



MENU

LA TERRASSE

Menu à la découverte du terroir Ardéchois
Tous les midis de 12h à 14h30

Entrée du moment

Plat du moment

Dessert du moment

ENTRÉE menu + PLAT menu + DESSERT menu 25,00€

ENTRÉE menu + PLAT menu 21,00€

PLAT menu + DESSERT menu 21,00€

LA TERRASSE

**GROTTE
CHAUDET 2**
ARDÈCHE

À la carte

ENTRÉE

Houmous de pois chiche Ardéchois, salsa de pois chiche au citron confit / *Local chick-peas humus* 7,00€

GRANDE SALADE

La Terrasse : salade, fromage ardéchois, foccacia, tomates confites, pomme de terre, œuf poché / *Mixed leaves salad, local cheese, toasted focaccia, confits tomatoes, potatoes* 15,90€

PLATS CHAUDS

Caillette rôtie de la Boucherie Borrelly, purée fine du plateau, duxelles de champignons, sauce au vin rouge Fonvene et échalotes / *Pork belly, fresh mash potatoe , wine and shalot sauce and mushroom* 15,00€

Quenelle de truite Font Rome, sauce Arabiatta, légume cuisiné du moment / *Local Trout quenelle, Arabiatta sauce, Vegetables* 15,50€

Saucisse de porc Borelly, purée fine du plateau, sauce vin rouge/ *Local pork sausage, fresh mash potatoes* 17,00 €

Plat chaud végétarien, composition du chef 15,50 €

DESSERTS

Fromage blanc arreilladou, garniture du moment / *Local white cheese with chestnut cream or blueberries marmelade* 7,00 €

Mousse au chocolat Jivara et grué de cacao / *Chocolate mousse* 7,00 €

Tartelette aux marrons confits Imbert, macaronade aux amandes brutes ardéchoises / *Chestnut and local almond tartlet* 7,00 €

Au restaurant « La Terrasse »

Pendant les nocturnes de 19H00 à 21H

Entrée 7,00 €

Humus de pois chiche Ardéchois aux citrons confits

Plats 12,00 €

2 saucisses au choix, Frites
ou Salade à la grecque

Desserts 7,00 €

Salade de fruits frais
ou Fromage Blanc Areilladou
avec son accompagnement
(compotée d'abricots drômois au thym ou crème de
marrons Imbert ou confiture de myrtille Imbert)

Saucisse aux choix :

De la boucherie Borrelly : Knack ou godiveau aux herbes

Saucisse vegan

LA TERRASSE

