

BIENVENUE À L'HÔTEL RESTAURANT *La Châtaigneraie*

nous vous accueillons du mardi au samedi de 19h à 21h et dimanche de 12h à 14h | 04 75 36 80 01

VINS DES COTEAUX D'ARDÈCHE

	50cl	25cl
Rouge (Merlot)	€ 5.50	€ 3.00
Blanc	€ 5.50	€ 3.00
Rose	€ 5.50	€ 3.00
Viognier	€ 6.00	€ 3.50
Chardonnay	€ 6.00	€ 3.50

Assiette Ardéchoise € 14.00

(crique, caillette, jambon du pays, terrine de porc à la châtaigne, saucisson sec, picodon, salade)

Assiette « Express »

Bavette + Frites + Salade € 12.50

(¼ vin compris)

BOISSONS

Apéritifs :

Pastis 5l (3cl)	€ 2.40	Pelforth brune (33cl)	€ 3.50
Ricard (3cl)	€ 2.40	Heineken (25cl)	€ 2.50
Cristal (3cl)	€ 2.60	Desperados (33cl)	€ 4.00

Whisky (William Lawson's)

Baby (2cl)	€ 2.40	Sodas, Sirops :	
Entier (4cl)	€ 4.00	Coca/Zero/Light (33cl)	€ 2.80
Jack Daniel's (4cl)	€ 6.00	Schweppes (25cl)	€ 2.20
Martini (5cl)	€ 3.80	Orangina (25cl)	€ 2.20
(rouge, rosé, blanc)		Ice tea (25cl)	€ 2.20
Kir (10cl)	€ 2.90	Vals (33cl)	€ 2.50
Porto (5cl)	€ 3.80	Jus de Fruit (20cl)	€ 2.80

Bières :

Pression Jupiler (25cl)	€ 2.20	Sirup (25cl)	€ 1.80
(50cl)	€ 4.00	(grenadine, fraise, cassis,	
Picon Bière (25cl)	€ 2.80	citron, menthe, pêche, orange,	
Leffe blonde (33cl)	€ 3.50	orgeat, anis, hiwi,	
Hoegaarden (33cl)	€ 3.50	pamplemousse, châtaigne)	
blanche (33cl)	€ 3.50	Diabolo (25cl)	€ 1.80

MENUS

Ardéchois - 24,00€

Caillette tranchée sur lit de salade

Assiette de charcuterie

Truite aux amandes

Côtelettes d'agneau

Fromage

ou

Suggestion de dessert

Menu du Chef - 28,00€

Asperges vertes au jambon du pays et fromage

Cuisses de grenouilles

Blanquette de cabillaud et Saint-Jacques

Magret de canard

Assortiment de fromages

Dessert de la carte

Menu Enfant - 9,00€

Salade du berger ou assiette de charcuterie

Steak haché ou burger au poulet ou collin - frites

Glace et sirup

À LA CARTE

Nos entrées :

Assiette de charcuterie	€ 8.00
Gambas grillées à la persillade	€ 11.50
Caillette tranchée sur lit de salade	€ 7.50
Quiche Lorraine	€ 7.50
Carpaccio de bœuf	€ 8.50
Asperges vertes au jambon du pays et fromage	€ 9.50
Cuisses de grenouilles	€ 12.50

Nos salades :

	Entrée	Plat
Salade au chèvre chaud	€ 10.00	€ 13.50
Salade au foie gras grillé	€ 13.00	€ 17.00
Salade périgourdine	€ 12.00	€ 16.00

Nos Assiettes repas :

Quiche Lorraine+frites+salade	€ 12.00
Assiette tapas hot fish (croustillant de gambas, croustillant de crevettes, accras de poissons, beignets de chou fleur, frites, salade)	€ 14.00
Assiette tapas hot chicken (pépites de filet de poulet croustillantes, crispy de fromage pané, wings de poulet bbq, héftas de volaille, frites)	€ 14.00
Lasagnes (Légumes et pesto)	€ 10.50

Nos burgers :

Veggie Burger	€ 11.90
Burger au chèvre	€ 12.50
Burger au foie gras	€ 14.50
Burger traditionnel	€ 11.50

Nos Poissons :

Truite aux amandes	€ 14.00
Blanquette de cabillaud et St-Jacques	€ 16.00
Pavé de saumon	€ 15.00

Nos viandes :

Magret de canard	€ 17.50
Joue de Bœuf	€ 14.50
Andouillette	€ 14.00
Côtelettes d'agneau	€ 16.00
Foie de veau	€ 12.50

Nos desserts

Les fromages

Assiette de fromages	€ 6.50
Fromage blanc et son coulis de fruits rouges	€ 3.50

Les desserts

Fondant au chocolat	€ 5.50
Nougat glacé	€ 5.50
Tarte tatin	€ 5.50
Mousse en Chocolat	€ 5.50
Ile flottante	€ 4.50
Riz au lait (sauce chocolat, caramel, café, fruits rouges)	€ 4.50

Les coupes glacées

Coupe Ardéchoise (2 b. vanille, 1 b. marron, crème de marron, chantilly)	€ 7.50
Coupe Croquantine (1 b. pistache, 1 b. caramel, 1 b. vanille, amandes, nougat, chantilly)	€ 7.50
Coupe Américaine (1 b. chocolat, 1 b. tiramisu, 1 b. noisette, sauce café, chantilly)	€ 7.50
Dolce Italiana (1 b. vanille, 1 b. café, 1 b. chocolat, sauce café, chantilly)	€ 7.50
Fraise Melba (2 b. fraise, 1 b. vanille, coulis fruits rouges, chantilly)	€ 7.50
Dame blanche (3 b. vanille, chocolat chaud, chantilly)	€ 7.50
Colonel (2 b. citron, vodka)	€ 8.50
Williamine (2 b. poire, poire williams)	€ 8.50
Irlandaise (1 b. vanille, 1 b. café, Baileys, chantilly)	€ 8.50
Irish Coffee (Café, Whisky, chantilly)	€ 9.00