



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 et COCKTAILS

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€
Picon Bière.....	4,10€
Bourbon Jean Bim Single Barrel.....	7,00€
Mojito	8,40€
<i>Rhum Blanc 4cl, Sucre de canne, menthe, jus de Citron vert, eau gazeuse</i>	
Spritz	8,90€
<i>Aperol ou Campari, Prosecco, eau gazeuse</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	
Ceven'Ale Miel de Châtaigne 33cl.....	4,10€
Ceven'Ale Ambrée ou Blanche 33cl.....	4,10€
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€

APERITIFS MAISON

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>	

APERITIFS SANS ALCOOL

Martini Blanc ou Rouge	3,60€
Palermo 0°	3,40€
La Castagnette 0°	3,40€
<i>Bière 25cl 0° avec sirop de châtaigne</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>	
Le Stradivarius	6,10€
<i>Ananas, Orange, Schweppes, Grenadine</i>	
Gin Tonic	7,60€
<i>4 cl de Gin, Tonic 8cl</i>	

EAU MINERALE

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

JUS DE FRUITS & SIROPS

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

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€

Menu 39€

Entrée au choix

Plat au choix

Dessert, fromage ou coupe de glace au choix

Les Entrées

Terrine de saumon maison 13€

Velouté de potimarron / courge (selon arrivage), cœur de fromage et amandes affilées 13€

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

Les Plats

Filet de Truite du Mezenc ® mariné aux
aromates du potager parsemé de crumble aux
noisettes, riz basmati et accompagnement
du moment 24€

Faux Filet de Bœuf—environ 200gr— sauce
moutarde, frites et accompagnement
du moment 25€

La Tartiflette Ardéchoise: pommes de terre,
fromage Goudoulet et châtaignes 21€

Tagliatelle aux cèpes, copeaux
de parmesan22€
(version sans gluten* possible)

Menu Enfant - 12€

(Enfant jusqu'à 8 ans)

Pâtes avec sauce au choix selon disponibilité
ou steak haché (50gr) avec frites

1 Boule de glace

ou

Demi-portion de moelleux à la châtaigne

Liste des allergènes disponible à l'accueil

* Malgré toute notre attention, des traces de gluten sont possibles

Les Desserts

Cœur coulant au chocolat avec crème anglaise,
cerise confite et chantilly 8,00€

Moelleux à la châtaigne 8,00€

Assiette de fromage d'Ardèche 8,5€

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

VINS BLANCS

*	Viognier – Peyre Brune – 2022 75 Cl	25 €
	<i>Sec avec des notes de fruits exotiques</i>	
*	Chardonnay – Peyre Brune – 2023 75 Cl	25 €
	<i>Fruité avec des notes beurrées et toastées</i>	
*	Sauvignon Blanc – Vignerons Ardéchois – 2022 75 Cl	18 €
	<i>Agrumes et fruits exotiques</i>	
*	Château Neuf du Pape 2023 – Juliette Avril 75 Cl	46 €
	<i>Vin complexe – Excellent rapport Qualité prix</i>	
*	Croze-Hermitage Les Hauts d'Eoles – Cave de Tain – 2022 75 Cl	38 €
	<i>Parcellaire – Coup de cœur du Tanargue</i>	

VINS ROSES

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

VINS PETILLANTS

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