

## Carte de tapas et planches à partager

### Les apéritifs :

|                                                                                                 |               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| Caviar de courgette et ricotta, Focaccia                                                        | 4€            |
| Cassolette de trois parfums d'escargots<br>(persillé, marchand de vin et pimentos del piquillo) | 6 pièces/ 10€ |
| Croque-Monsieur de queue de bœuf (4 pièces)                                                     | 8€            |
| Pierre de Charcuteries                                                                          | 13€           |
| Pierre de Fromages Régionaux                                                                    | 13€           |
| Mini pâté croûte, 4 tranches                                                                    | 8€            |

### Les petites boîtes :

|                       |                          |
|-----------------------|--------------------------|
|                       | la pièce/ 10€            |
| * Sardines            | * Chipirons à l'encre    |
| * Moules en escabèche | * Poulpe à la galicienne |
| * Ventrèche de thon   |                          |

### La tranche de terrine à partager :

10€

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

# Carte de la Cabane du Food Truck

La carte peut varier selon les arrivages.

Formule « La Cabane » 22€

Menu noté sur Ardoise

Entrée, Plat et Dessert du Jour.

+ 6€ avec l'assiette de fromages.

Entrée – Plat **ou** Plat – Dessert 17€

Menu enfant : 12€

Steak haché et frites fraîches

et dessert du jour **ou** 2 boules de glaces au choix

## Les entrées :

|                                |              |              |
|--------------------------------|--------------|--------------|
| Salade du jour                 | Petite : 10€ | Grande : 15€ |
| Jambon persillé ou pâté croûte |              | 12€          |
| Gaspacho du moment             |              | 8€           |

## Les plats chauds :

|                                                 |                    |
|-------------------------------------------------|--------------------|
| Plat du jour                                    | 14€                |
| Burger cheddar et bacon, frites fraîches        | 15€                |
| Burger de la semaine, et frites fraîches        | 17€                |
| Poisson ou viande Grillé et garniture du moment | <u>à l'Ardoise</u> |
| Assiette de légumes grillés                     | 13€                |

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, sorbet | 8€          |
| Cannelé à la vanille de Madagascar                        | pièce/ 2€50 |
| Les desserts d'Emilie de saison                           | 8€          |

## 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 :  | 2.80€ |                  |
| 2 boules : | 4.80€ | +1.50€ Chantilly |
| 3 boules : | 6.80€ |                  |

*Parfums des sorbets :* Poire Willam's, menthe-chocolat, basilic frais, jus de pomme.

*Parfums des glaces :* Yaourt Ardéchois, café du Salvador, caramel et fleur de sel, cookie pékan, rhum raisin, tarte chocolat, noisette grillé, vanille de Tahiti.

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