

L'Ardenave

CAFÉ RESTAURANT

Carte N°37 10 Juillet 2023

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

Horaires Juillet & Août
Déjeuner 12h - 14h00
Dîner 19h00 - 21h30
Fermé le samedi.

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

LES ENTREES

TATAKI DE THON croûte de sésame torréfié, mesclun et mayonnaise au wasabi	14.90
SALADE DE CHEVRE CHAUD CLASSIQUE , fromage BIO de Loubaresse, croûtons, lardons, vinaigrette à la moutarde	13.90
CARPACCIO DE TOMATE VARIEES , roquettes, vinaigre balsamique et pignons de pins	12.90
PLANCHE DE CHARCUTERIE de pays	14.90
LA GRANDE PLANCHE DE CHARCUTERIE à partager	23.90

LES PLATS

FILET DE ST PIERRE , riz thaï aux légumes, jus au poivre de Timut	19.90
FAUX-FILET DE BOEUF , frites et salade, sauce au poivre	25.90
GATEAU DE POMME DE TERRE au lait de coco et curry rouge, légumes de saison	17.90
COTE DE COCHON DUROC plein air label rouge, crème de champignon, gâteau de pomme de terre au lait de coco et au curry rouge, légumes de saison	25.90
COTE DE BOEUF environ 1 kg, pour 2 personnes, frites et salade verte, sauce au poivre Saignant / Bleu - env. 30 min À point - env 45 min Bien cuit - 1 h	72.90

- MENU "ENFANT SAGE" -

Lasagne maison au boeuf haché et de la sauce tomate
1 boule de glace au choix et 1 sirop au choix
11.90

LES GLACES & SORBETS ARTISANAUX

1 boule 2,80 supplément chantilly maison 1,80

LES GLACES

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

LES SORBETS

framboise, citron, cassis, fruit de la passion, fraise

LES COUPES

COUPE ARDECHOISE 2 boules marron, 1 boule vanille, crème de marron et chantilly (Supplément liqueur de châtaigne - 1.50)	9.90
DAME BLANCHE 3 boules vanille, chocolat fondu maison et chantilly	9.90
DAME DE COEUR 3 boules fraise, chocolat fondu maison et chantilly	9.90
CAFE LIEGEOIS 2 boules café, 1 boule vanille, espresso, chantilly	9.90
BOUNTY 2 boules coco, chocolat fondu maison, chantilly	7.60
AFTER-EIGHT 2 boules menthe-chocolat, get 27	8.60
COUPECCINO 1 boule caramel, 1 boule café, Baileys	8.60
LA PHILIPPINE 1 boule coco, 1 boule fruit de la passion et Malibu coco	8.60
COLONEL 2 boules citron, vodka Zubrowka	8.60
ZAPATA 2 boules citron, tequila	8.60
CITRONCELLO 2 boules citron, Limoncello	8.60
IRISH COFFEE 1 boule vanille, 1 boule café, whisky Jameson, chantilly	10.20

- FORMULE DEJEUNER -

LA SEMAINE: PLAT DU JOUR + DESSERT DU JOUR + 1 BOISSON AU CHOIX + 1 CAFE 23.90

DIMANCHE ET JOURS FERIES: ENTREE DU JOUR + PLAT DU JOUR + DESSERT DU JOUR + 1 BOISSON AU CHOIX + 1 CAFE 31.90
(BOISSONS: Verre de vin, galopin de bière, sirop, limonade)

N'hésitez pas à demander les détails à votre serveuse(r)

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.

NAPOLETANA tomate, anchois salés, câpres, origan	12.40
MARGHERITA tomate, mozzarella, basilic, origan	13.40
VEGETARIENNE tomate, mozzarella, aubergine, poivron, courgette	14.90
JAMBON FROMAGE tomate, mozzarella, jambon blanc, origan	15.40
REGINA tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons de Paris, olives noires, origan	16.40
CEVENOLE mozzarella, châtaigne, fromage de chèvre, miel, thym	16.40
PICCANTE tomate, mozzarella, spianata, poivrons	16.40
QUATTRO FORMAGGI mozzarella, biancato, gorgonzola, picodon AOP, olives noires, origan	17.40
ARDECHOISE tomate, fromage de chèvre, jambon sec, roquette, olives noires, miel et figues*	17.40
CAPRESE tomate, tomate cerise, mozzarella di buffala et basilic *	17.40
QUATTRO STAGIONI tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons, artichauts, poivrons	17.90
DIAVOLA tomate, mozzarella, saucisse napolitaine, biancato, pesto, huile d'olive	17.90
BUFFALINA tomate, mozzarella di buffala, biancato, roquette, balsamique, tomates cerises, jambon sec*	18.40
TARTUFO E FUNGO crème de truffe, mozzarella di buffala, cèpes, roquette, huile de truffe, biancato*	22.40
SUPPLEMENT GARNITURE/ BUFFALA	1.80 / 3.80

*GARNITURE FRAICHE DEPOSE APRES CUISSON

LES DESSERTS

FROMAGES	12.90
FONDANT AU CHOCOLAT , glace vanille	9.90
FONDANT A LA CHATAIGNE , glace framboise	9.90
LE CRUMBLE QUOTIDIEN , fruits de saison	9.90
GAUFRE AU SUCRE	4.50
SUPPLEMENT CHOCOLAT OU CHANTILLY OU CREME DE MARRON	1.80
FAISSELLE ARDECHOISE , coulis de fruit du moment	6.90

ORIGINE DES PRODUITS

BOEUF: Ardèche / Haute-Loire / Cantal COCHON: Ardèche / Haute-Loire / Pyrénées
AGNEAU: Ardèche GLACES & SORBETS: France MOULES: Hérault POULET: Ardèche / Haute-Loire
BIO TRUITE: Lozère FARINE A PIZZA: Italie / Ardèche CREME DE MARRON: Ardèche CHARCUTERIE: Ardèche
EAU PETILLANTE: Ardèche BIERES: Gard / Ardèche FROMAGE DE CHEVRE: 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°37 10 Juillet 2023

Horaires Juillet & Août
Déjeuner 12h - 14h00
Dîner 19h00 - 21h30
Fermé le samedi.

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

"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	2.50
Suze 4cl	3.70
Blanc cassis, mûre, framboise, pêche 12cl	4.90
Myro (crème de myrtille, blanc), et Castagnou 12cl (crème de châtaigne, blanc)	4.90
Blanc Royal (crème au choix)	10.00
Martini Bianco/Rosso 6cl	4.80
Campari 6cl	5.80

LES BIERES

	25cl/33cl/50cl
Meduz Blonde	3.60/4.50/6.40
Helvii Blanche	4.00/4.90/6.90
Monaco	3.40/4.30/6.20
Panaché	3.10/4.00/5.90
Picon-bière + 60 cts 2 doses	4.00/4.90/7.40
Pression sirop	3.90/4.80/6.70

En bouteille Meduz Brune ou IPA 33cl 6.60

LES ALCOOLS & DIGESTIFS

Get 27 4cl	5.10
Vodka Zubrowka 4cl	6.00
Gin Bombay Sapphire 4cl	6.90
Rhum Blanc Bougainville 4cl	5.10
Rhum Bougainville VSOP 4cl	7.50
Malibu Coco 4cl	4.70
Tequila Camino Real 4cl	5.80
Scotch JB Rare 4cl	5.10
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	5.80
Poire Gauthier 4cl	6.50
Framboise Gauthier 4cl	6.50
Grand Marnier 4cl	7.20
Limoncello Scogliera / Vila Duca 4cl	4.00
Irish Coffee - Jameson	7.80
Liqueur de verveine 4cl	6.90
Liqueur de framboise 4cl	6.90

SANS ALCOOL

JUS & SODAS	
Sirops (parfum au choix)	2.20
Diabolo	3.00
Jus d'orange , pomme ananas, tomate 20cl	3.50
Coca / Coca Zero / Orangina	4.00
Schweppes tonic / Schweppes Agrumes	4.00
Limonade 20cl	2.60

EAUX MINERALES

Plate ou Gazeuse 1L	6.00
Vittel 50cl	4.00
Vals 33cl	3.90

CAFES & THES

Espresso, Noisette, Déca	2.20
Double Espresso	3.20
Chocolat, Cappuccino, Grand crème	4.60
Thé en vrac - Dammann Frères:	4.90
Darjeeling, Earl Grey, Genmaïcha	4.90
Infusion maison (mélange de clous de girofle, coriandre, fenouil, noix de muscade, cannelle, badiane, réglisse, cardamome)	4.90

- LES VINS AU VERRE 12cl / CARAFE 50cl -

BULLES

AOC Saint-Péray NM, Domaine Alain Voge "Les Bulles d'Alain" 9.00

VIN BLANC

Sauvignon Grenache IGP Coteaux de l'Ardèche, Vignerons Ardéchois, Ardèche par Nature 4.00 13.10

VIN ROSE

Rosé IGP Coteaux de l'Ardèche, Domaine Saint - Rèm 4.00 13.10

VIN ROUGE

Merlot Gamay, IGP Coteaux de l'Ardèche, Vignerons Ardéchois, "Orélie" 4.00 13.10

VIN DOUX NATUREL

Muscats de Beaumes de Venise AOP 2018, Maison Delas Frères, "La Pastourelle" 6cl 4.80

LES BULLES

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

LES VINS BLANCS

• Sauvignon 2021 IGP Ardèche, Cave de Lablachère 21
• Marsanne 2022 IGP Ardèche, Domaine Saint - Rèm 25
• "Châmes" 2021 Viognier, IGP Ardèche, Domaine Saint - Rèm 29
• "Grand Ardèche" 2020, Chardonnay, IGP Ardèche, Louis Latour 38

LES VINS ROSES

• "Eclat rosé" 2022, Gamay, IGP Ardèche, Cave de Lablachère 21
• "Gris d'Eros" 2022, Gamay, IGP Ardèche, Domaine de Saint-Rèm 24
• "Maguelonne" 2022, Grenache Cinsault Syrah, IGP Ardèche, Château de la Selve 31

LES VINS ROUGES

• "Cuvée Charlemagne" 2021, Merlot, IGP Ardèche, Cave de Lablachère 21
• "Syrafine" 2021/22, IGP Ardèche, Domaine de Saint-Rèm 24
• "Montjau" 2021, Grenache, Syrah, Carignan, Mourvèdre, AOP Côtes du Rhône, Vignerons Ardéchois 28
• "Terra Noé" 2020, Syrah Grenache, IGP Ardèche, Vignerons Ardéchois 33
• "Cuvée Les Combes" 2020, Pinot Noir, IGP Ardèche, Domaine du Grangeon 34
• "Cuvée Lablacheyrette" 2019/2020, Syrah, Chatus, IGP Ardèche, Domaine du Grangeon 37
• "Beaulieu" 2020 Cabernet Grenache Cinsault, IGP Ardèche, Château de la Selve 38
• "Chatus" 2019/2020, IGP Ardèche, Domaine du Grangeon 39
• "Berty" 2020, Syrah Grenache Cinsault, IGP Coteaux de l'Ardèche, Château de la Selve 44
• "Septentrio" 2020, Syrah, AOP Saint-Joseph, Cave de Saint Désirat 48
• "Volcelest" 2020, Merlot, Cabernet Franc, AOP Canon Fronsac 52
Domaine Jean Yves Millaire

POUR SE RAFRAICHIR

SANS ALCOOL

THE GLACE MAISON 4.20	au choix citron, pêche, fraise, grenadine, orgeat
CAFE GLACE au shaker, 4.80	sucré ou sirop d'orgeat au choix
CITRONNADE traditionnelle, 3.90	eau, sucre et citron jaune
COUCHER DE SOLEIL à la mode 5.70	jus d'orange, grenadine
VIRGIN MOJITO citron vert 6.20	menthe, sucre de canne, limonade
VIRGIN MOJITO FRAMBOISE 6.80	
VIRGIN PINA COLADA 6.20	jus d'ananas, boule de glace coco

COCKTAILS

AMERICANO Campari, 7.30	Martini Rosso, eau gazeuse
ESPRESSO MARTINI 8.60	Espresso, vodka Zubrowka, au shaker
MOJITO rhum, citron vert, 10.60	menthe , sucre de canne, limonade
MOJITO FRAMBOISE 11.90	rhum, menthe , sucre de canne, limonade, coulis de framboise
SPRITZ MAISON au Campari 10.60	
PINA COLADA rhum, malibu 11.90	coco, jus d'ananas, boule de glace coco
TEQUILA SUNRISE tequila, 10.90	jus d'orange, grenadine
FROZE PECHE vin rosé, 6.20	glace pilée, sirop de pêche bio