



LE TANARGUE

*Nous vous souhaitons la bienvenue dans
notre restaurant et toute notre équipe est
à votre écoute pour vous permettre de
passer un agréable moment*

Les Entrées

Tartare de saumon au citron, huile
d'olive, ciboulette et câpres 12€

Velouté de courgettes au basilic, cœur de
chèvre frais et amandes affilées 11€

Carpaccio de Bresaola, roquette, copeaux de
parmesan et vinaigre balsamique 13€

Les Plats

Aiguillettes de canard sauce au vinaigre balsamique,
crique ardéchoise, légumes de saison 22€

Filet de Dorade royale, sauce vierge,
riz basmati et légumes de saison 20€

Tendre de tranche de bœuf, sauce selon l'humeur
du chef et pommes de terres rôties 19€

Velouté de courgettes au basilic, cœur
de chèvre frais et amandes affilées
- grand format- 15€

Les Pâtes Fraîches

Tortellini farcis au fromage et jambon cru,
crème au parmesan 19€

Tagliatelle au parmesan avec filets de
poulet marinés aux herbes et poivrons rôtis 20€

- variante sans gluten possible * —

Les Desserts

Parfait glacé à la pistache de Sicile,
nappage chocolat 8€

Moelleux à la châtaigne 8€

Café ou Thé gourmand 9€

Assiette de fromage d'Ardèche 8,50€

Les Glaces

Toutes nos glaces sont fabriquées maison · les crèmes glacées à base de lait frais et crème fraîche (locale si disponible) · Les sorbets plein fruits avec des fruits frais

- Demandez notre carte des glaces —

Menu Enfant– 12€

(Enfant jusqu'à 8 ans)

Aiguillettes de poulet à la crème, avec
pommes de terre rôties

ou

Pâtes fraîches, sauce au choix

1 Boule de glace

ou

Demi-portion de moelleux à la châtaigne