l'Ardenave

CAFE RESTAURANT

Carte N° 45 25 Avril 2026

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

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

Déjeuner / Lunch 11h45 - 13h45
Dîner/ Dinner 18h45 - 21h15
Fermé le dimanche soir, lundi et mardi / Closed on sunday evening, monday and tuesday

LES ENTREES / STARTERS

	€
ASPERGES ROTIES oeuf mollet, crème au fromage et crumble de noisette *Roasted green asparagus, perfect egg, parmesan cream and hazelnuts*	14
TATAKI DE BONITE SAUVAGE au sésame torréfié, mangue et avocat, coriandre, sauce soja et huile de sésame *Wild skipjack tataki with sesame, mango, avocado and coriander*	16
SALADE FRISEE AUX LARDONS croûtons et pickles d'oignon rouge, vinaigrette à la moutarde *Chickory salad with bacon and croutons, mustard dressing*	8
Ajouter deux toasts de chèvre chaud BIO *Add a pair of warm organic goat cheese toasts*	8

LES PLATS / MAINS

TAGLIATELLES ET LEGUMES PRINTANIERS, pesto *Tagliatelle, spring vegetables and veggie juice and pesto*	16
SALADE NICOISE, dos de bonite snacké, anchois, tomate, haricots verts, poivrons, oignons, olives noires *Niçoise salad, pan seared tuna, anchovies, french beans, peppers*	17
LA PIECE DU BOUCHER, frites maison et salade verte *Butcher's cut, homemade french fries and salad*	22
FILET DE TRUITE BIO, du mont Lozère à la plancha, écrasé de pomme de terre, légumes de saison, amandes et crème à l'ail *Seared organic trout filet, mash potatoes, veggies, garlic cream, almonds*	24

LES PIZZAS AU FEU DE BOIS

Les bases à la tomate sont faites de sauce Napolitaine maison. Pâte faite maison et pizzas façonnées à la main. Toutes les charcuteries sont artisanales et les garnitures sont fraîches.

FOCACCIA ail et thym / *garlic and thyme*	6
NAPOLETANA tomate, anchois salé, câpres, origan *Tomato sauce, salted anchovies, capers, oregano*	12
MARGHERITA tomate, mozzarella, basilic, origan *Tomato, mozzarella, basilic, oregano*	13
JAMBON FROMAGE tomate, mozzarella, jambon blanc, origan *Tomato, mozzarella, ham, oregano*	15
REGINA tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons de Paris, olives Taggiasche, origan *Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, olives, oregano*	16
QUATTRO FORMAGGI mozzarella, grana padano, bleu, fromage de chèvre, olives Taggiasche, origan *Mozzarella, grana padano, blue cheese, goat cheese, olives, oregano*	16
PEPPERONI tomate, mozzarella, pepperoni	17
BUFFALINA tomate, mozzarella di buffala, roquette, grana padano balsamique, tomates cerises, jambon sec (garnie à la sortie du four) *Tomato, mozzarella di buffala, rucola, grana padano, balsamic, cherry tomatoes, dry ham*	19
MANZO tomate, mozzarella, tranche de grillade de boeuf, poivrons, tomates cerises, sauce chimichurri *Tomato, mozzarella, grilled beef, sweet peppers, cherry tomatoes*	21
TARTUFFO ricotta à la truffe, mozzarella, roquette, carpaccio de truffe, grana padano *Ricotta and truffle, mozzarella, porcinis, rucola, truffle carpaccio, grana padano*	25
SUPPLEMENT garniture / mozzarella di buffala & truffe	2/4

LES DESSERTS / DESSERTS

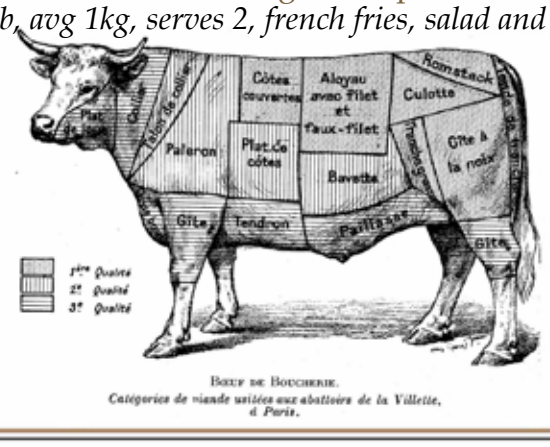
LE PICODON BIO *Goat cheese 1 piece*	8
FONDANT A LA CHATAIGNE, sans gluten, sorbet à la framboise *Chestnut muffin and raspberry sorbet, gluten free*	8
CREME BRULEE à la vanille	8
MOUSSE AU CHOCOLAT *Chocolate mousse*	8
FAISSELLE ARDECHOISE 0% MG coulis / crème de marron *Cottage cheese 0% fat with fruit coulis or chestnut cream*	7

A PARTAGER / TO SHARE

GRANDE PLANCHE DE CHARCUTERIE
d'Ardèche, condiments
Big local cold cuts platter 25

VOLAILLE FERMIERE D'ARDECHE ENTIERE
pommes de terre confite, légumes du moment, thym et romarin, env. 1,5kg, sert 3 ou 4 pers.
Whole free range local chicken smoked with thyme, french fries, salad, garlic and rosemary 55

COTE DE BOEUF CHAROLAIS
frites maison et salade verte, sauce au poivre
environ 1kg, sert 2 pers.
Beef prime rib, avg 1kg, serves 2, french fries, salad and pepper sauce 75



Bœuf de Boucherie.
Catégories de viande usitées aux abattoirs de la Villette, à Paris.

MENU "ENFANT SAGE" / KID'S MENU

Poulet fermier d'Ardèche, frites maison
2 boules de glace artisanale au choix et 1 sirop au choix
***Free range chicken, french fries, ice cream, syrup* 15€**

FORMULE DEJEUNER / SET LUNCH

EN SEMAINE / WEEKDAYS:
Plat du jour + dessert du jour + 1 boisson + 1 café 25
Dish of the day + dessert of the day + 1 drink + 1 coffee

DIMANCHE & FERIES / SUNDAYS AND HOLIDAYS:
Entrée du jour + plat du jour + dessert du jour 35
Starter of the day + dish of the day + dessert of the day

BOISSONS / *DRINKS:*
Verre de vin, demi de bière blonde, sirop, limonade, infusion glacée
Glass of wine, draught beer, syrup, limonade, cold brewed

LES PLATS DU JOUR / DISHES OF THE DAY

LUNDI	MARDI	MERCREDI
Fermé / *Closed*	Fermé / *Closed*	Curry de poulet 14
JEUDI	**VENDREDI**	**SAMEDI**
Croque Monsieur 15	Fish n'chip 14	Moules de Bouzigues 17

GLACES ET SORBETS ARTISANAUX

1 boule 2,90 supplément chantilly maison 2,00

LES GLACES / ICE CREAMS: vanille, chocolat, caramel beurre salé, café, noix de coco, menthe chocolat, châtaigne
vanilla, chocolate, caramel, coffee, coconut, mint chocolate, chestnut

LES SORBETS: citron, framboise, mangue, fraise
lemon, raspberry, mango, strawberry

LES COUPES / CUPS:

COUPE ARDECHOISE 2 x marron, 1 x vanille, crème de marron et chantilly	10,5
DAME BLANCHE 3 x vanille, chocolat fondu maison et chantilly	10,5
DAME DE COEUR 2 x fraise, chocolat fondu maison et chantilly	10,5
CAFE LIEGEOIS 2 x café, 1 x vanille, espresso, chantilly	10,5
BOUNTY 2 x coco, chocolat fondu maison, chantilly	9
AFTER-EIGHT 2 x menthe-chocolat, liqueur de menthe	9
COUPECCINO 1 x caramel, 1 x café, Baileys	9
LA PHILIPPINE 1 x coco, 1 x fruit de la passion et Malibu coco	9
CITRONCELLO 2 x citron, limoncello	9
COLONEL 2 x citron, vodka Zubrowka Bison	9

ORIGINE DES PRODUITS BOEUF: Auvergne POULET: Ardèche COCHON: Rhône-Alpes MOULES & HUITRES: Hérault TRUITE BIO: Lozère CHARCUTERIE: Ardèche FROMAGE DE CHEVRE BIO: Ardèche LAIT & BEURRE: Ardèche / Haute-Loire EAU PETILLANTE: Ardèche BIERES: Gard / Ardèche GLACES & SORBETS: Ardèche CREME DE MARRON: 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 à partir de produits bruts. 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

Tous nos prix sont nets, taxes et service compris. Prix en Euros. Nous n'acceptons pas les chèques.