

OUVERT LE SOIR
DU LUNDI AU SAMEDI
19H -21H30



La carte de La Table du Clos des Bruyères



LES ENTREES



Raviole de picodon, émulsion à l'ail doux	10,00 €
Salade CESAR (poulet, bacon, parmesan, crudité)	13,00 €
Duo d'asperges verte et blanche d'Ardèche et sa vierge de fruits	13,00 €
Assiette de jambon cru de pays, condiments	12,00 €

LES PLATS



Hamburger à l'Américaine (possibilité steak Végétarien) (haché maison 150g, cheddar fumé, bacon fumé, sauce barbecue maison, oignons grillés)	19,00 €
Filet de truite d'Ardèche en olivade, riz sauté aux légumes de printemps	19,00 €
Penné à la Carbonara	17,00 €
Filet de boeuf, jus corsé et ses pommes grenailles	23,00 €
Risotto aux légumes, tomates séchées et parmesan	18,00 €

MENU ENFANT (jusqu'à 12 ans)

Sirop à l'eau + Tenders de poulet maison (riz, légumes du moment ou frites)
OU Penné à la carbonnara +
Coupe de glace 2 boules

13 €

Tous nos plats sont faits maison par notre chef
Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit



OUVERT LE SOIR
DU LUNDI AU SAMEDI
19H -21H30



La carte de La Table du Clos des Bruyères



LES DESSERTS



Faisselle Ardéchoise Crème de Marron ou sucre	5,00 €
Assiette de fromage ou Fromage gourmand (Assiette fromage et verre de vin)	7,00 € / 10,00 €
Tarte tatin	7,00 €
Moelleux à la châtaigne	7,00 €
Salade de fruits frais	7,00 €
Millefeuille au chocolat	8,00 €
Coupe 1, 2 ou 3 boules de glace au choix	2,00 € / 4,00 € / 6,00€
Parfums : Café, Chocolat, Citron-vert, Fraise, Framboise, Fruit de la passion, Vanille, Marron , Menthe-chocolat, Noix de Coco, Poire, Nougat	
Ardéchoise 1 boule vanille, 2 boules marrons, crème de marron, chantilly	8,00 €
Colonel 2 boules citron vert, Vodka	9,00 €
Iceberg 2 boules menthe chocolat, Get 27	9,00 €
Supplément Chantilly, Coulis du moment	1,00 €

Tous nos plats sont faits maison par notre chef
Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit

