

Carte de tapas et planches à partager

Les apéritifs :

Caviar de courgette et ricotta, Focaccia	3€
Cassolette de trois parfums d'escargots (persillé, marchand de vin et pimentos del piquillo)	6 pièces/9€
Croque-Monsieur de queue de bœuf (4 pièces)	6€
Pierre de Charcuteries	10€
Pierre de Fromages Régionaux	10€
Mini pâté croûte, 4 tranches	6€
Goujonnettes de Silure	6€

Les petites boîtes :

Sardines	8€
Moules en escabèche	8€
Ventrièche de thon	8€

La tranche de terrine à partager au choix : 6€

- Lapin et fruits secs
- Campagne
- Canard pistache
- Rillettes de porc

Carte de la Cabane du Food Truck

La carte peut changer ponctuellement.

Formule « La Cabane » 20€

Entrée, Plat et Dessert du jour ou 2 boules de glaces au choix.

+ 6€ avec l'assiette de fromages.

Plat du jour à 11€

Les entrées :

Salade du jour	8€
Jambon persillé ou pâté croûte	8€
Gaspacho de carottes et mousse raz el hamout	7€

Les plats chauds :

Burger de la semaine, frites fraîches	15€
Fruite bio de l'Yonne, beurre romarin et orange, fenouil confit au safran	17€
Grillade, pommes de terre délicatesses rissolées, sauce béarnaise	à l'Ardoise
Galettes végétarienne, légumes grillés et pesto de tomate	15€

Prix nets, service compris. La liste des allergènes est disponible sur simple demande.

Les desserts maison :

Flan de la Saint Marc, fleur d'oranger et vanille	7€
Cannelé à la vanille de Madagascar	pièce/2€
Les desserts d'Emilie de saison	7€

Les glaces de la fabrique givrée

La fabrique givrée, est l'association de trois jeunes talents passionnés de gastronomie située en Ardèche. Travaillant des produits régionaux frais rigoureusement sélectionnés, pour le plaisir des petits et des grands !

Coupe de glaces :

- 1 boule
- 2 boules
- 3 boules

2,80€
4,80€
6,80€

Cornet glacé :

- 1 boule 3,5€
- 2 boules 5,5€
- +1,50€ Chantilly

Parfums des sorbets : Fraise Mara, poire Willam's, menthe-chocolat, basilic frais, passion verveine, jus de pomme, citron gingembre, pêche de signe

Parfums des glaces : Café du Salvador, noix de coco, yaourt Ardéchois, marron d'Ardèche, caramel, vanille de Tahiti.