

RESTAURANT L'AUZON

LES PLANCHES :

- **Charcuteries Ardéchoises** 16.00 €
Terrines, Caillettes, saucisson sec, jambon cru et ses condiments
- **Fromage d'Ardèche** 12.00 €
Goudoulet, Tomme de brebis, Chèvre Areilladou, Coucouron et leurs condiments
- **Moit'Moit** 14.00 €
Moitié fromage et moitié charcuterie pour plus de plaisir.....

LES ENTREES : 🏠

- **Picodon rôti sur lit de Mesclun aux noix** 6.50 €
Picodon AOP Rôti aux herbes
- **La tarte chaude aux ravioles et sa salade fraîcheur** 7.00 €
Tarte agrémentée de produits du moment
- **Caillette Ardéchoise et sa Salade verte au lard** 7.50 €
Caillette de la maison «.....»

LES SALADES REPAS : 🏠

- **Saveur biquette** 13.00 €
Toast de fromage de chèvre frais sur sa tartine de pain de campagne, Crispi de bacon et ses noix sur sa salade Mesclun
- **Raviole** 14.00 €
Ravioles du Dauphinais poêlées et ses lardons déglacés au vinaigre de framboise sur sa salade Mesclun



Ce petit logo vous informe que les plats associés sont faits maison, issus de produits crus et travaillés dans l'enceinte du restaurant par les cuisiniers.

RESTAURANT L'AUZON

LES PLATS :

Tous nos plats sont servis avec des pommes de terre confites, tagliatelles fraîches ou légumes du moment.

- Poulet Fermier d'Ardèche rôti au thym 15.90 €
Label Rouge
- Pièce du boucher à la plancha et son beurre aux herbes 16.00 €
(170gr de bœuf suivant arrivage)
- Pavé de truite d'Ardèche aux deux tomates et à la graine de sésame 15.00 €
Pisciculture de Font Rome à Aubenas
- Ravioles du Dauphinois pochées aux Pesto Rouge 15.00 €

LES FROMAGES :

- Assiette de fromages 6.00 €
Assortiment de fromages Ardéchois
- Faisselle (Nature, Herbes, Crème, Coulis, Crème de marron) 4.50 €
Faisselle Areilladou d'Ardèche

LES DESSERTS :

- Café Gourmant : Café servi avec ses mini desserts 9.50 €
- Fondant au chocolat Valrhôna 6.00 €
- Tiramisu au citron et à la framboise 6.00 €
- Tartelette aux fruits frais 6.00 €



Ce petit logo vous informe que les plats associés sont faits maison, issus de produits crus et travaillés dans l'enceinte du restaurant par les cuisiniers.

RESTAURANT L'AUZON

Nos coupes « LES GLACIERS DE L'ARDECHE »

Crème glacées :

Vanille – Café – Chocolat – Marrons avec morceaux de marrons – Nougat de Montélimar – Pistache – Nut, pâte à tartiner

Sorbets :

Abricot Bergeron – Citron Jaune – Fraise – Framboise – Mandarine – Myrtille – Pêche de vigne – Poire Williams – Pomme Verte

1 Boule : 1.80 €

2 Boules : 2.50 €

3 Boules : 3.20 €

Supplément Chantilly : 1.00 €

Supplément sauce : 1.20 €

Poire Belle Hélène :

2 boules vanille, 1 boule poire chocolat fondu et crème chantilly

6.00 €

Pêche Melba :

2 boules vanille, 1 boule pêche, pêche, crème chantilly

6.00 €

Dame Blanche :

3 boules vanille, chocolat fondu et crème chantilly

6.00 €

Ardéchoise :

2 boules de glace vanille, 1 boule de glace marron, crème de marrons et crème chantilly

6.50 €

Auzon :

1 boule framboise, 1 boule abricot, 1 boule pêche, fruits, crème chantilly, coulis de fruits rouges

6.50 €

Gerbier des joncs :

1 boule framboise, 2 boules myrtilles, crème chantilly, coulis de fruits rouges

6.50 €

Eyrieux :

1 boule pomme, 1 boule poire, 1 boule mandarine, crème chantilly, amandes torréfiées

6.50 €

Chef :

1 boule framboise, 2 boules pistache, crème chantilly, coulis de fruits rouges, amandes torréfiées

6.50 €

Colonel :

3 boules citron, vodka

7.50 €

Normandine :

3 boules pomme, calvados

7.50 €

Williamine :

3 boules poire, alcool de poire

7.50 €



Ce petit logo vous informe que les plats associés sont faits maison, issus de produits crus et travaillés dans l'enceinte du restaurant par les cuisiniers.

RESTAURANT L'AUZON

Les Formules :

QUEGNON

Plats du jour

10.00 €

FOUELLE

Plat Du jour

+

Dessert du jour

14.00 €

BOULA

Entré du jour

+

Plat Du jour

+

Dessert du jour

17.00 €

CHAGNE

Entrée du Jour

+

Plat du Jour

14.00 €

GISCLAR, Menu enfant (-7ans)

Steack haché, pomme de terre confite

Ou

Ravioles Gratinés

+

Boule de Glace aux choix

+

Sirop à l'eau

10.00 €



Ce petit logo vous informe que les plats associés sont faits maison, issus de produits crus et travaillés dans l'enceinte du restaurant par les cuisiniers.