



**Du lundi au vendredi midi: seulement le menu du jour du tableau**

**Tous les soir et le dimanche midi: la carte**

### *Entrées*

Carpaccio de Bresaola avec roquette, copeaux de parmesan,  
huile d'olive et vinaigre balsamique 9€

\*\*\*

Crème brûlée au parmesan et sa salade à l'huile de noix\* 9€

\*\*\*

Gravlax maison de truite d'Ardèche, vinaigrette au  
citron 9€

### *Plats*

Parmentier aux petits légumes et aux herbes\* 17€

\*\*\*

Dos de cabillaud à la tomate, olives noires, câpres et citron confit  
maison 18€

\*\*\*

Bavette d'Aloyau Fin Gras du Mézenc, petit gratin de  
pomme de terre 17 €



LE TANARGUE

## *Les Pâtes fraîches*

Ravioli à la truffe et au fromage de chèvre\* 17€

\*\*\*\*

Pâtes fraîches à la volaille aux herbes et crème de parmesan, lamelles de carottes croustillantes 18€

Pâtes fraîches au pesto du moment\* 17€

## *Dessert*

Petite brioche maison, avec ganache chocolat 8€

\*\*\*\*

Tiramisu chocolat et fruits rouges 8€

\*\*\*

Tuile aux amandes avec fraises et chantilly 8€

Assiette de fromages d'Ardèche 8,50€

## *Glaces*

Glaces **fabrication maison:**  
demandez notre carte