019 - Vins de l'Herré / **5 €**

LE ROSÉ

IGP Méditerranée « Les Pins Couchés » 2019 - Jean-Luc Colombo / **4,50 €**

LES BLANCS

Côtes du Rhône « Les Chèvrefeuilles » 2019 - Domaine de la Réméjeanne / **5 €**
Saint-Péray « Les Tanneurs » 2018 - M. Chapoutier / **6,50 €**

LES ROUGES

Côtes du Rhône « Les Forots » 2017 - Jean-Luc Colombo / **5 €**
Crozes-Hermitage « Espiègle » 2019 - Christelle Betton / **6,50 €**

- VINS -

- BULLES -

- Clairette de Die « P'tite Gaby » - Domaine Achard Vincent / **28 €**
- Vin de France - *Saint-Péray* - « Prout Impérial » 2018 - Matthieu Barret / **32 €**
- Vin de France - *Saint-Péray* - « B2B » - Domaine Biguet / **39 €**
- Champagne « Blanc de Noirs » - Maison Fleury / **52 €**
- Champagne « Blanc de Craie » - Henri Giraud / **71 €**

- DOUX -

- Côtes de Gascogne « Les Parcelles de l'Herré » 2019 - Vins de l'Herré / **24 €**

- ROSÉS -

- IGP Méditerranée « Les Pins Couchés » 2019 - Jean-Luc Colombo / **19 €**
- Ardèche - Vin de France - « Le Preyna » 2019 - Martin Texier / **20 €**
- IGP Côteaux de l'Ardèche « Piqueberle » 2019 - Domaine Salel et Renaud / **24 €**
- Côtes de Provence 2019 - Clos Sainte-Magdeleine / **29 €**

- VINS -

- BLANCS DE LA RÉGION -

IGP Cévennes « Aillargues » 2016 - Domaine Les Lys / **24 €**
IGP Collines Rhodaniennes « Invictus » Viognier 2018 - Julien Cécillon / **25 €**
IGP Collines Rhodaniennes « La Combe Pilate » Viognier 2018 - M. Chapoutier / **27 €**
Rhône - Vin de France « Marsanne » 2018 - André Perret / **28 €**

Saint-Péray « Les Tanneurs » 2018 - M. Chapoutier / **30 €**
Saint-Péray 2017 - Domaine de Fauterie / **36 €**
Saint-Péray « Les Pins » 2018 - Domaine Bernard Gripa / **39 €**
Saint-Péray 2016 - Cyril Milochevitch / **40 €**
Saint-Péray 2018 - Mickaël Bourg / **40 €**
Saint-Péray « Marsanne » 2019 - Domaine du Tunnel / **45 €**
Saint-Péray 2019 - Domaine de Lorient / **47 €**
Saint-Péray « Fleur de Crussol » 2018 - Domaine Alain Voge / **63 €**

Crozes-Hermitage « L » 2018 - Laurent Combier / **30 €**
Crozes-Hermitage 2018 - Alain Graillot / **35 €**
Crozes-Hermitage « La Rage » 2017 - Domaine des 4 Vents / **39 €**

Saint-Joseph 2018 - Domaine des Pierres Sèches / **40 €**
Saint-Joseph 2017 - Domaine Jean-Claude Marsanne / **45 €**

Hermitage « Arpège » 2017 - Christelle Betton / **90 €**

Condrieu « Chéry » 2018 - André Perret / **70 €**

Vaucluse - Vin de France - « Tire Bouchon » 2019 - Domaine d'Ouréa / **22 €**
Châteauneuf-du-Pape 2017 - Domaine de la Millière / **50 €**

- BLANCS D'AUTRES RÉGIONS -

Alsace Riesling « Via Saint-Jacques » 2016 - Domaine Shieferkopf / **33 €**
Coteaux du Loir « L'Effraie » 2017 - Domaine de Bellivière / **41 €**
Côtes du Jura Naturé « Romane » 2016 - Eric & Bérangère Thill / **42 €**
Château-Chalon 2010 - Domaine Macle / **130 €** (62,5 cl)

Bourgogne-Chitry 2018 - Domaine Giraudon / **24 €**
Saint-Brix « Moury » 2018 - Domaine Goisot / **28 €**
Chablis « Vent d'Ange » 2017 - Domaine Pattes Loup / **44 €**
Saint-Véran 2018 - Romuald Petit / **26 €**
Nuit-Saint-Georges 1er Cru « Clos de l'Arlot » 2018 - Domaine de l'Arlot / **140 €**

Provence 2016 - Château de Vignelaure / **21 €**
Jurançon Sec « La Part Davant » 2017 - Camin Larreyda / **40 €**

BOUTEILLE 75 CL / VERRE 12 CL

- VINS -

- ROUGES DE LA RÉGION -

Côtes du Rhône 2018 - Franck Balthazar / **23 €**

Côtes du Rhône « Bout d'Z'n » 2019 - Mas de Libian / **25 €**

Côtes du Rhône « Petit Ours » 2019 - Matthieu Barret / **29 €**

IGP Ardèche « Black Flag » 2019 - Matthieu Barret / **30 €**

IGP Côteaux de l'Ardèche « Beaulieu » 2016 - Château de la Selve / **28 €**

IGP Côteaux de l'Ardèche « Tréfol » 2017 - Domaine Salel et Renaud / **30 €**

IGP Ardèche 2018 - Domaine de Mirabel-Charmis / **20 €**

Ardèche - Vin de France « Les Gravieres » 2018 - Domaine Julien Cécillon / **22 €**

Ardèche - Vin de France « Combeaux Massardières » 2019 - Guillaume Gilles / **27 €**

Ardèche - Vin de France « Les Chambées » 2018 - Pierre Bourlier / **29 €**

Ardèche - Vin de France « Ma Première Foie » 2019 - Domaine de Lorient / **39 €**

Ardèche - Vin de France 2018 - Cyril Courvoisier / **49 €**

Crozes-Hermitage « Espiègle » 2019 - Christelle Betton / **33 €**

Crozes-Hermitage 2018 - Sylvain Chomel / **38 €**

Crozes-Hermitage « Les Croix » 2017 - David Reynaud / **44 €**

Crozes-Hermitage « Domaine de Thalabert » 2016 - Paul Jaboulet Aîné / **49 €**

Saint-Joseph 2017 - Catherine et Pascal Jamet / **30 €**

Saint-Joseph « Les Combeaux » 2018 - Do. de Fauterie / **39 €**

Saint-Joseph « Nomade » 2018 - Christophe Curtat / **41 €**

Cornas 2018 - Jacques Lemenicier / **52 €**

Cornas « Les P'tits Bouts » 2018 - Mickaël Bourg / **56 €**

Cornas 2016 - Domaine Verset / **56 €**

Cornas 2018 - Domaine de Lorient / **65 €**

Cornas 2017 - Guillaume Gilles / **66 €**

Cornas « Brise Cailloux » 2017 - Matthieu Barret / **69 €**

Cornas « Vieilles Vignes » 2014 - Alain Voge / **98 €**

Côte-Rôtie « Fortis » 2017 - Stéphane Montez / **84 €**

Vaucluse - Vin de France - « Tire Bouchon » 2019 - Domaine d'Ouréa / **20 €**

Vacqueyras « La Grande Terre » 2018 - Eric Bouletin / **29 €**

Gigondas « La Réserve » 2014 - Domaine du Pourra / **42 €**

- VINS -

- ROUGES D'AUTRES RÉGIONS -

Savoie « Paroxysme » 2018 - Cellier de la Baratterie / **25 €**

Bourgogne « Anatole » 2019 - Fanny Sabre / **30 €**

Bourgogne-Chitry 2019 - Domaine Giraudon / **24 €**

Côte de Nuits Village « Clos du Chapeau » 2017 - Domaine de l'Arlot / **55 €**

Beaujolais-Lantignié « Gamayléon » 2018 - Sébastien Congretel / **25 €**

Saint-Amour « Les Billards » 2019 - Romuald Petit / **26 €**

Morgon 2019 - Domaine Marcel Lapierre / **39 €**

Cahors « Le Pur Fruit du Causse » 2018 - Combet-la-Serre / **22 €**

Languedoc 2018 - Domaine de Saint-Sylvestre / **46 €**

Hérault - Vin de France « Grenache » 2018 - Domaine Inebriati / **28 €**

Corse Sartène 2018 - Castellu di Baricci / **39 €**

Côte de Provence Sainte Victoire « Mon Plaisir » 2017 - Château des Ferrages / **26 €**

Bandol 2014 - Domaine de Terrebrunes / **50 €**

BOUTEILLE 75 CL / VERRE 12 CL

-SPIRITUEUX & DIGESTIFS-

CÉRÉALES

- Ballantine, Blended Scotch 4cl / 6 €
- Jameson, Blended Irish 4cl / 6 €
- The Glenlivet, Founder's Reserve, Single Malt Scotch 4cl / 9 €
- Redbreast 12 ans, Irish 4cl / 10 €
- Togouchi, Blended Japanese 4cl / 9 €
- Maker's Mark, Bourbon Kentucky 4cl / 10 €
- Rozelieures, Single Malt Français 4cl / 12 €
- Port Charlotte « Heavily Peated », Single Malt Islay 4cl / 16 €

- Fair, Vodka de maïs et de quinoa 4cl / 9 €
- EOR, Vodka de blé noir et de salicorne 4cl / 9 €

CANNE À SUCRE

- La Compagnie des Indes « Caraïbes » - Trinidad & Tobago 4cl / 9 €
- La Compagnie des Indes « Latino » - Guatemala 4cl / 10 €
- Diplomatico - Venezuela 4cl / 9 €
- Plantation « Original Dark » - Barbados & Jamaïca 4cl / 10 €
- Arcane - Île Maurice 4cl / 10 €

PLANTES, FRUITS & HERBES

- Eau de vie de Poire de St Désirat 4cl / 6 €
- Limoncello 4cl / 6 €
- Chartreuse verte ou jaune en jéroboam 4cl / 9 €
- Liqueur de Menthe « L'Amante » - Maison Forissier 4cl / 9 €
- Fleurs de Pommier, eau de vie de pomme de Normandie - Michel Huard 4cl / 8 €
- Calvados Hors d'âge - Michel Huard 4cl / 10 €
- Cognac - Bache Gabrielsen / 10 €
- Menthe Pastille, liqueur de menthe poivrée - Maison Giffard 6 cl / 6 €
- Get 27 6 cl / 6 €

-BOISSONS CHAUDES-

THÉS SÉLECTIONNÉS PAR LA MAISON CHANOMI À VALENCE

- Thé Vert à la menthe marocaine / 4,20 €
- Thé Noir «Neuf Splendeurs» aux baies rouges et noires, pêche / 4,20 €

INFUSIONS

- Verveine, Tilleul, Menthe Poivrée, Thym, Romarin, Mélisse / 4,20 €

- Café espresso / 2,30 €
- Café crème et Cappuccino / 3,60 €