

L'Ardenave

CAFE RESTAURANT

Carte N°41 04 Septembre 2024

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

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

Déjeuner / Lunch 12h - 13h45
Dîner / Dinner 19h - 20h45
Fermé le dimanche soir, lundi
et mardi / Closed on sunday
evening, monday and tuesday

LES ENTREES / STARTERS

- 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
Beef carpaccio with summer truffles, quail eggs and parmesan
- TARTARE DE TRUITE FUMÉE BIO du Mont Lozère 18
pomme verte, betterave, crème fouettée au citron vert
Organic smoked trout tartare with green apples and citrus
- CHEVRE CHAUD BIO, croûte de cacahuète, poitrine de porc, 16
mesclun, oignons confits au miel et pickles de potimarron
Warm goat cheese salad with peanuts, bacon, pumpkin pickles
- LA GRANDE PLANCHE DE CHARCUTERIE 21
à partager, selon arrivage et du coin si possible
Cold cuts platter, to share
- HUITRES DE BOUZIGUES No 3 (selon arrivage) (6 pcs / 12 pcs) 14 / 23
Fresh oysters and seasonings (when available)

LES PLATS / MAINS

- RISOTTO AUX NOIX DE SAINT-JACQUES ET GAMBAS 27
lié au corail et tuile de parmesan
Scallops and gambas risotto
- COTE DE COCHON PLEIN AIR, marinade façon gremolata, 25
légumes du moment, écrasé de pomme de terre à l'huile de truffe
Big pork chop, gremolata sauce, veggies and truffle mashed potatoes
- MAGRET DE CANARD DE SUD OUEST, sauce au miel, 22
purée de patate douce à la noix de muscade, noisettes
Duck breast, honey gravy, mashed sweet potatoes
- COTE DE BOEUF environ 1 kg, pour 2 personnes, 75
pommes de terre frites, mesclun du moment et
sauce au poivre. Saignant / Bleu - env. 30 min
A point - env 45 min Bien cuit - 1 h
Beef Prime Rib avg 1kg, serves 2, fries and salad
- POKE BOWL VEGAN, potimarron, lentilles de Puy, riz thai, 15
chou rouge et coriandre
Vegan poke bowl with pumpkin, lentils, thai rice and red cabbage

LES DESSERTS / DESSERTS

- LA SELECTION DE FROMAGES selon arrivage 15
Cheese platter
- TIRAMISU A LA CHATAIGNE 10
Chestnut tiramisu
- CREME BRULEE à la vanille 9
- ROYAL CHOCOLAT biscuit au chocolat 66%, 11
praliné croustillant et mousse au chocolat au lait
Chocolate cake, praline and chocolate mousse
- POIRE BELLE HELENE pochée au sirop, 11
chocolat Valrhona 55%, chantilly maison, amandes torréfiées
Poached pear, warm chocolate sauce, whipped cream and almonds
- FAISSELLE ARDECHOISE coulis / crème de marron 7
Cottage cheese with choice of fruit coulis or chestnut cream

- FORMULE DEJEUNER / SET LUNCH -

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

WEEKDAYS: DISH OF THE DAY + DESSERT OF THE DAY
+ CHOICE OF DRINK + COFFEE 25€

DIMANCHE ET JOURS FERIES: ENTREE DU JOUR +
PLAT DU JOUR + DESSERT DU JOUR 35€
SUNDAY AND HOLIDAYS: STARTER OF THE DAY + DISH OF THE DAY +
DESSERT OF THE DAY 35€

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

- MENU "ENFANT SAGE" / KID'S MENU -

Carbonara du moment

2 boules de glace au choix et 1 sirop au choix
15€

LES GLACES ET SORBETS ARTISANAUX

1 boule 2,80 supplément chantilly maison 2,00

LES GLACES / ICE CREAMS

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

LES SORBETS / SORBETS

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

LES COUPES / CUPS

- COUPE ARDECHOISE 10.20
2 boules marron, 1 boule vanille, crème de marron
et chantilly (Supplément liqueur de châtaigne - 1.50)
- DAME BLANCHE 10.20
3 boules vanille, chocolat fondu maison et chantilly
- DAME DE COEUR 10.20
3 boules fraise, chocolat fondu maison et chantilly
- CAFE LIEGEOIS 10.20
2 boules café, 1 boule vanille, espresso, chantilly
- BOUNTY 7.80
2 boules coco, chocolat fondu maison, chantilly
- AFTER-EIGHT 8.90
2 boules menthe-chocolat, liqueur de menthe
- COUPECCINO 8.90
1 boule caramel, 1 boule café, Baileys
- LA PHILIPPINE 8.90
1 boule coco, 1 boule fruit de la passion et Malibu coco
- COLONEL 2 boules citron, vodka Zubrowka Bison 8.90
- ZAPATA 2 boules citron, tequila 8.90
- CITRONCELLO 2 boules citron, Limoncello 8.90

ORIGINE DES PRODUITS

BOEUF: Auvergne (Limousine / Aubrac) POULET: Auvergne COCHON: Auvergne / Pyrénées AGNEAU: Ardèche MOULES & HUITRES: Hérault
SAINT-JACQUES: Normandie 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 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



L'Ardenave

CAFE RESTAURANT

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

Carte N°41 04 Septembre 2024

Déjeuner / Lunch 12h - 13h45
Dîner / Dinner 19h - 20h45
Fermé le dimanche soir, lundi
et mardi / Closed on sunday
evening, monday and tuesday

"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 / APERITIVES

Pastis 51 / Ricard 2cl	2.70
Suze 4cl	3.70
Blanc cassis, mûre, pêche 12cl	5.50
Myro (crème de myrtille, blanc), et Castagnou 12cl (crème de châtaigne, blanc)	5.50
Blanc Royal (crème au choix)	10.00
Martini Rosso 6cl	5.20
Campari 6cl	5.80

LES BIERES / BEERS

	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	4.10/5.00/7.40
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 / ALCOHOLS

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 / NON ALCOHOLIC

JUS & SODAS / JUICES & 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 / MINERAL WATERS

Plate ou Gazeuse grande (1L / 75cl)	6.00
Gazeuse Chateldon 75cl	8.50
Evian 50cl	4.00
Vals 33cl	3.90

CAFES & THES / COFFEES & TEAS

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 (mélange de clous de girofle, coriandre,	5.00

LES VINS AU VERRE 12.5cl / CARAFE 50cl

BULLES / BUBBLES

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

BLANC / WHITE

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

ROSE / ROSE

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

ROUGE / RED

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

VENDANGE TARDIVE / SWEET

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

PORTO

Sandeman, Founder's Reserve 9.00

LES BULLES / BUBBLES

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

LES VINS BLANCS / WHITES

- 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 / 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 / REDS

- "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 Lablacheyrette" 2019/2020, Syrah, Chatus, IGP Ardèche, Domaine du Grangeon 34
- "Chatus" 2019/2020, IGP Ardèche, Domaine du Grangeon 36
- "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, Grenade, Citron ou Pamplemousse
4€

SANS ALCOOL / NON ALCOHOLIC

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

COCKTAILS

BLOODY MARY 10.60	
Jus de tomate, vodka Zubrowka	
MOJITO rhum, citron vert, 10.60	
menthe, sucre de canne, limonade	
SPRITZ CAMPARI 10.60	
SPRITZ LIMONCELLO 10.60	
PINA COLADA rhum, malibu 11.90	
coco, jus d'ananas, boule de glace coco	
FROZE PECHE vin rosé, 7.20	
glace pilée, sirop de pêche bio	