



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*

APERITIFS

Get 27.....	4,40€
Blanc sec Cassis.....	3,90€
Ricard / Pastis	3,40€
Martini Blanc ou Rouge.....	3,70€
Porto Blanc ou Rouge.....	3,60€
Suze Cassis.....	4,10€
Planteur Fruits Exotiques Clément.....	6,90€
Whisky avec Cola.....	6,40€
Picon Bière.....	4,10€
Bourbon Jeam Bim Single Barrel.....	7,00€

APERITIFS MAISON

TI Punch.....	7,00€
<i>Rhum Blanc 4cl, Sucre de canne, jus de citron vert</i>	
Le Pétillant du Tanargue.....	7,90€
<i>Saint-Péray Brut 12cl, crème de framboise, Cointreau</i>	
L'abricotin	6,20€
<i>Vin rosé d'Ardèche 12cl, Liqueur d'Abricot & Brandy</i>	
Le Tout'Ardechois	7,90€
<i>Saint-Péray brut 12cl, liqueur de châtaigne</i>	
Le Pêché de Baccus.....	6,40€
<i>Viognier 12cl, liqueur de Pêche</i>	
La Castagnette.....	4,20€
<i>Bière 25cl avec liqueur de châtaigne</i>	

APERITIFS SANS ALCOOL

Martini Blanc ou Rouge.....	3,60€
Anis 0°.....	3,40€
Palermo 0°.....	3,40€
Planteur 0°.....	3,10€
La Castagnette 0°.....	3,40€
<i>Bière 25cl 0° avec sirop de châtaigne</i>	

COCKTAILS

Mojito.....	8,40€
<i>Rhum Blanc 4cl, Sucre de canne, jus de Citron vert, eau gazeuse</i>	
Spritz.....	8,90€
<i>Aperol ou Campari, Prosecco, eau gazeuse</i>	
Moscow Mule.....	8,90€
<i>Ginger Beer, Vodka 6cl, jus de citron jaune</i>	
Americano.....	8,90€
<i>Martini Rouge ou Blanc 2cl, Campari 4cl, Eau gazeuse, Rondelle d'orange & de citron jaune</i>	
La Pina Colada.....	8,90€
<i>Rhum, Jus d'ananas et crème de coco</i>	
Gin Tonic.....	7,60€
<i>4 cl de Gin, Tonic 8cl</i>	

COCKTAILS SANS ALCOOL

Express Gingembre Citron Vert	7,10€
<i>Feuilles de menthe fraîche pilées dans du sucre de canne, Ginger-beer, jus de fruit (Au choix Fraise, Ananas ou Mangue), jus de Citron vert, Eau pétillante</i>	
Gin Fizz sans alcool.....	6,50€
<i>6cl de Gin sans alcool, 4 cl de jus de Citron vert, 2cl de sirop de Canne, 12 cl eau gazeuse</i>	
Le Stradivarius.....	6,10€
<i>Ananas, Orange, Schweppes, Grenadine</i>	
Gin Tonic.....	7,60€
<i>4 cl de Gin, Tonic 8cl</i>	

BIERE & CIDRES

Pression Affligem Blonde	25cl.....3,80€
	50cl.....7,10€
Bières en Bouteille	
Mort Subite Kriek Cerise 33cl.....	4,50€
Ceven'Ale Miel de Châtaigne 33cl.....	4,10€
Ceven'Ale Ambrée ou Blanche 33cl.....	4,10€
Delirium Tremens 33cl.....	4,90€
Maredsous Blonde 33cl	4,90€
Duvel Triple Hop Citra IPA 33cl	5,20€
Bière Sans Alcool.....	3,60€
Cidre Loïc Raison Brut ou Doux 22,5 cl	3,60€

EAU MINERALE

Vittel Grande Source 50cl.....	2,50€
Perrier 33cl.....	3,20€
San Pellegrino 50cl.....	2,60€

SODAS & SOFT

Coca-Cola classique ou zéro 33cl.....	2,90€
Fuzetea Pêche Intense 25cl.....	2,30€
Orangina 25cl.....	2,80€
Schweppes Agrum 25cl.....	3,10€
Schweppes Indian Tonic 25cl.....	2,90€

JUS DE FRUITS & SIROPS

Jus de Pomme.....	2,80€
Tomate.....	2,70€
Nectar	2,70€
<i>Abricot, Ananas, Fraise, Mangue, Orange, Pamplemousse rose</i>	
Sirop à l'eau	2,00€
<i>Orange, Menthe glaciale, Citron, Grenadine, Fraise, Orgeat, Violette, Châtaigne, Mojito, Menthe</i>	
Diabolo	2,20€

Les Entrées

Terrine de saumon maison avec sa
petite salade à l'huile d'olive, mayonnaise 12€

Millefeuille de légumes au pesto
et mozzarella 12€

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

Les Plats

Ballottines de poulet farcies aux légumes du soleil,
sauce crémeuse au citron, riz basmati et
légumes du marché 22€

Dos de cabillaud à la sicilienne (tomates,
câpres et olive) et riz basmati 20€

Bavette d'Aloyau—environ 180gr— sauce
échalote, frites et tomate provençale 19€

La Tartiflette Ardéchoise au fromage
Goudoulet et châtaignes avec
salade verte 18€

Les Pâtes Fraîches

Tagliatelle à la crème de parmesan avec poulet,
tomates confites et courgettes20€

(version sans gluten* et/ou végétarienne possible)

Casoncelli (raviolis à base de viande de bœuf)
avec beurre, sauge, lardon
grillés et parmesan.....19€

Ravioli aux artichauts avec tomate
fraîche concassée et copeaux de parmesan...18€

Menu Enfant - 12€

(Enfant jusqu'à 8 ans)

Pâtes avec sauce au choix selon disponibilité
ou 1/2 portion de Raviolis

1 Boule de glace

ou

Demi-portion de moelleux à la châtaigne

Liste des allergènes disponible à l'accueil

* traces possibles

Les Desserts

Cœur coulant au chocolat avec crème anglaise,
cerise confite et chantilly 8€

Moelleux à la châtaigne 8€

Crème brulée à la vanille de Madagascar 8€

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 Du Midi

Seulement le midi
sauf dimanche et jours fériés

Entrée + Plat + Dessert du Jour
de l'ardoise

21€