



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€

Menu 38€

Tartare de saumon assaisonné avec huile
d'olive, citron, câpres et ciboulette

OU

Millefeuille de légumes au pesto
et mozzarella

Filet de poulet mariné au thym et citron, crème
de pois chiches, légumes d'été

et gaufre à la tomate

OU

Faux Filet de Bœuf, sauce
moutarde, frites et accompagnement
du moment

Moelleux à la châtaigne

OU

Coupe de glace au choix

Menu Pâtes 19€

Seulement à midi du lundi au vendredi hors jours fériés

Pâtes fraîches du moment

Glace maison 2 boules

Les Entrées

Tartare de saumon assaisonné avec huile
d'olive, citron, câpres et ciboulette 13€

Millefeuille de légumes au pesto
et mozzarella 13€

Carpaccio de Bresaola sur un lit de roquette, copeaux
de parmesan et vinaigre balsamique 14€

Les Plats

Filet de poulet mariné au thym et citron, crème
de pois chiches, légumes d'été
et gaufre à la tomate 22€

Filet de Truite du Mezenc® mariné aux
aromates du potager et parsemé de crumble
aux noisettes, riz basmati et
flan à la tomate 23€

Faux Filet de Bœuf—environ 200gr— sauce
moutarde, frites et accompagnement
du moment 22€

Parmigiana de courgettes: courgettes
gratinées avec tomate, mozzarella
et parmesan 19€

Les Pâtes Fraîches

Tagliatelle à la crème de parmesan avec poulet
et aubergines grillées.....20€

(version sans gluten* et/ou végétarienne possible)

Casoncelli (tortellini) farcies à la viande
de bœuf, assaisonnés avec beurre, sauge
et parmesan.....19€

Nénuphars (Tortellini) avec une pâte à la betterave, farcis
avec du fromage crémeux et courgettes,
assaisonnés avec beurre et parmesan....19€

Menu Enfant - 12€

(Enfant jusqu'à 8 ans)

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

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€

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 -

CARTE DES VINS

VINS ROUGES

- * **Purple Red** – Peyre Brune – 2020 75Cl / 50Cl 25 € / 18 €
Syrah Grenache Carignan – Elevé en fûts de chêne fruité et velouté
- * **Crozes-Hermitage Nobles Rives** 2020 - Cave de Tain 75 Cl – 50 Cl 25€
Fruits rouges mûrs, herbes aromatiques, réglisse & violette.
- * **Saint-Joseph Nobles Rives** 2019 – Cave de Tai 75 Cl 35€
Arômes de fruits noirs, de fruits des bois, de graphite et de tabac blond
- * **Cornas Nobles Rives** 2019 – Cave de Tain 75 Cl 47€
Arômes de fruits frais, mûre, cassis et d'épices. Les tanins sont fins.
- * **Côte-Rôtie Brune & Blonde** 2017 – Guigal 37,5 Cl 38€
Tanins ronds & fondus, Arômes de framboises, de mûres et de vanille
- * **Cairanne Cuvée Mailys** 2021 – Juliette Avril 75 Cl 21€
Grenache Syrah Mourvèdre – cassis, épices avec souplesse, rondeur, complexité et générosité
- * **Château Neuf du Pape** 2019 – Juliette Avril 75 Cl 46€
Rondeur, senteurs de champignons puis des arômes de torréfaction, de grillé, de fumé, de marinade de viande ; sans aucune agressivité, des tannins soyeux, de la rondeur,...
- * **Cornas parcellaire Les Arènes Sauvages** 2019 – Cave de Tain 79 €
Vin d'exception très rond et fruité
- * **Terra Noé** 2022 23 €
Syrah/Grenache
- * **Terra Helvorum** 2022 29 €
100% Syrah
- * **Le Buis d'Aps** 2022 16 €
100% Pinot Noir
- * **Les mûriers** 18 €
100% Merlot
- * **Châtus Les Vignerons Ardéchois** 2022 21€
Pied de vigne présent qu'en Ardèche

VINS BLANCS

- * **Viognier** – Peyre Brune – 2022 75 Cl – 50 Cl 25 € / 19 €
Sec avec des notes de fruits exotiques
- * **Chardonnay** – Peyre Brune – 2022 75 Cl 25 €
Fruité avec des notes beurrées et toastées
- * **Sauvignon Blanc** – Vignerons Ardéchois – 2022 75 Cl 18 €
Agrumes et fruits exotiques
- * **Château Neuf du Pape** 2019 – Juliette Avril 75 Cl 46 €
Vin complexe – Excellent rapport Qualité prix
- * **Croze-Hermitage Les Hauts d'Eoles** – Cave de Tain – 2022 75 Cl 38 €
Parcellaire – Coup de cœur du Tanargue

VINS ROSES

- * **Allez-Zou !** – Peyre Brune – 2023 75 Cl / 50 Cl 15 € / 12 €
Merlot, Cinsault, Grenache, vin sec et fruité
- * **IGP Cévennes** 2020 – Chabrier 75 Cl 15 €
Pinot, Cinsault

VINS PETILLANTS

- * **Grain de Folie** – Peyre Brune 75cl 39€
Méthode traditionnelle
- * **St Péray Brut** Cave de Tain 75 Cl 36€
Méthode traditionnelle