

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€
Rooibos.....	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
Jus d'ananas
Jus de raisin
Nectar d'abricot
Nectar de cerise
Nectar de kiwi
Citronnade

CRÊPES ET DESSERTS

Crêpe "fait maison"

Sucre.....	2.50€
Crème de marron.....	3.00€
Chocolat <i>nocciolata</i>	3.00€
Miel.....	3.00€
Supplément boule de glace.....	2€
Supplément chantilly.....	0.50€

Dessert de fruits locaux.....3€

Pomme myrtille ou Pomme abricot

Dessert maison:

Suggestion du chef (voir sur l'ardoise)

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).....	3€

NOS KOMBUCHAS.....5.50€

Oly Kombucha - Pont St Esprit

Mojito
Pêche hibiscus
Grenade
Moscow mule
(gingembre-citron)
Goût du moment

NOS GLACES ARTISANALES.....3.80€

Terre Adélice

Voir sur l'ardoise

Glace à l'eau.....3.50€

- Coca
- Nestea



DRINKS AND DESSERT MENU

OUR HOT DRINKS

Espresso.....1.50€
Double espresso.....3€
Long coffee.....2.50€
Coffee with milk.....2.50€
Hazelnut coffee.....2.50€
Hot chocolate.....3€
Green tea.....3€
Black tea.....3€
Rooibos.....3€

BREAKFAST FORMULA *

***ONLY FROM 9:30 AM TO 11:00 AM**

Fruit juice + pastry.....6.50€
Large coffee + pastry.....4.50€
Hot chocolate + pastry.....5.50€

FRUIT JUICE.....4.30€

Interlude Ardèchois

Orange juice
Apple juice
Pineapple juice
Grape juice
Apricot nectar
Cherry nectar
Kiwi nectar
Lemonade

PANCAKES AND DESSERTS

Home made pancakes

Sugar.....2.50€
Chesnut cream.....3.00€
Chocolate *nocciolata*.....3.00€
Honey.....3.00€
Extra scoop of ice cream.....2€
Extra whipped cream.....0.50€

Local Fruit Dessert.....3€

Apple blueberry or apple apricot

Homemade dessert:

Chef's suggestion (see menu)

OUR SOFTDRINKS 33CL.....3€

Coca-Cola
Coke Zero
Schweppes Citrus
Fuze Tea
Orangina
Sprite
Tropico Tropical
Perrier *Sparkling water*

Water 0.50cl.....1.50€
Water 1.5l.....3€
Perrier *Sparkling water* 1L.....5€
Iced Tea from the Bistro.....3.50€

OUR SYRUPS..... 2€

Eyguebelle

Strawberry
Grenadine
blackcurrant
Spearmint
White peach
Chestnut
Yellow lemon
Diabolo 33cl (*syrup + lemonade*).....2.50€

OUR KOMBUCHAS.....5€

Oly Kombucha - Pont St Esprit

Mojito
Peach hibiscus
Grenade
Moscow mule
(ginger-lemon)
Flavor of the moment

OUR ARTISANAL ICE CREAM.....3.80€

Terre Adélice

See on the slate

Iced lollies.....3.50€

- Coca
- Nestea



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

Jeanette - Blonde

Douce 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.

Kir pétillant:.....4.50€

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€*



BEER AND WINE LIST

OUR BEERS.....5.80€

L'agrivoise- Saint Agrève

Humulupucienne - Blonde IPA

Commun'Ale - Blonde

Casse burle - Amber

La Brasserie des Rieux

La Grott'Esque - Blonde

Cave beer brewed by our teams

Gratte-cul - Blanche

Tangy and fruity

Bermonde - Blonde triple

Blond triple - Oak barrel

OUR DRAFT BEERS

La Grott'Esque

Cave Beer

Jeanette - Blonde

Sweet and fruity

Half 25cl.....3.50€

Pint 50cl.....6€

Monaco.....4€

Beer shandy.....3.80€

Syrup supplement.....0.50€

Picon 25cl.....4.50€

Picon 50cl.....8€

OUR WINES BY THE GLASS

Red -

Rosé -

White VIONIER -

Glass 12cl.....3€

Glass 25cl.....5€

Glass 50cl.....8€

Carafe 1L.....15€

Kir:.....3.50€

White wine with shot of blackberry, blackcurrant or chesnut liqueur

Sparkling Kir.....4.50€

White wine with shot of blackberry, blackcurrant or chesnut liqueur

NOVELTY

OUR COCKTAILS.....8€

Spitz

Aperol, Processo, Perrier, orange slice.

Mojito pink *

Martini Rosato, lime, brown sugar, fresh mint, Perrier

**Available without alcohol for 5€*



RESTAURATION

Ouverture de 12h00 à 16h00



NOS PETITES FAIM

Mix frites à partager.....8€

6 accras de morues fait maison + 6 beignets de calamar.

Croque monsieur.....10€

Frites maison, salade, jambon.

Tenders de poulet crispy.....8€

250g.

Portion de frites maison.....4.50€

NOS SALADES

Salade buratina. (petite 8€) ou (grande 15€) au choix.

Suprême d'orange sanguine, buratina pignon de pin, huile d'olive, basilic, crème balsamique.

Salade de gésier. (petite 8€) ou (grande 15€) au choix.

Gésier de poulet, salade, noix, vinaigrette à l'orange.

Salade césar.....15€

Œuf poché, parmesan, tomates, sauce césar, tenders de poulet crispy, croutons.

NOS PLATS

Demi magret de canard.....16€

Avec son accompagnement de frites maison, salade, sauce du chef.

Fish and chips.....16€

Filet de cabillaud, frites maison, salade, sauce tartare.

Burger maison.....18€

Steak haché, cheddar, oignons confits maison, poitrine fumée, cornichons, crudités, frites maison.

MENU ENFANTS A 10€

sirops au choix + glace à l'eau

Tenders de poulet crispy, frites maison

ou

Fish and chips (Colin)

Plat sans menu.....8€

A EMPORTER

Panini chèvre miel.....7€

Pain à panini, chèvre, miel, noix.

Panini Italien.....7€

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

Notre carte varie en fonction des produits de saison

RESTORATION

Open from 12:00 p.m. to 4:00 p.m.



OUR LITTLE HUNGERS

Mixed fried foods to share.....8€ 6

homemade cod fritters + 6 squid fritters.

Croque Monsieur.....10€

Homemade fries, salad, ham.

Crispy Chicken Tenders.....8€

250g.

Portion of homemade fries.....4.50€

OUR SALADS

Buratina Salad. (small €8) or (large €15) of your choice.

Blood orange supreme, pine nut buratina, olive oil, basil, balsamic cream.

Gizzard Salad. (Small €8) or (Large €15) of your choice.

Chicken gizzard, lettuce, walnuts, orange vinaigrette.

Caesar Salad.....15€

Poached egg, parmesan, tomato, Caesar dressing, crispy chicken tenders, croutons.

OUR DISHES

Half duck breast.....16€

With a side of homemade fries, salad, and chef's sauce

Fish and Chips.....16€

Cod fillet, homemade fries, salad, tartar sauce.

House Burger.....18€

Ground steak, cheddar cheese, house-made caramelized onions, smoked bacon, raw vegetables, pickle and house-made fries.

CHILDREN'S MENU AT 10€

syrups of your choice + water ice

Crispy chicken tenders, homemade fries

or

Fish and chips (Colin)

Dish without menu.....8€

TAKE AWAY

Goat and Honey Panini.....7€

Panini bread, goat's cheese, nut, and honey.

Italian Panini.....7€

Italian ham, mozzarella, tomatoes, basil, olive oil.

Our menu varies according to seasonal products