

L'Ardoise

des Saveurs



MENU



Entrées et planches

NOS PLANCHES APÉRITIVES

Saucisson du moment sélection pur porc.....	6€
Crevettes Panko et confiture de tomate.....	7€
Camembert rôti au miel et toasts de pain grillé.....	8€
La Burrata et pesto à la pistache.....	8€
Palette Fermière charcuteries et fromages du moment.....	10€
Ardoise des Tapas avec tous nos tapas (Hors menus).....	19€

NOS ENTRÉES & NOS SALADES

Entrée du Jour Création du chef, chaque jour (Disponible le midi du lundi au vendredi, hors jours fériés).....	5,90€
Tataki de bœuf aux copeaux de fromage de brebis et sauce tartare.....	9€
Chiffonnade de jambon de Parme AOP 14 mois d'affinage, tomate séchée et roquette.....	9€
Tartare de saumon crème de Burrata au basilic et au citron.....	8€
Chèvre frais à l'échalote et aux herbes fraîches, tartine grillée au beurre de Chorizo.....	8€

	Entrée	Plat
La Salade du Jour composition selon notre marché (Disponible le midi du lundi au vendredi, hors jours fériés).....	7,50€	14,90€
La Salade Océane au saumon cru mariné au citron, Burrata, tomate séchée et pesto à la pistache.....	8,50€	16€
La Salade Bouquetine et ses toasts de chèvre frais à l'échalote, lardons chauds, noix, maïs et tomates.....	8,50€	16€
La Salade Basque au poulet pané, olives, croûtons à l'ail noir, tomme de brebis et tomate.....	9€	17€
La Salade Provençale à la poire pochée, Bleu d'Auvergne, jambon de Parme, tomate et olives.....	9€	17€
La Salade Veggie Fêta, émincé façon kebab au soja, tomate séchée, maïs et olives.....	7,50€	15€

Tartares et Burgers

NOS TARTARES PRÉPARÉS MINUTE Viande de boeuf 180g · À vos souhaits — Servis accompagnés de salade verte et frites

Le Tartare Traditionnel Cru, préparé par nos soins.....	17€
Le Tartare Aller-Retour Aller-retour à la plancha, sauce au choix.....	18€
Le Tartare À Cheval Aller-retour à la plancha, sauce au choix, œuf à cheval.....	19€
Le Tartare Gratiné Aller-retour à la plancha, gratiné au bleu d'Auvergne.....	19€
Le Tartare Italien Cru, préparé par nos soins, servi avec sa Burrata.....	20€

NOS BURGERS Accompagnés de pommes de terre frites et de salade verte

Le Cocorico au poulet pané, fromage de chèvre frais, confiture de tomate et chorizo.....	17€
L'Auvergnat et son haché du boucher [150g], Bleu d'Auvergne, sauce oignon et lardons.....	18€
Le Végétarien à la Tortilla de légumes, Burrata et sauce tartare.....	16€
Le Pacifique au tartare de saumon, fêta et tomate séchée.....	19€

Plats Terre & Mer

Plat du Jour Création quotidienne du Chef (Disponible le midi du lundi au vendredi, hors jours fériés).....	14,90€
Bavette de poitrine de cochon marinée, patate douce frite et sauce tartare	16€
Onglet de bœuf [180g], sauce et garniture au choix et salade verte	18€
Filet de limande snacké et son beurre meunière, pomme de terre confite au thym et amandes torréfiées	17€
Poulet Pimentón en brochette, Mariné à l'huile de Chorizo, Tortilla de légumes, jus de volaille aux épices espagnoles.....	16€
Grillade du Jour Sélection du moment de notre Chef (Disponible le midi du lundi au vendredi, hors jours fériés)	17€
Tournedos de saumon et ses Mille-feuille de ravioles aux courgettes et fêta, crème citron-basilic.....	19€
Jambon de Parme AOP 14 mois d'affinage [150g], Burrata au pesto à la pistache, frites et salade	16€
Haché de bœuf [180g], sauce au choix, frites et salade verte.....	16€
Tortilla de légumes à la Burrata Pesto à la pistache et tomate séchée	16€
Maxi tartare de saumon aux agrumes et sa crème de burrata, garniture au choix et salade verte.....	19€
Double Tataki de bœuf aux copeaux de fromage de brebis et sauce tartare, frites.....	17€

Côte de bœuf (350g) Plat Signature Sauce & garniture au choix (Hors menus) **29€**

Nos Sauces : Poivre vert · Tartare · Bleu d'Auvergne · Confit d'oignon · Pesto à la pistache

Nos Garnitures : Frites · Salade verte · Pomme de terre confite · Garniture du moment · Mille-feuille de ravioles aux courgettes

Nos desserts et coupes glacées

NOS DESSERTS

Dessert du Jour (Disponible le midi du lundi au vendredi, hors jours fériés).....	5,90€
Croustade pomme-poire Éclats de noisettes, coulis caramel beurre salé, glace vanille	8€
Brookie moelleux chocolat Brownie-cookie aux noix, crème à la fève de tonka	7€
Profiteroles Bun's & Roll Glace vanille, chocolat chaud, chantilly	8€
Cheesecake vanille Lemon curd et tartare de fruits rouges	8€
Tiramisu Nutella Éclats de spéculoos	7€
Assortiment de fromages Sélection de nos régions	8€
Fantaisie des desserts Assortiment de 4 mignardises du moment	9€

Café / Thé Gourmand Dessert Signature Assortiment de 4 mignardises du moment + café ou thé (sup menu = +1)..... **10€**

NOS COUPES DE GLACE

Vanille · Caramel · Café · Chocolat-Cacao · Menthe-Chocolat · Noix de coco · Framboise · Citron · Passion · Fraise

1 boule : 3€ 2 boules : 4,50€ 3 boules : 6,50€ Supplément chocolat chaud ou chantilly : 1,50€

NOS COUPES COMPOSÉES

Chocolat / Café / Caramel liégeois Glace [chocolat / café / caramel], chocolat chaud, chantilly	7€
La Tutti Frutti Sorbet passion & fraise, fruits rouges, meringue, chantilly	8€
Dame Blanche Glace vanille, chocolat chaud, chantilly	7€

NOS COUPES DIGESTIVES

La Piña Colada Glace Coco & Rhum Ambré	9€
Le Colonel sorbet citron vert & vodka	9€
La Caraïbe sorbet passion & rhum vieux	9€
L'Iceberg glace menthe-chocolat & Mentilla	9€

Nos Formules & menus

LES ARDOISES DU JOUR (Disponible le midi du lundi au vendredi, hors jours fériés)

Entrée au choix : Entrée du jour ou Petite salade du jour

Plat au choix : Plat du jour ou Grande Salade du jour

Dessert : Dessert du jour

Ardoise Duo : Entrée + Plat ou Plat + Dessert	18€
Duo Gourmand : Plat + Café Gourmand	20€
Ardoise Trio : Entrée + Plat + Dessert	21€
Trio Gourmand : Entrée + Plat + Café Gourmand	23€

LA PLANCHA DU MOMENT : (Disponible le midi du lundi au vendredi, hors jours fériés)

Entrée au choix : Entrée du jour ou Petite salade du jour

Plat : Grillade du Moment

Dessert : Dessert du jour

Plancha Duo : Entrée + Grillade ou Grillade + Dessert	20€
Plancha Express : Grillade + Café Gourmand	22€
Plancha Trio : Entrée + Grillade + Dessert	23€
Plancha Gourmande : Entrée + Grillade + Café Gourmand.....	25€

MENU SAVEUR Disponible tous les jours, midi & soir - Au choix parmi toute la carte - Certains plats engendrent un supplément

Duo : Entrée + Plat ou Plat + Dessert	25€
Trio : Entrée + Plat + Dessert	29€

MENU ENFANT Pour les moins de 12 ans

Plat au choix : Haché de boeuf, Poulet pané, Burger junior ou Pavé de saumon

Dessert au choix : Fantaisie de desserts ou boule de glace

Boisson offerte (sirop à l'eau, diabolo, jus de fruits : orange, pomme, Ananas)..... 12€