

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

l'Ardenave

CAFE RESTAURANT

Carte N°44 15 Juillet 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 11h45 - 13h45
Dîner / Dinner 18h45 - 21h30
Fermé le samedi Closed on Saturday

LES ENTREES & SALADES

FRISEE AUX LARDONS oeuuf poché Curly chicory salad, bacon and poached egg	9.00
FRITURES D'EPERLANS mayonnaise fine Fried smelts and mayonnaise	10.00
PETITE PLANCHE DE CHARCUTERIE de pays comme la planche à partager mais en plus raisonnable Cold cuts platter	14.00

TRUITE FUMEE BIO DU MONT LOZERE, betterave en pickles, pignons de pin torréfiés et beurre aux agrumes Smoked organic trout, beetroot pickles, pine nuts, citrus butter	16.00
SALADE DE CHEVRE CHAUD aux lardons Warm goat cheese on toast, bacon and salad	13.00

LES PLATS DU JOUR

LUNDI	JEUDI
MAGRET DE CANARD Duck Breast 19.00	PIECE DU BOUCHER Butcher's cut 19.00
MARDI	VENDREDI
PLAT EN SAUCE Stew of the day 17.00	POISSON DU JOUR Fish of the day 17.00
MERCREDI	SAMEDI
DEMI COQUELET Half cockerel 18.00	Fermé Closed

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 Tomato sauce, salted anchovies, capers, oregano	12.00
MARGHERITA tomate, mozzarella, basilic, origan Tomato sauce, mozzarella, fresh basil, oregano	13.00
TONY tomate, tomates cerises, fromage de chèvre Tomato sauce, cherry tomatoes, goat cheese	14.00
REGINA tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons de Paris, olives noires, origan Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, black olives, oregano	16.00
CEVENOLE ricotta, mozzarella, châtaigne, Picodon AOP, miel, thym Ricotta, mozzarella, chestnut, goat cheese, honey and thyme	16.00
QUATTRO FORMAGGI mozzarella, duro gorgonzola, picodon AOP, olives noires, origan Mozzarella, duro, gorgonzola, goat cheese, black olives, oregano	17.00
PICCANTE tomate, mozzarella, spianata, poivrons Tomato sauce, mozzarella, spianata, bell pepper	17.00
BUFFALINA tomate, mozzarella di buffalo, duro, roquette, balsamique, tomates cerises, jambon sec (garnie à la sortie du four) Tomato sauce, mozzarella di buffalo, duro, arugula, balsamic, cherry tomatoes, red ham	19.00
TARTUFO crème de truffe, mozzarella, roquettes, jambon à la truffe, carpaccio de truffe, huile d'olive, duro Truffle cream, mozzarella, arugula, truffled ham truffle shavings, olive oil, duro	25.00
SUPPLEMENT GARNITURE / BUFFALA Additional garnishings/ Buffalo	2.00/4.00
FOCACCIA ail et thym Garlic and thyme	6.00

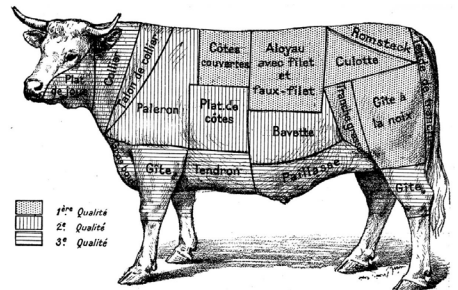
LES PLATS

TRUITE BIO DU MONT LOZERE ENTIERE légumes de saison, tagliatelles fraîches et sauce vierge Whole organic trout, seasonal vegetables, fresh tagliatelle and virgin sauce	24.00
COTE DE COCHON FERMIER, marinade sèche d'épices, frites maison et salade Pork chop, french fries and salad	22.00
TAGLIATELLES FRAICHES châtaignes et champignons supplément oeuuf poché / huile de truffe Fresh tagliatelle, chestnuts, mushrooms Add poached egg / truffle oil	20.00 2.00/ 3.00 2.00/ 3.00

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



BEUF DE BOUCHERIE.
Catégories de viande unites aux abattoirs de la Villette, à Paris.

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

PAVLOVA aux fruits du moment 10.00

FONDANT AU CHOCOLAT 9.00

Chocolat fondant

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 15.00

Sirop bio au choix
Choice of syrup

Tagliatelles fraîches
à la carbonara
Fresh tagliatelle bacon and cream

Glaces ou sorbets artisanaux
au choix
Artisan ice cream or sorbet



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°44 15 Juillet 2025

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

Déjeuner / Lunch 11h45 - 13h45
Dîner / Dinner 18h45 - 21h30
Fermé le samedi Closed on saturday

"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
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

	25cl/33cl/50cl
Meduz Blonde	3.90/5.00/7.10
Helvii Blanche BIO	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 BIO 33cl	6.00

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 BIO (parfum au choix)	2.20
Diabolo	3.50
Schweppes Tonic	4.50
Ginger ale artisanale "La Petillante"	6.00
Jus d'Orange BIO , Jus de Pomme BIO ,	4.00
Jus de Tomate BIO	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

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

VIN BLANC

BIO Ardeche par Nature, Sauvignon Grenache, IGP Ardèche 4.00 13.10

VIN ROSE

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

VIN ROUGE

BIO 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" **BIO** BTL 50

LES VINS BLANCS / WHITES

- Marsanne **BIO** 2023 IGP Ardèche, Domaine Saint-Rèm 23
- "Châmes" **BIO** 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" **BIO** 2024, Gamay, IGP Ardèche, Domaine de Saint-Rèm 23
- "Maguelonne" **BIO** 2024, Grenache, Cinsault, Syrah, IGP Ardèche, Château de la Selve 32

LES VINS ROUGES / REDS

- "Syrafine" **BIO** 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" **BIO** 2022/2023, Syrah, Grenache, Cinsault, IGP Ardèche, Château de la Selve 42
- "Upsilon" **BIO** 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, 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	6.50
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
SPRITZ VERVEINE	10.60
PINA COLADA rhum, malibu	11.90
coco, jus d'ananas, boule de glace coco	
FROZE PECHE vin rosé,	8.50
glace pilée, sirop de pêche bio	