

L'ARDOISE

DES SAVEURS

*Toute l'équipe de
L'Ardoise des Saveurs
vous souhaite un bon appétit !*





Nos Tapas



Galettes de pommes de terre au romarin et crème aux herbes.....	8€
Crevettes Panko et aioli à la tomate.....	9€
Préfou de l'Ardoise aux saveurs du moment	7€
Burrata au pesto vert et noix de coco.....	8€
Camembert rôti au miel et thym , toasts de pain viennois.....	9€
<i>Composez votre planche apéritive selon vos goûts et vos envies ! (Compo 3 éléments pour 21€)</i>	
Palette de charcuteries et fromages (sélection du moment)	17€



Nos Entrées



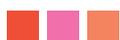
Pulled Pork confit à la graisse de canard crémeux de potimarron, chips de jambon et aioli à la tomate.....	10€
Tartare de crevettes aux poivrons langoustine vapeur, coulis au pesto vert et noix de coco	11€
Foie gras mariné au Cognac et Coteaux de l'Aubance confiture du moment, toasts de pain viennois	14€
	<i>(menu gourmand +2€)</i>
Gravelax de boeuf aux fines herbes crémeux de Morbier et crumble au romarin, pétales de Parmesan	10€



Nos Salades



L'Océane tartare de crevettes, langoustines vapeur, crevettes Panko, Tagliatelle de poivrons confits, tomates de saison.....	20€
La Vегgie Burrata, croquant végétarien, nouilles asiatiques aux légumes, vinaigrette soja et sésame, tomates de saison.....	17€
La Carnée gravelax de boeuf, galette de pomme de terre, aioli à la tomate, jambon Italien, tomates de saison	19€



Nos Tartares



NOS TARTARES SONT ACCOMPAGNÉS DE POMMES DE TERRE FRITES ET SALADE VERTE

Le Tartare Traditionnel Viande de Boeuf français (180g), préparée par nos soins	17€
Le Tartare aller-retour Viande de Boeuf français (180g), préparée par nos soins, aller retour à la plancha et sa sauce au choix	18€
	<i>(œuf à cheval supplément 1€)</i>
Le Tartare Fromager Viande de Boeuf français (180g), préparée par nos soins, aller retour à la plancha et gratinée au Morbier	19€



Nos Plats Terre & Mer



NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE ET EUROPÉENNE

Noix d'entrecôte «Black Angus» (250g)

sauce au choix, pommes de terre Grenailles et crémeux de potimarron..... 26€
(menu gourmand +3€)

Pièce du boucher (220g)

sauce au choix, pommes de terre frites et salade verte..... 22€

Lamelles d'Encornets

en croûte de noisettes et fines herbes, crème de chorizo, Risotto au pesto vert et noix de coco et crumble au romarin 19€

Fondant de Porc confit à la graisse de canard

galette de pommes de terre aux herbes, crème de Morbier et oignons frits 19€

Croquants Végétariens

Risotto au pesto vert et noix de coco, Tagliatelle de poivrons confits, aioli à la tomate 17€

Souris d'Agneau confite au miel et thym

crémeux au potimarron, pomme de terre fondante à la crème de Parmesan et crumble au romarin 25€

Brochettes de Crevettes

nouilles asiatiques aux légumes, vinaigrette soja et sésame..... 20€

Haché de boeuf VBF (180g)

sauce au choix, pommes de terre frites et salade verte..... 18€

La carte blanche du chef ! (voir ardoise) demandez conseil à notre équipe !



Nos Burgers



Le Provençal (viande au choix)

crémeux de potimarron, aioli à la tomate, tomme de brebis, poivrons confits, salade et pommes de terre frites..... 20€

Le Lombardi (viande au choix)

crème de Parmesan, jambon italien, galette de pommes de terre, salade et pommes de terre frites..... 21€

NOS VIANDES AU CHOIX : HACHÉ DE BOEUF CHAROLAIS / POULET PANÉ / PULLED PORK



Nos Accompagnements et Sauces



Accompagnements

pommes de terre frites, crémeux de potimarron, pommes de terre Grenailles,
risotto au pesto vert et noix de coco, nouilles asiatiques aux légumes, Tagliatelle de poivrons confits 3€

Sauces

poivre, crème de Morbier, aioli à la tomate, crème de chorizo, coulis pesto vert et noix de coco, vinaigrette soja et sésame..... 1€



Nos Desserts



Paris-Brest , crème diplomate au caramel et pain grillé, coulis caramel beurre salé	9€
Pavlova et crémeux au citron , méli-mélo de fruits rouges et sorbet framboise	9€
Split Profiteroles , trio de choux craquelins aux glaces de votre choix, coulis de chocolat chaud et chantilly	9€
Crème brûlée à la vanille , chantilly aux fruits	9€
Macaron choco-Nutella , suprêmes d'oranges confits au miel, sorbet à l'orange	9€
Fantaisie des desserts : assortiment de quatre gourmandises du moment	9€

Café/Thé Gourmand : Fantaisie des desserts accompagnée de sa boisson chaude (*menu gourmand +1€*) 10€



Nos Coupes Glacées



LES PARFUMS DES GLACES ET DES SORBETS :

Nos Crèmes Glacées : Vanille, Caramel beurre salé, Café, Chocolat-nuty, Menthe-Chocolat, Noix de coco

Nos sorbets : Fraise, Framboise, Citron vert, Passion

COMPOSEZ VOS COUPES DE GLACES :

Glace une boule : 3€

Glace deux boules : 6 €

Glace trois boules : 8€

Supplément chantilly / chocolat chaud / caramel beurre salé / fruits rouges : 1€

Les Coupes Gourmandes

Le Chocolat Liégeois : trois boules glace chocolat-nuty, chocolat chaud & chantilly	9€
Le Café Liégeois : trois boules glace café, espresso & chantilly	9€
Le Caramel Liégeois : trois boules glace caramel, coulis de caramel & chantilly	9€
La Dame blanche : trois boules glace vanille, chocolat chaud & chantilly	9€
La Savoureuse : glaces caramel et vanille, Crème brûlée, Biscuit sablé, Coulis de caramel & chantilly	9€
La Frutissima : sorbet fraise, framboise et citron vert, éclats de meringues & chantilly	9€

Les Coupes Digestives

Le Colonel : deux boules sorbet citron vert & vodka	10€
La Caraïbe : deux boules sorbet passion & Rhum vieux	10€
L'Iceberg : deux boules glace menthe chocolat & Mentilla	



Nos Formules et Menus



Menu Gourmand *

*VALABLE TOUS LES JOURS MIDI ET SOIR

ENTRÉE au choix parmi les entrées et salades de la carte	
PLAT au choix parmi les tartares, burgers et plats de la carte	
DESSERT au choix parmi les desserts et coupes de glaces de la carte	33€

UN CHOIX PARMIS TOUS LES PLATS À LA CARTE, HORS «LA CARTE BLANCHE DU CHEF»
CERTAINS PLATS ENGENDRENT UN SUPPLÉMENT

Formule ardoise ! **

*VALABLE UNIQUEMENT LE MIDI, DU LUNDI AU VENDREDI ET HORS JOURS FÉRIÉS
(HORS PROMOTIONS)

PLAT DU JOUR OU MAXI SALADE DU JOUR	15€
GRILLADE DU JOUR	17€
FORMULE ENTRÉE + PLAT ou FORMULE PLAT + DESSERT	19€
FORMULE ENTRÉE + PLAT + DESSERT	21€

**CERTAINS PLATS ENGENDRENT UN SUPPLÉMENT SUR LES FORMULES
(GRILLADE DU JOUR +2€ ET CAFÉ GOURMAND +2€)

Ardoise Express *

*VALABLE UNIQUEMENT LE MIDI, DU LUNDI AU VENDREDI

SALADE DU JOUR + PLAT DU JOUR + DESSERT DU JOUR	23€
--	-----

LE SERVICE 3 EN 1 POUR UN REPAS EXPRESS ! Avec au choix : 25cl heineken ou 1 verre de vin ou 1/2 eau minérale

Menu Enfant *

*VALABLE TOUS LES JOURS MIDI ET SOIR

HACHÉ CHAROLAIS ou POULET PANÉ ou BURGER JUNIOR	
FANTAISIE DE DESSERTS JUNIOR ou UNE BOULE DE GLACE	
SIROP A L'EAU ou DIABOLO ou JUS DE FRUITS (pomme, orange ou ananas)	12€

NOUS TRAVAILLONS ESSENTIELLEMENT AVEC DES PRODUITS FRAIS, MERCI D'AVANCE DE NOUS EXCUSER POUR DES ÉVENTUELLES RUPTURES.
LISTE DES ALLERGÈNES : NOUS CONSULTER. TOUS NOS PRIX SONT T.T.C.