

5€

## CARTE DES VINS

25€

BAR  
SYRAH

- BLANC
- DOMAINE BELLE Les Terres Blanches 2023
  - CLAIRMONT Terra Calluna 2022
  - DOMAINE MUCYN Les Charmeuses 2022
  - LE VIEUX MURIER Le Jardin 2022
- ROUGE
- MAISON ET DOMAINES LES ALEXANDRINS Les Chafans 2021
  - DOMAINE COMBIER Domaine 2022
  - DOMAINE DES ENTREFAUX Domaine 2022
  - DOMAINES LES MARTINELLES Cuvée Martinelle 2020

Jus de fruits des vignerons 5€ la bouteille

BAR  
MARSANNE

- BLANC
- DOMAINE BANC Petite Roussette 2022
  - DOMAINE BREYTON Domaine 2023
  - M. CHAPOUTIER Les Meysonniers 2022
  - DOMAINE DU CHÊNE VERT Domaine 2023
  - DOMAINE DES LOUIS R&M 2023
  - DOMAINE VENDOME Les Bruclas 2022
- ROUGE
- DOMAINE DES COMBAT Domaine 2021
  - CAVE YVES CUILLERON Labaya 2021
  - DOMAINE SÉBASTIEN MICHELAS Bellegrapière 2023

Jus de fruits des vignerons 5€ la bouteille

BAR  
ROUSSANNE

- BLANC
- CAVE DE TAIN Exploration 2023
  - DELAS FRÈRES Les Launes 2022
  - DOMAINE DELHOME Loess 2022
  - DOMAINE DES HAUTS CHÂSSIS L'Essentiel 2023
  - DOMAINE DU MURINAIS Cuvée Marine 2023
  - DOMAINE PRADELLE Crozes Hermitage 2023
- ROUGE
- DOMAINE YANN CHAVE Tradition 2023
  - DOMAINE POCHON Étienne Pochon 2022
  - VINDIOU Cafiot 2022

Jus de fruits des vignerons 5€ la bouteille

## MENUS FOODTRUCK

AUX TROIS  
GOURMANDS

- Jean 12€**  
Bun's mixte du boulanger,  
steak haché frais 160 g,  
Comté AOP, mâche, tomates,  
oignons frits & sauce maison
- Elvis 12€**  
Bun's mixte du boulanger,  
steak haché frais 160 g,  
cheddar mûré, poitrine fumée,  
oignons rouges, mâche  
& sauce maison
- Frites maison 3€**

CHAT  
GOURMAND

- Gaufre végétarienne 12€**  
Houmous à la betterave,  
chèvre frais bio de la ferme,  
légumes du moment bio,  
graines grillées bio + salade.
- Galette super Complète 10€**  
Jambon blanc, emmental,  
œuf bio, champignons frais bio.
- Galette succulente 14€**  
Gravlax de truite de l'Ardèche,  
courgettes bio rôties, chèvre frais bio  
de la ferme, tartnade de légumes bio  
aux épices, graines bio grillées.

*Les galettes sont 100 % Sarrasin = sans gluten*PRAL  
PIZZA

- Margherita 11€**  
Sauce tomate, fior di latte,  
basilic, Grana Padano //  
huile d'olive, basilic
- Regina 13€**  
Sauce tomate, fior di latte, basilic,  
Grana Padano, jambon blanc,  
champignon de Paris //  
huile d'olive, basilic
- 3 Formaggi 13,50€**  
Mozzarella, Crème de gorgonzola //  
copeaux de Grana Padano,  
noix hachées, basilic

## SAISON

- Katsu ardéchois 13€**  
Brioche, poitrine de cochon confite,  
coleslaw, pickels de moutarde  
et herbes fraîches.
- Pan con tomate 13€**  
Focaccia au braséro,  
tartare de tomate, straciatella  
et pesto du royan.
- Smash burger 13€**  
Agneau confit et grillé au braséro,  
ketchup jaune fumé,  
Pickels d'oignons rouges,  
fêta et sucrose.

*Prix au menu avec accompagnement :  
crique ardéchoise croustillante*MAMMA  
LA RICOTTA

- Le classique 12€**  
3 arancini  
+ 2 beignets de courgettes basilic  
& pestos maison.
- Beignets à partager 10€**  
6 beignets de courgettes basilic.
- Arancini à partager 14€**  
6 arancini

*Arancini : Ragu, Epinards/Ricotta, Mozza/Coppa,  
Truffles ou Cacio e Pepe (selon disponibilité saisonnière)*LES VERGERS  
GLACÉS

- 1 boule 3€**
- 2 boules 5€**
- 3 boules 7€**

*En cornet ou petit pot*