

LA PAILLOTE

M E N U

ENTREES

Charcuterie Ardéchoises **18€**

(Jambon cru, caillette, terrine de campagne, pâté de tête, cornichons, radis et tapenade)

Gravlax de Saumon maison **20€**

(Sauce à l'aneth, zeste citron vert)

Tartare de Saint-Jacques **20€**

(Marinade au citron de combava, graines de sésame et mesclun)

SALADES

Salade César **18€**

(Croutons, filets de poulet pané, parmesan, œuf, tomates confites, salade romaine, sauce césar)

Salade Fraicheur **15€**

(Méli-mélo végétal de saison au gré chef)

PLATS

Burger Maison **22€**

(Steack « Angus » 150g, confit d'oignons aux myrtilles, poitrine fumée, mozzarella, frites et salade)

Tartare de Boeuf à l'Italienne **22€**

(Charolais 180g, pesto, parmesan, pignons torréfiés, tomates confites, crème balsamique et persil haché)

Gambas Flambées au Pastis **25€**

(Riz noir de Camargue légumes du jour, citrons)

Entrecôte Grillée **30€**

(Maturée 14 jours, garniture au choix, sauce du jour)

DESSERTS

Nougat glacé de Montélimar **9€**

Fondant à la châtaigne d'Ardèche **9€**

Moelleux au chocolat **9€**

Tiramisu traditionnel ou aux fruits de saison **9€**

FROMAGES

Assiette de fromages Ardéchois **12€**

(Courcouron, Picodon, Goudoulet, Tomme de brebis)



LA PAILLOTE

MENU

STARTERS

Charcuterie Board 18€

(Prosciutto, caillette, terrine, pie of head, pickles, radish et tapenade)

Salmon Gravlax 20€

(Dill sauce, lime zest)

Saint Jacques Tartare 20€

(Kaffir lime marinade, sesame seeds and mesclun)



SALADS

Cesar Salad 18€

(Croutons, breaded chicken fillets, parmesan, egg, candied tomatoes, romaine lettuce, caesar sauce)

Fresh Salad 15€

(Vegetable mix)

MAIN DISHES

Homemade Burger 22€

("Angus" steak 150g, onion confit with blueberries, smoked bacon, mozzarella, french fries and salad)

Italian Beef Tartare 22€

(Charolais 180g, pesto, parmesan, roasted pine nuts, candied tomatoes, balsamic cream and chopped parsley)

Flamed King Prawns with Pastis 25€

(Camargue black rice, vegetables, lemons)

Grilled Rib Steak 30€

(Matured 14 days, garnish of your choice, sauce of the day)

DESSERTS

Iced Nougat from Montélimar 9€

Chestnut fondant 9€

Chocolate cake 9€

Traditionnal or season fruits Tiramistu 9€

CHEESE

Ardèche Cheese plate 12€

(Courcouron, Picodon, Goudoulet, Tomme de brebis)

