

Café Restaurant L'Ardenave
Le Village
07120 Labeaume
Tel: 04 75 93 60 84
Courriel: contact@ardenave.com

l'Ardenave

CAFE RESTAURANT

Carte N°42 18 Avril 2025

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

Déjeuner / Lunch 12h - 13h30
Dîner/ Dinner 19h - 21h
Fermé le dimanche soir, lundi et mardi / Closed on sunday evening, monday and tuesday

LES ENTREES & SALADES

- PASTIZZI** de petits pois, ricotta et menthe 9.00
Ricotta, mint and green peas puff
- SALADE DE CHEVRE CHAUD** aux lardons 12.00
Warm goat cheese on toast, bacon and salad
- PETITE PLANCHE DE CHARCUTERIE** de pays 14.00
comme la planche à partager mais en plus raisonnable
Cold cuts platter

- ASPERGES**, mousse de grana padano, pistaches torréfiées et oeufs de caille 15.00
Asparagus, cheese mousse, grilled pistachios and quail eggs
- FRITURES D'EPERLANS** mayonnaise fine 10.00
Fried smelts and mayonnaise

LES PLATS DU JOUR

- LUNDI**
Fermé / Closed
- MARDI**
Fermé / Closed
- MERCREDI**
DEMI COQUELET
Half cockerel
18.00
- JEUDI**
PIECE DU BOUCHER
Butcher's cut
17.00
- VENDREDI**
POISSON DU JOUR
Fish of the day
17.00
- SAMEDI**
MOULES
Mussels
18.00

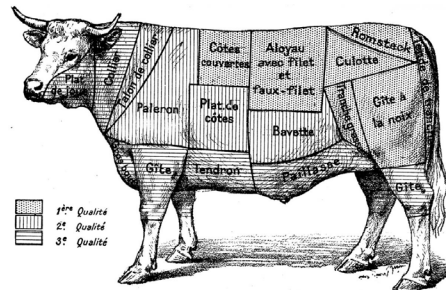
LES PLATS

- TRUITE BIO DU MONT LOZERE ENTIERE** 24.00
carottes multicolores, cebettes, tagliatelles fraîches et sauce vierge
Whole trout, carrots, fresh tagliatelle and virgin sauce
- COTE DE COCHON FERMIER**, marinade sèche d'épices, frites maison et salad 22.00
Pork chop, french fries and salad
- TAGLIATELLES FRAICHES**, asperges, chataignes, champignons en persillade, oeufs de caille 21.00
Tagliatelle, asparagus, chestnuts, mushrooms and quail eggs

A PARTAGER / TO SHARE

PLANCHE DE CHARCUTERIE
de pays, salade et condiments
Big cold cuts platter and green salad
25.00

COTE DE BOEUF CHAROLAIS
environ 1 kg, sert 2 pers. avec frites maison et salade, sauce au poivre
Beef prime rib, avg 1 kg, serves two, french fries, salad and pepper sauce
75.00



BOEUF DE BOUCHERIE.
Catégories de viande utiles aux abattoirs de la Villette, à Paris.

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 salé, câpres, origan 12.00
Tomato sauce, salted anchovies, capers, oregano
- MARGHERITA** tomate, mozzarella, basilic, origan 13.00
Tomato sauce, mozzarella, fresh basil, oregano
- REGINA** tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons de Paris, olives noires, origan 16.00
Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, black olives, oregano
- CEVENOLE** ricotta, mozzarella, châtaigne, Picodon AOP, miel, thym 16.00
Ricotta, mozzarella, chestnut, goat cheese, honey and thyme
- QUATTRO FORMAGGI** mozzarella, duro gorgonzola, picodon AOP, olives noires, origan 17.00
Mozzarella, duro, gorgonzola, goat cheese, black olives, oregano
- PICCANTE** tomate, mozzarella, spianata, poivrons 17.00
Tomato sauce, mozzarella, spianata, bell pepper
- BUFFALINA** tomate, mozzarella di buffala, duro, roquette, balsamique, tomates cerises, jambon sec (garnie à la sortie du four) 19.00
Tomato sauce, mozzarella di buffala, duro, arugula, balsamic, cherry tomatoes, red ham
- TARTUFO E PORCINI** crème de truffe, mozzarella, cèpes, roquettes, carpaccio de truffe huile d'olive, duro 22.00
Truffle cream, mozzarella, porcini mushrooms, arugula, summer truffle shavings, olive oil, duro
- SUPPLEMENT GARNITURE/ BUFFALA** 2.00/4.00
Additional garnishings/ Buffalo

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)

LES GLACES & SORBETS

1 boule 2,80 supplément chantilly 2.00

LES GLACES / ICE CREAM

vanille, chocolat, châtaigne, caramel beurre salé, café, noix de coco, menthe chocolat
vanilla, chocolate, chestnut, salty caramel, coffee, coconut, choco mint

LES SORBETS / SORBETS

citron, fraise, mangue, myrtille
lemon, strawberry, mango, blueberry

LES COUPES / CUPS

COUPE ARDECHOISE

2 boules marron, 1 boule vanille, crème de marron, chantilly

DAME BLANCHE

3 boules vanille, chocolat fondu maison et chantilly

DAME DE COEUR

3 boules fraise, chocolat fondu maison et chantilly

CAFE LIEGEOIS

2 boules café, 1 boule vanille, espresso, chantilly

BOUNTY

2 boules coco, chocolat fondu maison et chantilly

- AFTER-EIGHT** 2 boules menthe-chocolat, get 27 9.00
- COUPECCINO** 1 boule caramel, 1 boule café, Baileys 9.00
- LA PHILIPPINE** 1 boule coco, 1 boule mangue et Malibu coco 9.00
- COLONEL** 2 boules citron, vodka Zubrowka 9.00
- CITRONCELLO** 2 boules citron, Limoncello 9.00

LES DESSERTS

- CREME BRULEE** à la vanille de Papouasie 8.00
- BABA AU GRAND MARNIER** 10.00
- FONDANT AU CHOCOLAT, coeur aux fruits rouges** 9.00
Chocolate fondant, red fruits heart
- FAISSELLE DE CHEVRE** 6.00
coulis de fruit ou crème de marron
Fresh cottage goat cheese, red fruit coulis or chestnut cream
- PLANCHE DE FROMAGE** 12.00
Cheese platter

MENU ENFANT SAGE / KID'S MENU

Sirop bio au choix Choice of syrup

Tagliatelles fraîches à la carbonara
Fresh tagliatelle bacon and cream

Glaces ou sorbet artisanal au choix
Artisanal ice cream or sorbet

15.00

ORIGINE DES PRODUITS

BOEUF: France POULET: France COCHON: France MOULES: Hérault TRUITE BIO: Lozère
FROMAGE DE CHEVRE BIO: Ardèche LAIT & BEURRE: Ardèche / Haute-Loire
BIERES: Gard / 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



Tous nos prix sont nets, taxes et service compris. Prix en Euros.

l'Ardenave

CAFE RESTAURANT

Carte N°42 18 Avril 2025

Café Restaurant L'Ardenave
Le Village
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."

Déjeuner / Lunch 12h - 13h30
Dîner/ Dinner 19h - 21h
Fermé le dimanche soir, lundi et mardi / Closed on sunday evening, monday and tuesday

LES APERITIFS / APERITIVES

Pastis 5l / Ricard 2cl	2.70
Suze 4cl	3.70
Blanc cassis, mûre, pêche 12cl	5.50
Myro (myrtille), Castagnou 12cl (châtaigne)	5.50
Blanc Royal (crème au choix)	11.50
Martini Rosso / Bianco 6cl	5.20
Campari 6cl	5.80

LES BIERES / BEERS

Meduz Blonde	25cl/33cl/50cl	3.90/5.00/7.10
Helvii Blanche 		4.40/5.50/7.80
Monaco		3.50/4.40/6.30
Panaché		3.10/4.00/5.90
Picon-bière		4.50/5.60/8.00
Pression sirop		4.00/5.10/7.20

En bouteille Meduz Brune ou IPA 33cl	6.80
Java bière sans alcool  33cl	5.80

LES ALCOOLS & DIGESTIFS / ALCOHOLS

Vodka Zubrowka Bison 4cl	6.10
Gin Bombay Sapphire 4cl	7.50
Rhum Blanc	5.00
Malibu Coco 4cl	5.00
Tequila Camino Real 4cl	6.00
Scotch JB Rare 4cl	5.50
Laphroaig 10 ans 4cl	10.00
Bourbon Jack Daniels 4cl	6.50
Baileys 4cl	5.30
Armagnac Janneau VS 4cl	6.30
Calvados Beaujour 4cl	6.00
Poire William 4cl	7.50
Grand Marnier 4cl	7.50
Limoncello 4cl	4.50
Get 27	5.10
Irish Coffee	8.00
Liqueur de Verveine 4cl	6.90

SANS ALCOOL / NON ALCOHOLIC

JUS & SODAS / JUICES & SODAS	
Sirops Bigallet  (parfum au choix)	2.20
Diabolo	3.50
Schweppes Tonic/ Agrumes, Orangina	4.50
Jus d'Orange  , Jus de Pomme 	4.00
Jus de Tomate 	4.50
EAUX MINERALES / MINERAL WATERS	
Plate ou Gazeuse grande (1L / 75cl)	5.50
Gazeuse Chateldon 75cl	8.00
Evian 50cl	4.50
Vals 33cl	4.00
CAFES & THES / COFFEES & TEAS	
Espresso, Noisette, Déca	2.30
Double Espresso	3.30
Grand crème, Cappuccino,	5.00
Chocolat	6.00
Thé en vrac - Dammann Frères:	5.00
Darjeeling, Earl Grey, Genmaïcha	
Infusion Maison	5.00
(mélange de clous de girofle, coriandre, fenouil, noix de muscade, cannelle, badiane, réglisse et cardamome)	



LES VINS AU VERRE 12.5cl / CARAFE 50cl

BULLES

 Les Bulles d'Alain, Alain Voge, AOC Saint-Péray, Ardèche, NM 10.00

VIN BLANC

 Ardeche par Nature, Sauvignon Grenache, IGP Ardèche 4.00 13.10

VIN ROSE

 Ardeche par Nature, Grenache noir, Merlot, Syrah, IGP Ardèche 4.00 13.10

VIN ROUGE

 Ardeche par Nature, Merlot, Syrah, IGP Ardèche 4.00 13.10

VIN DOUX NATUREL

Coteaux Saint Giraud, Viognier 2021, IGP Ardèche 7.00

PORTO

Sandeman, Founder's Reserve 9.00

LES BULLES / BUBBLES

• AOC Saint-Péray NM, Domaine Alain Voge, "Les Bulles d'Alain"  BTL 50

LES VINS BLANCS / WHITES

- Marsanne  2023 IGP Ardèche, Domaine Saint-Rèm 23
- "Châmes"  2023 Viognier, IGP Ardèche, Domaine Saint-Rèm 28
- "Grand Ardèche" 2023, Chardonnay, IGP Ardèche, Louis Latour 38
- "Cuvée Gallety" 2021, Grenache blanc, Rousanne, Marsanne, AOP Côtes du Vivarais, Domaine Gallety 45

LES VINS ROSES / ROSES

- "Gris d'Eros"  2024, Gamay, IGP Ardèche, Domaine de Saint-Rèm 23
- "Maguelonne"  2024, Grenache, Cinsault, Syrah, IGP Ardèche, Château de la Selve 32

LES VINS ROUGES / REDS

- "Syrafine"  2022/23, IGP Ardèche, Domaine de Saint-Rèm 23
- "Cuvée Bergougnou" 2019/2020, Merlot, Cabernet Sauvignon, IGP Ardèche, Domaine du Grangeon 26
- "Cuvée Les Combes" 2019/2020, Pinot Noir, IGP Ardèche, Domaine du Grangeon 33
- "Cuvée Lablacheyrette" 2019/2020, Syrah, Chatus, IGP Ardèche, Domaine du Grangeon 35
- "Beaulieu" 2022, Cabernet, Grenache, Cinsault, IGP Ardèche, Château de la Selve 36
- Chatus 2022, Syrah, IGP Ardèche, Domaine du Grangeon 37
- "Berty"  2022/2023, Syrah, Grenache, Cinsault, IGP Ardèche, Château de la Selve 42
- "Upsilon"  2022, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Malbec, AOC Côtes de Bourg, Bordeaux 44
- "Septentrio" 2020, Syrah, AOP Saint-Joseph, Cave de Saint-Désirat 51

POUR SE RAFRAICHIR

LA MORTUACIENNE
La Reine des Limonades

Au choix:
Cola, Grenade, Citron ou Pamplemousse
4.50€

SANS ALCOOL / NON ALCOHOLIC

THE GLACE MAISON / ICE TEA	4.50
au choix citron, pêche, fraise, grenadine, orgeat	
CAFE GLACE / ICE COFFEE	5.00
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,	7.50
glace pilée, sirop de pêche bio	