

CARTE DES BOISSONS ET DESSERTS

NOS BOISSONS CHAUDES

Expresso.....	1.50€
Double expresso.....	3€
Café long.....	2.50€
Café au lait.....	2.50€
Café noisette.....	2.50€
Chocolat chaud.....	3€
Thé vert.....	3€
Thé noir.....	3€

FORMULE PETIT DÉJEUNER*

***UNIQUEMENT DE 9H30 À 11H00**

Jus de fruit + viennoiserie.....	6.50€
Grand café + viennoiserie.....	4.50€
Chocolat chaud + viennoiserie.....	5.50€

JUS DE FRUITS.....4.30€

Interlude Ardèchois

Jus d'orange
Jus de pomme ou pomme-miel
Jus d'ananas
Jus de raisin
Nectar d'abricot
Nectar de cerise
Nectar de kiwi
Citronnade

NOS POTS DE GLACES.....5.50€

Gemelli

Voir sur le comptoir

Mister freez GIANT.....2.50€

Fraise -
Framboise -
Limonade -
Cola

NOS SOFTS 33CL.....3€

Coca
Coca zéro
Schweppes agrumes
Fuze tea
Orangina
Sprite
Tropico tropical
Perrier

Eau cristaline 0.50cl.....	1.50€
Eau cristaline 1.5l.....	3€
Perrier 1L.....	5€
Thé glacé du bistrot.....	3.50€

NOS SIROPS..... 2€

Eyguebelle

Fraise	
Cassis	
Grenadine	
Menthe verte	
Pêche blanche	
Châtaigne	
Citron jaune	
Diabolo 33cl (sirop + limonade).....	2.50€

NOS KOMBUCHAS.....5.50€

Oly Kombucha - Pont St Esprit

Mojito
Pêche hibiscus
Grenade
Moscow mule
(gingembre-citron)
Spritz



CARTE DES BIÈRES ET DES VINS

NOS BIÈRES.....5.80€

L'agrivoise- Saint Agrève

Humulupucienne - Blonde IPA

Commun'Ale - Blonde

Casse burle - Ambrée

La Brasserie des Rieux

La Grott'Esque - Blonde

Bière de la grotte brassée par nos équipes

Gratte-cul - Blanche

Acidulée et fruitée

Bermonde - Blonde triple

Fût de chêne

NOS BIÈRES PRESSION

La Grott'Esque *Bière de la Grotte, note de fruits tropicaux, légère amertume*

Jeanette - Blonde

Douce, florale et fruitée

Demi 25cl.....3.50€

Pinte 50cl.....6€

Monaco.....4€

Panaché.....3.80€

Supplément sirop.....0.50€

Picon 25cl.....4.50€

Picon 50cl.....8€

NOS VINS AU VERRE

Rouge -

Rosé -

Blanc VIONIER -

Verre 12cl.....3€

Verre 25cl.....5€

Verre 50cl.....8€

Carafe 1L.....15€

Kir:.....3.50€

crème de mûre, cassis, châtaigne.

NOUVEAUTÉ

NOS COCKTAILS.....8€

Spitz

Apérol, Prosecco, Perrier, rondelle d'orange.

Mojito pink *

Martini Rosato, citron vert, cassonade, menthe fraîche, Perrier.

**Disponible sans alcool à 5€*



RESTAURATION

Ouverture de 12h00 à 16h00



Menus à l'Ardoise

Nos plats changent et varient chaque semaine en fonction des produits de saison et de l'inspiration du chef !

👉 Pour découvrir les menus du moment, rendez-vous à l'ardoise située près du comptoir.

🥗 Quelques exemples de ce que vous pouvez trouver chez nous :

- **La salade César...15€**

Tenders de poulet crispy, œuf poché, parmesan, tomates, croutons, sauce César.

- **Burger maison et frites « fait maison » ...18€**

Steak haché, cheddar, oignons confits "maison", poitrine fumée, cornichons.

- **Faux-filet de bœuf (250g), frites « fait maison », salade...16.50€**

Sauce au poivre.

- **Croque-Monsieur, frites « fait maison », salade...10€**

- **Fish & Chips (filet de cabillaud) ...16€**

Sauce tartare

- **Panini Italien...7€**

Jambon Italien, tomates, mozzarella, basilic, huile d'olive.

- **Portions de frites « fait maison »...4.50€**

ENFANTS :

• **Fish and chips (colin) Ou • Tenders de poulet accompagnés de frites « fait maison », salade.**

Menu : sirop + mister freeze = 10€

Plat sans menu : 8€