



# 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 avec 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€

\*\*\*\*\*

Bœuf charolais longuement mijoté au vin rouge  
d'Ardèche, écrasé de pommes de terre 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€

\*\*\*

Tagliatelles sauce aux cèpes,  
copeaux de parmesan 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