

RESTAURANT
BIENVENUE
CHEZ NOUS!

**Cher.e.s Client.e.s,
Cher.e.s ami.e.s !**

**25 ans que nous sommes fidèles au poste
de notre Auberge Les Murets... et quelle année anniversaire !?!!**

**Des travaux enfin terminés... une pandémie dont on ne voit pas le bout mais
encore et toujours l'envie chevillée au corps de vous accueillir
dans notre Maison, de vous recevoir dans un espace chaleureux,
harmonieux et convivial, à la hauteur de vos espérances.**

On a a cœur de vous offrir le meilleur chaque jour !

**Notre Maison arrive à maturité et nous continuons à nous engager
pour le respect de l'environnement, pour la confiance de nos clients
et bien évidemment pour le respect des produits que nous créons chaque jour.**

**Notre monde change, les aspirations de chacun s'en trouvent bouleversées et
font bouger les lignes de nos métiers...**

**Concrètement cela se traduit dans votre assiette par
des produits de qualités de nos amis-producteurs,
une simplicité assumée pour revenir à l'essentiel, le goût,
et un service de qualité pour le plaisir d'un moment d'exception !**

Et maintenant, place à la dégustation !

NOS AMIS PRODUCTEURS

Pascal Thibon - maraîcher à Chandolas # **Le domaine du Pigeonnier** - huile d'olive à Payzac # **D'Ardèche et de saison** - produits ardéchois # **Chanéac** - viandes à Aubenas # **Ardèche frais** - produits ardéchois # **Laiterie Carrier** - produits laitiers à Vals les Bains # **Marrons Imbert** à Aubenas # **Poissonnerie Marie Thé** à Vinezac # **Les Fromagers fermiers du Peytot** à Planzolles # **Valette fruits et légumes** à Aubenas # **Boyer** - fromage et tomme fermière à Faugères, # **Les Ardélous** - miel à Barnas # **Vignerons de Nature** à Grospierres # **Les Biquettes de Loulou** - fromage de chèvre à Chandolas # **Terre Adélice** - glace et sorbet d'Ardèche à Saint Sauveur de Montagut # **Campagne en ville** - fleurs à Saint Paul le jeune # **Helix Eyrieux** - escargots d'Ardèche à Saint Fortunat sur Eyrieux # **Domaine de Cassagnole** à Casteljou # **Valrhona** - chocolat à Tain l'Hermitage # **Sofabo** Boissons à Lavilledieu # **Les Vignerons Ardéchois** à Ruoms # **Domaine de Peyre Brune** à Beaulieu # **Cafés Michel** au Puy en Velay # **Domaine Salel** à Faugères # **Loutriol** à La Chapelle sous Aubenas # **Boulangerie au Cœur de Notre-Dame** à Lablachère # **Aux Bonnes Volailles** à Ribes

Pour tous nos menus, du pain sans gluten est disponible sur simple demande auprès du personnel, alors n'hésitez pas !

NOS PRODUITS EN VENTE ICI

Produits fait "maison" en bocaux

CONFITURE 350 GR	6.50€	CHUTNEY DE FIGUES	8.00€
-------------------------	--------------	--------------------------	--------------

Produits élaborés dans notre cuisine et emballés sous vide

CAILLETES 3 PORTIONS	4.50€	FOIE GRAS 700 GR	55.00€
TERRINE 900 GR / 450 GR	25.00€ / 13.00€	FOIE GRAS 350 GR	28.00€

Cuite au feu de bois

FORMULE

MIDI

Sauf dimanche et jours fériés

Formule au choix :

ENTRÉE + PLAT + CAFÉ

OU

PLAT + DESSERT + CAFÉ

Menu type - donné à titre indicatif

Salade de tomates de notre village et
caillette maison (1.6)



Fricassée de poulet d'Ardèche,
crème de picodon, gratin dauphinois (9)



Fraise Melba(9)

Sorbet fraise bio d'Ardèche, fraises de notre village,
coulis et chantilly maison

18.50€

« COMME LES GRANDS ! »

*Offre réservée aux enfants de moins de 12 ans
hors Formule du midi*

Nous vous proposons de sélectionner le menu de votre choix,
servi en ½ portion pour ½ tarif !

MENUS

VEGETARIEN

ENTREE

Salade de légumes à l'huile d'olive
et méli-mélo de graines(2.6.11)

ou

Tartine de mousse de picodon, salade mée (1.9)

PLAT PRINCIPAL

Petites ravioles du Dauphiné sauce au pistou (1.9)

ou

Steak végétal (Ardèche), concassée de tomates (9)
*(pois chiche, haricots rouge, protéines de soja, betteraves, oignons, thé,
miso de riz, graine de chia, huile d'olive, tamari, sel, épices)*
gratin dauphinois, courgettes à la tomate

FROMAGE

Plateau de fromages affinés (dans la limite de 5 portions) (9)

ou

Faisselle de l'Ardèche à la crème (9)

DESSERT

Carte des desserts au choix

26.00€

MENUS

TRADITION

ENTREE

Terrine « maison » cuite au vieux four à bois (100% Ardèche)

ou

Cassolette d'escargots d'Ardèche,
fondue de poireaux et crème à l'ail (1.9)

ou

Tartine de mousse de picodon et jambon cru de l'Ardèche (1.9)

PLAT PRINCIPAL

Paleron de boeuf braisé et ses carottes

ou

Pavé de veau, crème de cèpes
gratin dauphinois(1.9)

ou

Filet de truite de l'Ardèche, sauce au Viognier
lentilles à la crème et carottes braisées (1.9)

DESSERT

Carte des desserts au choix

26.50€

Plateau de fromages affinés (dans la limite de 5 portions) (9)

ou

Faisselle de l'Ardèche à la crème (9)

SUPPLEMENT 3.00€

MENUS

PETIT GOURMAND

ENTREE

Terrine de foie gras de canard « maison », chutney de figues (1)

ou

Feuilleté de Saint Jacques et lard fumé (1.7.9)

ou

Ris de veau braisé sauce bourguignone (1)

PLAT PRINCIPAL

Filet de Bœuf (Charolais/France),
sauce aux morilles, gratin dauphinois, courgettes à la tomate(1.9)

ou

Filet de canette aux raisins, purée de patates douces bio (1.9)

ou

Dos de cabillaud, crème ciboulette
fondue de poireaux et dés de butternut (1.7.9)

FROMAGE

Plateau de fromages affinés (dans la limite de 5 portions) (9)

ou

Faisselle de l'Ardèche à la crème (9)

DESSERT

Carte des desserts au choix

39.00€

MENUS

GOURMAND

Menu avec 2 ENTREES

ENTREE

Terrine de foie gras de canard « maison », chutney de figues (1)
ou

Ris de veau braisé sauce bourguignone (1)



Feuilleté de Saint Jacques et lard fumé (1.7.9)

PLAT PRINCIPAL

Filet de Bœuf (Charolais/France),
sauce aux morilles, gratin dauphinois, courgettes à la tomate(1.9)
ou

Filet de canette aux raisins, purée de patates douces bio (1.9)
ou

Dos de cabillaud, crème ciboulette
fondue de poireaux et dés de butternut (1.7.9)

FROMAGE

Plateau de fromages affinés (dans la limite de 5 portions) (9)
ou

Faisselle de l'Ardèche à la crème (9)

DESSERT

Carte des desserts au choix

49.00€

RESTAURANT

LA CARTE

FAITES VOTRE CHOIX!

ENTREES

Salade de légumes à l'huile d'olive et méli-mélo de graines(2.6.11)	8.00 €	Terrine foie gras de canard «maison» chutney de figues et ses toasts grillés (1)	14.00 €
Tartine de mousse de picodon salade mée (1.9)	9.00€	Terrine « maison » cuite au vieux four à bois (100%Ardèche)	9.00 €
Caillette « maison » servie tiède, salade mée - coulis de tomates (1.6)	8.00 €	Cassolette d'escargots d'Ardèche, fondue de poireaux et crème à l'ail (1.9)	12.00 €
Feuilleté de Saint Jacques et lard fumé (1.7.9)	13.00 €	Tartine de mousse de picodon et jambon cru de l'Ardèche (1.7.9)	10.00 €
Ris de veau braisé sauce bourguignone (1)	13.00 €		

PLATS AVEC VIANDES

Paleron de boeuf d'Ardèche braisé et ses carottes (1.9)	16.00 €	Pavé de veau crème de cèpes, gratin dauphinois (1.9)	18.00 €
Filet de Bœuf (Charolais/France) sauce aux morilles, courgettes à la tomate et gratin dauphinois (1.9)	24.00 €	Filet de canette aux raisins purée de patates douces bio (1.9)	20.00 €

RESTAURANT

LA CARTE

FAITES VOTRE CHOIX!

PLATS AVEC POISSONS

Pavé de truite de l'Ardèche	17.00 €	Dos de cabillaud	18.00 €
sauce au Viognier, lentilles à la crème et carottes braisées (1.9)		crème ciboulette, fondue de poireaux et dés de butternut (1.7.9)	

PLATS VEGETARIENS

Petites ravioles du Dauphiné	12.00 €	Steak végétal (Ardèche)	12.00 €
sauce au pistou (1.5.9)		gratin dauphinois, courgettes à la tomate (9)	

FROMAGES & DESSERTS

Plateau de fromages affinés	8.50 €	Faisselle de l'Ardèche	5.50 €
		à la crème (9)	
Dessert au choix	6.50 €		

demander la carte des desserts !