



LE TANARGUE



## Les Entrées

**Terrine de saumon, mayonnaise  
maison aux agrumes 12€**  
\*\*\*

**Burrata avec tomates à  
l'ancienne et huile d'olive au basilic 11€**  
\*\*\*

**Filet de poulet mariné aux agrumes et  
fumé maison avec salade printanière 13€**

## Les Plats

**Aiguillettes de canard caramélisées au  
balsamique, gratin épicé de pommes de terre  
et légumes de saison 22€**  
\*\*\*\*\*

**Dos de cabillaud à la sicilienne  
(tomate, capres, olives) 22€**  
\*\*\*\*\*

**Gratin d'aubergines au parmesan  
avec salade mixte à l'huile d'olive 21€**  
\*\*\*\*\*

**Faux Filet de bœuf d'Ardèche, sauce du moment  
et pommes de terre grenaille 26€**



## Les Pâtes Fraîches

**Casoncelli (Tortellini) farcis à la viande de bœuf,  
assaisonnés avec beurre, sauge, lardons grillés  
et copeaux de parmesan 19€**

\*\*\*

**Tagliatelle au parmesan avec poulet  
mariné aux herbes et poivrons rôtis 20€**

\*\*\*

- Variante sans gluten ou végétarienne possible—

## Les Desserts

**Gaufres à la farine de châtaigne,  
pommes miel et amandes affilées 8€**

\*\*\*

**Semifreddo (Parfait) à la pistache de Sicile,  
nappage chocolat 8€**

\*\*\*

**Assiette de fromage d'Ardèche 8,50€**

\*\*\*\*

## Glaces fabrication maison

Toutes nos glaces sont fabriqués maison à partir de lait frais  
et fruits frais:

Carte des glaces et coupes glacées du moment disponible au bar  
ou au restaurant