


**AUX PLATEAUX
DU RAZAL**

ENTRÉES 7,00 €

Houmous de pois chiches ardéchois au citron confit
Hummus with local chickpeas and preserved lemon



Vinaigrette de lentilles vertes du Puy aux herbes, œuf mollet et jambon sec ardéchois
Green local Lentils salsa with local cured ham and Soft-Boiled Egg



Œufs mayonnaise mimosa, croûtons de focaccia et pousses de pois
Soft-boiled egg, focaccia croutons, pea shoots



Entrée du moment*
Our monthly starter

PLAT FROID 16,00 €

Salade «The Goat» : romaine, pousses d'épinards, œuf mollet, chèvre Areilladou, croûtons, oignons rouges et betterave en pickles
« The Goat » salad : Little Gem lettuce, baby spinach leaves, soft-boiled egg, local goat's cheese, croutons, pickled red onions and beetroot



PLATS CHAUDS 16,00 €

Caillette rôtie de la boucherie Borrely, sauce au poivre noir, purée fine du plateau, sauté de champignons
Coarsed pork pie, fresh mash potatoe, black pepper and cream sauce



Fricassée de volaille aux marrons, oignon grelot, poêlée de champignons, purée fine du Plateau
Chicken "fricassée" with chestnuts, pearl onions, sauteed mushrooms, fresh mashed potatoes

Flan au fromage de vaches Ardéchoises, jeunes pousses, purée fine du plateau
Ardèche cow's milk cheese flan, baby greens, fresh mashed potatoes



Plat du moment*
Our monthly main course

DESSERTS 8,00 €

Tartelette aux marrons confits Imbert, macaronade aux amandes brutes ardéchoises
Chestnut and local almond tartlet



Verrine de blanc de campagne Areilladou, confiture de myrtilles Sabaton, espuma vanillé
Country style thick yogurt, bluberries jam, vanilla whipped cream



Mousse aux chocolats et gruée de cacao, assemblage Valrhona et pistache caramélisée
Chocolate mousse with a blend of Valrhona's chocolate and caramelised pistachios ...



Dessert du moment* / *Our monthly dessert*

*du 1^{er} avril au 31 octobre

*from 1 april to 31 october

Nos prix s'entendent nets, service compris.
 La liste des allergènes est disponible sur demande.

Our prices are net, service included.
 The list of allergens is available upon request.

AUX PLATEAUX
DU RAZAL

MENU DU RAZAL

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

STARTER + MAIN COURSE + DESSERT

26,90 €

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT

STARTER + MAIN COURSE OU MAIN COURSE + DESSERT

22,00 €

MENU ENFANT PLAT + DESSERT + BOISSON

*Poulet rôti, frites fraîches
(2 choix de sauces)*

*Roasted chicken
and fresh fries*

(2 choices of sauce)

+ Compote de fruit locale

Compote of local fresh fruit

*ou Yaourt Ardéchois à la vanille
or Local vanilla yogurt*

10,90 €

+ Sirop 25 cl ou Cristalline 50 cl

VINS

Fonvène - Vin de Pays - IGP Ardèche (rouge, rosé)	Verre	12 cl	3,50 €
	Pichet	25 cl	5,50 €
	Pichet	50 cl	10,00 €

BIÈRES

Blonde Cévenale ou miel de châtaigne	33 cl	7,50 €
--	-------	--------

BOISSONS FRAÎCHES

Eau minérale naturelle gazeuse Vals	50 cl	3,00 €
Eau minérale naturelle gazeuse Vals	125 cl	4,50 €
Eau de source Cristalline	50 cl	2,60 €
Eau de source Cristalline	150 cl	4,00 €
Coca-Cola, Fanta, Oasis, Fuzetea, Schweppes agrumes	33 cl	3,20 €
Minute Maid pomme ou orange	33 cl	4,00 €
Jus de fruits Interlude Ardéchois	25 cl	4,50 €
Limonade Artisanale Ardéchoise	33 cl	6,00 €

BOISSONS CHAUDES

Café / Café allongé	2,10 €
Thé	3,50 €
Double café	3,50 €
Chocolat chaud	3,50 €



AUX PLATEAUX DU RAZAL



Tout commence par la terre... Nous sommes installés sur le plateau du Razal, territoire façonné par le temps et le vent. Un plateau ardéchois, brut et généreux dominant la vallée. Un lieu de passage, d'échanges, de vie — hier comme aujourd'hui.

Aux Plateaux du Razal fait écho à notre façon de vous accueillir. Un restaurant en self-service, simple et convivial, où chacun compose son repas librement, à son rythme.

Mais avant tout, ***Aux Plateaux du Razal***, c'est une cuisine ancrée dans son territoire. Parce que ce plateau ne serait rien sans ceux qui le font vivre, nous avons choisi de travailler avec des producteurs locaux qui cultivent, élèvent et transforment près de nous. Leur savoir-faire nourrit notre cuisine autant que leur engagement nourrit le territoire.

En venant manger ***Aux Plateaux du Razal***, vous ne faites pas que déjeuner, ***vous goûtez à un lieu, à une terre et à une histoire locale*** qui continue de s'écrire, plateau après plateaux.

Bonne dégustation

Thierry Lennon,
chef de cuisine





AUX PLATEAUX
DU RAZAL

MOT DU CHEF

Dans notre cuisine, nous avons fait le choix simple de travailler des **produits frais**, en privilégiant le **local**.

Aujourd'hui, **70 % des produits que nous utilisons proviennent de producteurs situés à moins de 60 km.**

Ce sont des partenaires que nous connaissons, qui partagent notre exigence de qualité et de respect du produit.

Nous sommes également **agréés Goûtez l'Ardèche** : cet engagement garantit que **les recettes labellisées sont élaborées avec au moins 80 % de produits locaux.**



Travailler ainsi, c'est donner du sens à chaque plat et vous proposer une cuisine **sincère**, ancrée dans son territoire.

Bonne dégustation,

Thierry Lennon,
chef de cuisine



Les Aurignaciens nous ont transmis un message : **pour avancer, il faut parfois s'arrêter.**

La Pause Sapiens est un espace de respiration, au cœur d'un lieu de découvertes, d'animations et de transmission. Entre une exposition ou une immersion, c'est l'endroit où l'on reprend ses forces...

Ici, la pause a du sens. Elle peut être simple et conviviale. Pour tous, familles, passionnés d'histoire ou visiteurs de passage... On s'y retrouve pour manger sur le pouce, échanger, et profiter d'un moment hors du temps.

Nos sandwiches et encas sont préparés sur place, chaque jour, avec soin. Une cuisine directe et sincère, conçue pour redonner de l'énergie sans artifice, et permettre à chacun de repartir pleinement disponible pour la suite de l'aventure.

La Pause Sapiens, c'est un clin d'œil à ce que nous sommes depuis toujours... des nomades sachant s'arrêter pour mieux repartir...

Bonne dégustation,

Thierry Lennon,
chef de cuisine





LA PAUSE

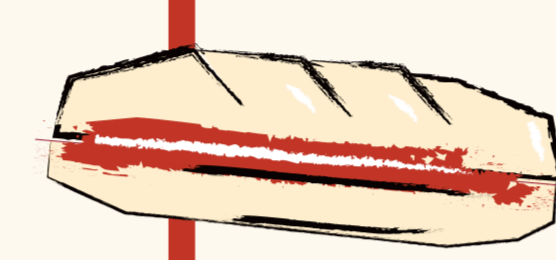
SAPIENS

13,30 €

DOUCEURS / SWEET TREATS

- Beignet chocolat ou framboise
Donut (chocolate or raspberry filling) **3,00 €**
- Donut's sucré / *Sugar donut* **3,50 €**
- Muffin aux pépites de chocolat noir
Dark chocolate muffin **4,00 €**
- Cookies aux pépites de chocolat,
noix de pécan et amandes ardéchoises
*Gourmet cookie (chocolate chips, pecans,
and local almonds)* **4,50 €**
- Dessert du moment
Our monthly dessert **8,00 €**

MENU SAPIENS



1 panini ou sandwich

+ 1 beignet ou 1 donut's sucré (+1 €)



+ 1 cristalline 50 cl
ou 1 Vals 50 cl (+0,30 €)
ou 1 soda 33 cl (+0,70 €)
ou 1 bière 25 cl (+2,70 €)



10,90 €

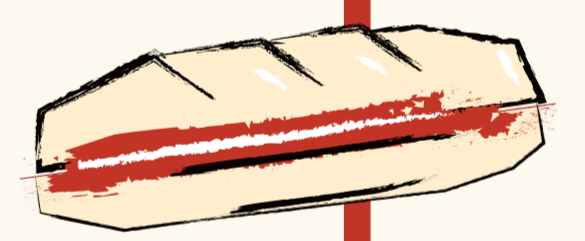
CÔTÉ SALÉ / SAVORY SELECTION

- Sandwich jambon beurre
Ham & butter baguette **8,00 €**
- Panini 3 fromages
Three-cheeses panini **8,20 €**
- Panini jambon fromage
Ham & cheese panini **8,20 €**
- « Création » du moment
Our monthly « creation » **12,00 €**

MENU MINI SAPIENS

1 panini ou sandwich

+ 1 beignet
ou 1 donut's sucré (+1 €)



5,00 €

SORBETS ET GLACE* SORBETS AND ICE CREAM*

Pot Terre adélice 120 ml **6,00 €**

Fraise, châtaigne aux marrons confits, citron,
myrtille, chocolat noir A. Morin, vanille*
*Strawberry, chestnut, lemon, blueberry,
local dark chocolate, vanilla**



GOÛTER SAPIENS

1 beignet

+ 1 sirop à l'eau 25 cl
ou 1 cristalline 50 cl



*du 1^{er} avril au 31 octobre

Nos prix s'entendent nets, service compris.
La liste des allergènes est disponible sur demande.

*from 1 april to 31 october

Our prices are net, service included.
The list of allergens is available upon request.





LA PAUSE SAPIENS

VINS

Fonvène - Vin de Pays - IGP Ardèche (rouge, rosé, blanc)	verre 12 cl ...	3,20 €
	pichet 25 cl ...	5,50 €
	pichet 50 cl ..	10,00 €

BIÈRES

Blonde Cévenale	25 cl ...	5,50 €
	50 cl ..	10,00 €
1664	25 cl ...	5,00 €
	50 cl ...	9,00 €

BOISSONS FRAÎCHES

Eau minérale naturelle gazeuse Vals	50 cl ...	3,00 €
Eau minérale naturelle gazeuse Vals	125 cl ...	4,50 €
Eau de source Cristalline	50 cl ...	2,60 €
Eau de source Cristalline	150 cl ...	4,00 €
Coca-Cola, Fanta, Oasis, Fuzetea, Schweppes agrumes, Pulco citronnade	33 cl ...	3,20 €
Minute Maid pomme ou orange	33 cl ...	4,00 €
Jus de fruits Interlude Ardéchois (pomme ou poire ou abricot)	25 cl ...	4,50 €
Limonade Artisanale Ardéchoise	33 cl ...	6,00 €
Sirop à l'eau	25 cl ...	2,50 €

BOISSONS CHAUDES

Café / Café allongé	2,10 €
Thé	3,50 €
Double café	3,50 €
Café Frappé (Double espresso, lait entier, sirop d'orgeat)	6,00 €
Chocolat chaud	3,50 €
Café au lait* (café allongé, lait entier)	3,50 €
Café crème* (double café, lait entier)	3,80 €
Cappuccino* (café allongé, lait, mousse de lait)	4,50 €

* Boisson d'amande + **0,20 €**

*du 1^{er} avril au 31 octobre

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération.
Nos prix s'entendent nets, service compris.

*from 1 april to 31 october

Alcohol abuse is dangerous for your health.
Please drink responsibly.
Our prices are net, service included.