

# BIERES



NOTRE SÉLECTION DE BIÈRES SE RENOUVELLE  
CONSTAMMENT, PORTÉE PAR LES SAISONS, NOS  
ENVIES ET LE PLAISIR DE LA DÉCOUVERTE

## PRESSIONS



Boc - 12.5cl	2,00 - 2,50 €
Demi - 25 cl	3,50 - 4,00 €
Gourde - 33 cl	4,50 - 5,40 €
Pinte - 50 cl	6,50 - 8,00 €
Pichet - 125 cl	16,00 - 19,00 €
Panaché - 25 cl	3,50 €

DETAILS DES BIERES  
SUR LE TABLEAU

## BOUTEILLES ET CANETTES

CHOIX ET CONSEILS AU COMPTOIR

**La Rochebière - 33cl** 5,50 €

*Largetière (07), Brassée sur place*

**Brasseries Ardéchoises - 33cl**

6,50€

**Brasserie des Rieux**

*Vogüé (07)*

**Lou Cabistou - 33cl**

*Saint Remèze (07)*

**Le Houblon Noir - 33cl**

*Saint Paul le Jeune (07)*

....

**Bières d'autres brasseries...** A partir de

- Selon arrivages, regardez dans le frigo ! 6,50€

**Fruitées**

5.00€

- Liefmans fruitesse (cerise, framboise) 3.8%
- Lindemans Tarot noir (myrtille, cassis) 8%
- Lindemans Tarot d'or (melon, mangue, citron) 8%
- Lindemans Pécheresse (pêche) 1.1%

PAS VRAIMENT DE LA BIÈRE

**Cidre - 50cl**

10.00€

- Friels Vintage cider 7,4%

# VINS



## ROSÉ

Verre 12,50cL Bouteille 75cL

<b>Garidelles Rosé</b> <i>Grenache gris, Cabernet - Banne (07) - 13%</i>	<b>3.50€</b>	-
<b>Raymond</b> <i>Syrah, Plant de Brunel - Les Garidelles - Banne (07) 12%</i>	<b>4.00€</b>	<b>21,00€</b>
<b>Bistrologie</b> <i>Cépage "selon les humeurs"- Jeff Carrel (11) 11%</i>	<b>3,50€</b>	<b>19,00€</b>

## BLANC

<b>Garidelles Blanc</b> <i>Chardonnay, Viognier, Sauvignon - Les Garidelles - Banne (07) 13%</i>	<b>3.50€</b>	-
<b>Secret du Hibou</b> <i>Grenache, Marsanne - Mas de Bagnols (07) 13%</i>	<b>3,50€</b>	<b>19,00€</b>
<b>Villa des Anges</b> <i>Chardonnay - Jeff Carrel (11) 13%</i>	<b>4,00€</b>	<b>21,00€</b>
<b>Morillon</b> <i>Chardonnay (Boisé) - Jeff Carrel (11) 14%</i>	-	<b>22,00€</b>
<b>Ultime Récolte</b> <i>Moelleux - Jeff Carrel (11) 11.5%</i>	<b>4,50€</b>	<b>24,00€</b>
<b>Ambroise Moi Sans sulfites</b> <i>Pétillant Naturel - Les vins d'Ambroise (07) 10%</i>	-	<b>16,00€</b>

## ROUGE

<b>Garidelles Rouge</b> <i>Marselan, Merlot - Les Garidelles - Banne (07) 14%</i>	<b>3.50€</b>	-
<b>Secret du Hibou</b> <i>Grenache, Syrah - Mas de Bagnols - Vinezac (07) 13.5%</i>	<b>3,50€</b>	<b>19,00€</b>
<b>Charles Sans sulfites</b> <i>Merlot - Les Garidelles - Banne (07) 14.5%</i>	<b>3,50€</b>	<b>18,00€</b>
<b>La Claretiere</b> <i>Grenache - AOC Ventoux - Pierre Amadiou (84) 14%</i>	-	<b>25,00€</b>
<b>Remontada</b> <i>Syrah, Grenache, Carignan, Jeff Carrel (11) 14.5%</i>	<b>4,50€</b>	<b>24,00€</b>
<b>Chatus</b> <i>Mas de Bagnols - Vinezac (07) 13.5%</i>		<b>25,00€</b>
<b>Désirée</b> <i>Cabernet, Marselan - Les Garidelles - Banne (07) 14.5%</i>		<b>29,00€</b>
<b>Les Vignes de Termeny</b> <i>Syrah - Grignan les Adhémar - Domaine Ferrotin (26) 14,5%</i>		<b>24,00€</b>

# SPIRITUEUX

Supp. soda +0.50€

## WHISKY - 4CL

<b>Sequoia</b>	8,00€
<i>Vercors 43%</i>	
<b>Peat's Beast - Tourbé</b>	7,00€
<i>Scotland 46%</i>	
<b>Redbreast</b>	7,00€
<i>Irlande 40%</i>	
<b>The Tottori</b>	6,50€
<i>Japon 43%</i>	

## RHUM - 4CL

<b>HSE xo</b>	9,00€
<i>Martinique 43%</i>	
<b>Admiral Rodney</b>	8,50€
<i>Caraïbes 40%</i>	
<b>Millonario</b>	7,50€
<i>Pérou 40%</i>	
<b>Matusalem</b>	6,50€
<i>République Dominicaine 40%</i>	
<b>Compagnie des Indes</b>	6,00€
<i>Caraïbes 40%</i>	

## DISTILLERIE LE FADA - 2CL

**SANILHAC (07)**

<b>Brise d'Anis ou Pastis des Garrigues</b>	2,50€
<i>Pastis (45%)</i>	

## LOU CABISTOU - 4CL

**SAINT REMEZE (07)**

<b>Liqueurs</b>	6,00€
<i>Farigoule, Citron, Verveine, Clémentine, Racines Ardentes (18-40%)</i>	
<b>Rhum Arrangé</b>	6,50€
<i>Copeaux de Chêne (32%)</i>	
<i>Thym Citron (32%)</i>	
<b>Lou Pastaga</b>	2,50€
<i>Anis (45%)</i>	

## DISTILLERIE LA FRAP

**PLANZOLLES (07)**

<b>Les fleurs du malt 4cl</b>	6,00€
<i>Esprit de bière 42%</i>	
<b>Carthagène 8cl</b>	6,00€
<i>Eau de vie de vin et jus de raisin 16%</i>	
<b>Chèvre verte 4cl</b>	6,00€
<i>Verveine, Menthe, Absinthe 45%</i>	
<b>Gin 4cl</b>	6,00€
<i>Gin 40%</i>	
<b>Pomme 4cl</b>	6,00€
<i>Eau de vie de pomme 42%</i>	
<b>Pastis 2cl</b>	3,00€
<i>Anis vert 45%</i>	

## COCKTAILS

<b>Spritz</b>	8,00€
<i>Apérol 12,5%, Perle de Blanc (cave de Lablachère) 13%</i>	
<b>London Mule</b>	8,00€
<i>Gordon's Gin 37.5%, Ginger beer (Lablachère)</i>	
<b>Autres Cocktails suivant soirées</b>	8,00€

### NOUVEAU

#### RHUM ARRAN G

Macération de fruits et épices avec du rhum blanc 40% 6cl

5,00€

#### WHISKY COCA

BALLANTINE'S 4CL

#### RHUM COCA

HAVANA CLUB 4CL

#### GIN TONIC

GORDON'S 4CL

#### Get 27

#### Get 31

#### Limoncello

#### Elixir du Coiron

5CL

6,00€

#### CHARTREUSE VERTE

4CL

7,00€

# SOFT

## GINGER BEER

La Pétillante - Lablachère (07)	3,50€
<i>Ginger Ale - 25cl</i>	
Hoppy Road	4,00€
<i>Ginger Beer - 33 cl</i>	

## LIMONADE PRESSION

La Rochebière - Largentière(07)	2,50€
<i>Citron vert et jaune</i>	

## SODAS

Coca-cola 33cl	}	3,50€
Coca-cola Zéro 33cl		
Schweppes Tonic 25cl		
Orangina 25cl		
Fuze Tea 25cl		
Hoppy Road Tonic 33cl		4,00€

## EAU

Vals - 33cl	2,20€
San Pellegrino - 1L	3,20€
Evian - 1L	3,00€

*Supp. sirop : + 0.20€*

## SIROP

Eyguebelle - Vallaurie (26)	2,00€
<i>Cassis/Citron vert/Fraise/Grenadine/Menthe/Peche...</i>	

## JUS DE FRUITS

**LACHAPELLE SOUS AUBENAS (07)**

Interlude - 25cl	3,90€
<i>Abricot/Orange/Pomme/Ananas</i>	
Interlude - 25cl	3,90€
<i>Thé Glacé Pêche</i>	

## BOISSONS CHAUDES

Café Espresso ou allongé	1,20€
Capuccino	2,50€
Chocolat chaud	2,50€
Thé / Tisane	2.50€

# PLANCHES

\* selon arrivage des producteurs

## ORIGINE DES PRODUITS

### Charcuterie :

Carres II - St Genest de  
Beauzon (07)

Ferme des 2 sources -  
Rosières (07)

Breziat - Aubenas (07)

Debroas - Largentière (07)

### Picodon :

Peytot - Planzolles (07)

### Pain :

La petite fournée - Sanilhac  
(07)

### Tartinades :

Apéro et Cie - Sanilhac (07)

Allergènes - Planches servies  
avec cornichons 

## CHARCUTERIE

Saucisson, Jambon cru, Paté, Caillette,  
Chorizo... \*

<i>Petit format (1/2 pers.)</i>	16,00€
<i>Grand format (3/4 pers.)</i>	30,00€
<i>Mixte Charcut/Fromage</i>	30,00€

## FROMAGE

Picodon, Bleu, Comté, Tommette de brebis... \*

16,00€

## SAUCISSON

Au choix: 8,00€  
Herbes, Chèvre, Poivre, Nature des Cévennes, Fumé

## PATÉ

Pot de 160g - Campagne ou Sanglier 8,00€  
Pot de 160g - Rillette 9,00€

## CAMEMBERT ROTI

Thym et/ou miel 10,00€

## FRITES\*

Portion de frites maison 3,50€  
\*Le Vendredi et Samedi seulement

## CHIPS

Brets - Paquet de 25g 1,20€

## NACHOS

Chips de maïs grillées avec sauce nacho-cheese  
légèrement relevée 3,50€

## POT DE TARTINADE

Olivade Verte ou Noire - Tomates séchées - Mix Caprice  
Servi avec des croûtons 80g - 4,50€  
160g - 8€

## CRISPY

Mozza Sticks, Onion Rings, Jalapenos, tenders de poulet  
12,00€

## CARPACCIO BOEUF

140g - Sauce citron, huile d'olive, Parmesan, Capres  
12,00€

Allergènes de nos desserts :



UCEL - 07

## CREPE

Sucre	3,00€
Nutella / Confiture /	3,50€
Crème de marron / Miel	
Supplément glace Vanille	1,00€

## GLACE

Petit pot - 100 ml	3,00€
Chocolat ou Vanille	

Grand pot - 105 g (1 Parfum par pot)	6,00€
--------------------------------------	-------

**Crème Glacée:** Caramel beurre sale ou Chocolat ou Crème de marron d'Ardèche ou Noix de pécan et marbrage caramel ou Vanille.

**Sorbet :** Citron ou Pêche blanche ou Framboise bio ou Myrtille.



## FONDANT CHOCOLAT

Servi avec chantilly	5.00€
----------------------	-------

# ALLERGENES



Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut), et produits à base de ces céréales.



Fruits à coques et produits à base de ces fruits.



Oeufs et produits à base d'oeufs.



Moutarde et produits à base de moutarde.



Poissons et produits à base de poissons.



Soja et produits à base de soja.



Lait et produits à base de lait (y compris de lactose).



Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10mg/l.



Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.



Lupin et produits à base de lupin



Arachides et produits à base d'arachide



Mollusques et produits à base de mollusques

Produits  
surgelés

