

l'Ardenave

CAFE RESTAURANT

Carte N°38 06 Avril 2024

Café Restaurant L'Ardenave
42 rue de la Chareyrasse,
07120 Labeaume
04 75 93 60 84
contact@ardenave.com

Déjeuner 12h - 14h
Dîner 19h - 21h
Fermé dimanche soir,
lundi et mardi

"Des produits de saison, frais et de qualité, cuisinés maison, une
carte simple qui met l'accent sur les saveurs."

LES ENTREES

CARPACCIO DE BOEUF D'AUVERGNE (Petit / Grand) 14 / 22
oeuf de caille, copeaux de truffe d'été,
parmesan, câpres, mayonnaise à la truffe
et mesclun du moment

BALLOTINE DE TRUITE FUMEE BIO 18
du Mont Lozère, pomme verte et pesto aux agrumes

CRUMBLE AUX TOMATES BIO CONFITES, 12
romarin et thym, mousse de fromage de chèvre
frais bio et mesclun du moment

LA GRANDE PLANCHE DE CHARCUTERIE 21
à partager, selon arrivage et du coin si possible

OEUF DE POULE BIO MOLLET, chips de jambon cru,
asperges vertes BIO et noisettes torréfiées

HUITRES DE BOUZIGUES No 3 (6 pcs / 12 pcs) 13 / 23
avec ses condiments, selon arrivage

LES PLATS

NOIX DE SAINT-JACQUES DE NORMANDIE 32
avec leur corail, crème de chorizo, légumes BIO du
moment et lingot de pomme de terre

COTE DE COCHON PLEIN AIR, 23
jus corsé à la fève de tonka, légumes BIO du moment
et lingot de pomme de terre

CARRE D'AGNEAU D'ARDECHE, 28
jus corsé, légumes BIO du moment et
lingot de pomme de terre

COTE DE BOEUF environ 1 kg, pour 2 personnes, 70
lingot de pomme de terre, mesclun du moment et
sauce au poivre
Saignant / Bleu - env. 30 min A point - env 45 min
Bien cuit - 1 h

CONCHIGLIONE AFELTRA, IGP Gragnano, 18
farciés aux légumes de saison, sauce crémeuse
à l'ail et fines herbes

LES DESSERTS

LA SELECTION DE FROMAGES selon arrivage 15

PAVLOVA AUX FRUITS 11

CREME BRULEE du moment 11

MACARON AUX DEUX CHOCOLATS 11

CHEESECAKE aux agrumes 12

FAISSELLE ARDECHOISE 7

- MENU "ENFANT SAGE" -

Conchiglione à la carbonara
2 boules de glace au choix et 1 sirop au choix
15€

- FORMULE DEJEUNER -

LA SEMAINE: PLAT DU JOUR + DESSERT DU JOUR +
1 BOISSON AU CHOIX + 1 CAFE 25€

DIMANCHE ET JOURS FERIES: ENTREE DU JOUR +
PLAT DU JOUR + DESSERT DU JOUR 35€

(BOISSONS: Verre de vin, demi de bière, sirop, limonade)
N'hésitez pas à demander les détails à votre serveuse(r)

LES GLACES ET SORBETS ARTISANAUX

1 boule 2,80 supplément chantilly maison 1,80

LES GLACES

vanille, chocolat, caramel beurre salé, café,
noix de coco, menthe chocolat

LES SORBETS

châtaigne, citron, myrtille, fruit de la passion, fraise

LES COUPES

COUPE ARDECHOISE 9.90
2 boules marron, 1 boule vanille, crème de marron
et chantilly (Supplément liqueur de châtaigne - 1.50)

DAME BLANCHE 9.90
3 boules vanille, chocolat fondu maison et chantilly

DAME DE COEUR 9.90
3 boules fraise, chocolat fondu maison et chantilly

CAFE LIEGEOIS 9.90
2 boules café, 1 boule vanille, espresso, chantilly

BOUNTY 7.60
2 boules coco, chocolat fondu maison, chantilly

AFTER-EIGHT 8.60
2 boules menthe-chocolat, liqueur de menthe

COUPECCINO 8.60
1 boule caramel, 1 boule café, Baileys

LA PHILIPPINE 8.60
1 boule coco, 1 boule fruit de la passion et Malibu coco

COLONEL 8.60
2 boules citron, vodka Zubrowka Bison

ZAPATA 8.60
2 boules citron, tequila

CITRONCELLO 8.60
2 boules citron, Limoncello

ORIGINE DES PRODUITS

NOS LEGUMES SONT BIO: Ardèche / France BOEUF: Auvergne (Limousine / Aubrac)

COCHON: Auvergne / Pyrénées AGNEAU: Ardèche MOULES & HUITRES: Hérault

SAINT-JACQUES: Normandie POULET: Auvergne TRUITE BIO: Lozère CHARCUTERIE: France

FROMAGE DE CHEVRE BIO: Ardèche LAIT & BEURRE: Ardèche / Haute-Loire EAU PETILLANTE: Ardèche

BIERES: Gard / Ardèche JUS DE FRUITS: Ardèche GLACES & SORBETS: Ardèche

Recommandation du Chef de cuisine Végétarien  www.facebook.com/L'Ardenave ardenave.com

Nos plats peuvent contenir: gluten, arachide, fruits à coque, oeufs, poisson, soja, lait, crustacés, mollusques, céleri, moutarde,
graine de sésame, lupin. Boîte à emporter sur demande. Ca suffit le gachis! @casuffitlegachis.fr

Vous pouvez aussi emporter votre bouteille de vin si vous ne l'avez pas terminée.

L'attente est le prix de la fraîcheur. Tous nos plats sont faits maison. Nous faisons le tri.

L'Ardenave est partenaire de l'association Sourire d'Enfant. Ensemble, aidons les enfants malades et handicapés.

traditionnel équitable authentique traçable fait maison renouvelable éthique recyclable local durable



l'Ardenave

CAFE RESTAURANT

Carte N°38 06 Avril 2024

Café Restaurant L'Ardenave
42 rue de la Chareyrasse,
07120 Labeaume
04 75 93 60 84
contact@ardenave.com

Déjeuner 12h - 14h
Dîner 19h - 21h
Fermé dimanche soir,
lundi et mardi

"Nous pourrions parler de l'acidité des sols ou de quelle souche de levure a été utilisée pour la fermentation de nos vins mais à la place nous dirons simplement qu'ils ont tous été choisis pour vous. Dégustez ces bons vins avec de bons amis, mangez bien, riez souvent et aimez beaucoup."

LES APERITIFS

Pastis 51 / Ricard 2cl	2.70
Suze 4cl	3.70
Blanc cassis, mûre, framboise, pêche 12cl	5.50
Myro (crème de myrtille, blanc), et Castagnou 12cl	5.50
(crème de châtaigne, blanc)	
Blanc Royal (crème au choix)	10.00
Martini Bianco/Rosso 6cl	4.80
Campari 6cl	5.80

LES BIERES

	25cl/33cl/50cl
Meduz Blonde	3.70/4.60/6.60
Helvii Blanche BIO	4.00/4.90/6.90
Monaco	3.50/4.40/6.30
Panaché	3.10/4.00/5.90
Picon-bière	4.00/4.90/7.40
Pression sirop	3.90/4.80/6.80

En bouteille Meduz Brune ou IPA 33cl	6.60
Java bière sans alcool BIO 33cl	5.60

LES ALCOOLS & DIGESTIFS

Liqueur de menthe 4cl	5.50
Vodka Zubrowka Bison 4cl	6.00
Gin Bombay Sapphire 4cl	7.00
Gin Hendrick's 4cl	8.00

Distillerie Les Feux de St-Jean **BIO** :

Rhum Bio Ambré 4cl	8.00
Whisky Pur Malt Bio	10.00
Whisky Pur Malt Tourbé Bio	10.00

Rhum Blanc Saint - James 4cl	5.00
Rhum Ambré Bougainville 4cl	8.00
Malibu Coco 4cl	5.00
Tequila Jose Cuervo Reposado Gold 4cl	7.00
Scotch JB Rare 4cl	5.20
Laphroaig 10 ans 4cl	10.00
Bourbon Jack Daniels 4cl	6.50
Irish Whisky Jameson 4cl	6.30
Baileys 4cl	5.30
Armagnac Janneau VS 4cl	6.30
Calvados Beaujour 4cl	5.00
Poire / Framboise Gauthier 4cl	7.00
Grand Marnier 4cl	7.00
Limoncello 4cl	4.50
Irish Coffee - Jameson	8.00
BIO Liqueur de Verveine La Vertueuse 4cl	6.90
BIO Liqueur de Framboise La Vertueuse 4cl	6.90

SANS ALCOOL

JUS & SODAS	
Sirops Bigallet BIO (parfum au choix)	2.20
Diabolo	3.50
Schweppes Tonic	4.00

Vergers du Rayol - Pur jus de fruits:

Jus d'Orange BIO	5.50
Jus de Pomme BIO , jus de Tomate BIO et nectar de Pêche BIO	5.00

EAUX MINERALES

Plate ou Gazeuse 1L	6.00
Gazeuse Chateldon 75cl	8.00
Evian 50cl	4.00
Vals 33cl	3.90

CAFES & THES

Espresso, Noisette, Déca	2.20
Double Espresso	3.20
Chocolat, Cappuccino, Grand crème	5.00
Thé en vrac - Dammann Frères:	
Darjeeling, Earl Grey, Genmaïcha	5.00
Infusion Maison	5.00

LES VINS AU VERRE 12.5cl / CARAFE 50cl

BULLES

"Les Bulles d'Alain" **BIO**, Marsanne Rousanne AOC Saint-Péray NM, Domaine Alain Voge 9.00

BLANC

Sauvignon Grenache IGP Coteaux de l'Ardèche, Ardèche par Nature **BIO** 4.50 14.50

ROSE

Rosé IGP Coteaux de l'Ardèche, Domaine Saint-Rèm **BIO** 4.50 14.50

ROUGE

Ballon Rouge, Cros des Calades, Vin de France **BIO** 4.50 14.50

VENDANGE TARDIVE

Coteaux Saint Giraud, IGP Coteaux de l'Ardèche 2021, Vignerons Ardéchois 7.00

PORTO

Sandeman, Founder's Reserve 9.00

LES BULLES

• AOC Saint-Péray NM, Domaine Alain Voge, "Les Bulles d'Alain" **BIO** 46 **BTL**

LES VINS BLANCS

- Marsanne **BIO** 2022 IGP Ardèche, Domaine Saint-Rèm 25
- "Châmes" **BIO** 2021 Viognier, IGP Ardèche, Domaine Saint - Rèm 29
- "Grand Ardèche" 2020, Chardonnay, IGP Ardèche, Louis Latour 38
- "Upsilon" **BIO** 2022, Viognier, IGP Ardèche, Domaine Terra Noé 41
- "Cuvée Gallety" 2021, Grenache blanc, Rousanne, Marsanne, AOP Côtes du Vivarais, Domaine Gallety 44
- "Les Chailloux" **BIO** 2022, Sauvignon, AOP Sancerre Domaine Fouassier 46

LES VINS ROSES

- "Gris d'Eros" **BIO** 2022, Gamay, IGP Ardèche, Domaine de Saint-Rèm 24
- "Maguelonne" **BIO** 2022, Grenache Cinsault Syrah, IGP Ardèche, Château de la Selve 31

LES VINS ROUGES

- "Syrafine" **BIO** 2021/22, IGP Ardèche, Domaine de Saint-Rèm 24
- "Montjau" **BIO** 2021, Grenache, Syrah, Carignan, Mourvèdre, AOP Côtes du Rhône, Vignerons Ardéchois 28
- "Cuvée Les Combes" 2020, Pinot Noir, IGP Ardèche, Domaine du Grangeon 33
- "Cuvée Lablacheyrette" 2019/2020, Syrah, Chatus, IGP Ardèche, Domaine du Grangeon 34
- "Beaulieu" **BIO** 2020 Cabernet Grenache Cinsault, IGP Ardèche, Château de la Selve 35
- "Chatus" 2019/2020, IGP Ardèche, Domaine du Grangeon 36
- "Berty" **BIO** 2020, Syrah Grenache Cinsault, IGP Coteaux de l'Ardèche, Château de la Selve 42
- "Upsilon" **BIO** 2022, Syrah, IGP Ardèche, Domaine Terra Noé 44
- "Château Falfas" **BIO** 2019, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Malbec, AOC Côtes de Bourg, Bordeaux 48
- "Cuvée Gallety" 2021, Syrah Grenache, AOP Côtes du Vivarais, Domaine Gallety 50
- "Septentrio" 2020, Syrah, AOP Saint-Joseph, Cave de Saint-Désirat 51

POUR SE RAFRAICHIR

LA MORTUACIENNE
La Reine des Limonades

Au choix:
Cola, Orange, Mandarine, Grenade, Citron ou Pamplemousse
4€

SANS ALCOOL

THE GLACE MAISON	4.20
au choix citron, pêche, fraise, grenadine, orgeat	
CAFE GLACE au shaker, sucré ou sirop d'orgeat au choix	4.80
VIRGIN MOJITO citron vert	6.20
menthe, sucre de canne, limonade	
VIRGIN PINA COLADA	6.20
jus d'ananas, boule de glace coco	

COCKTAILS

ESPRESSO MARTINI	8.60
Espresso, vodka Zubrowka, au shaker	
MOJITO rhum, citron vert, menthe, sucre de canne, limonade	10.60
SPRITZ MAISON au Campari	10.60
PINA COLADA rhum, malibu coco, jus d'ananas, boule de glace coco	11.90
TEQUILA SUNRISE tequila, jus d'orange, grenadine	10.90
FROZE PECHE vin rosé, glace pilée, sirop de pêche bio	6.20