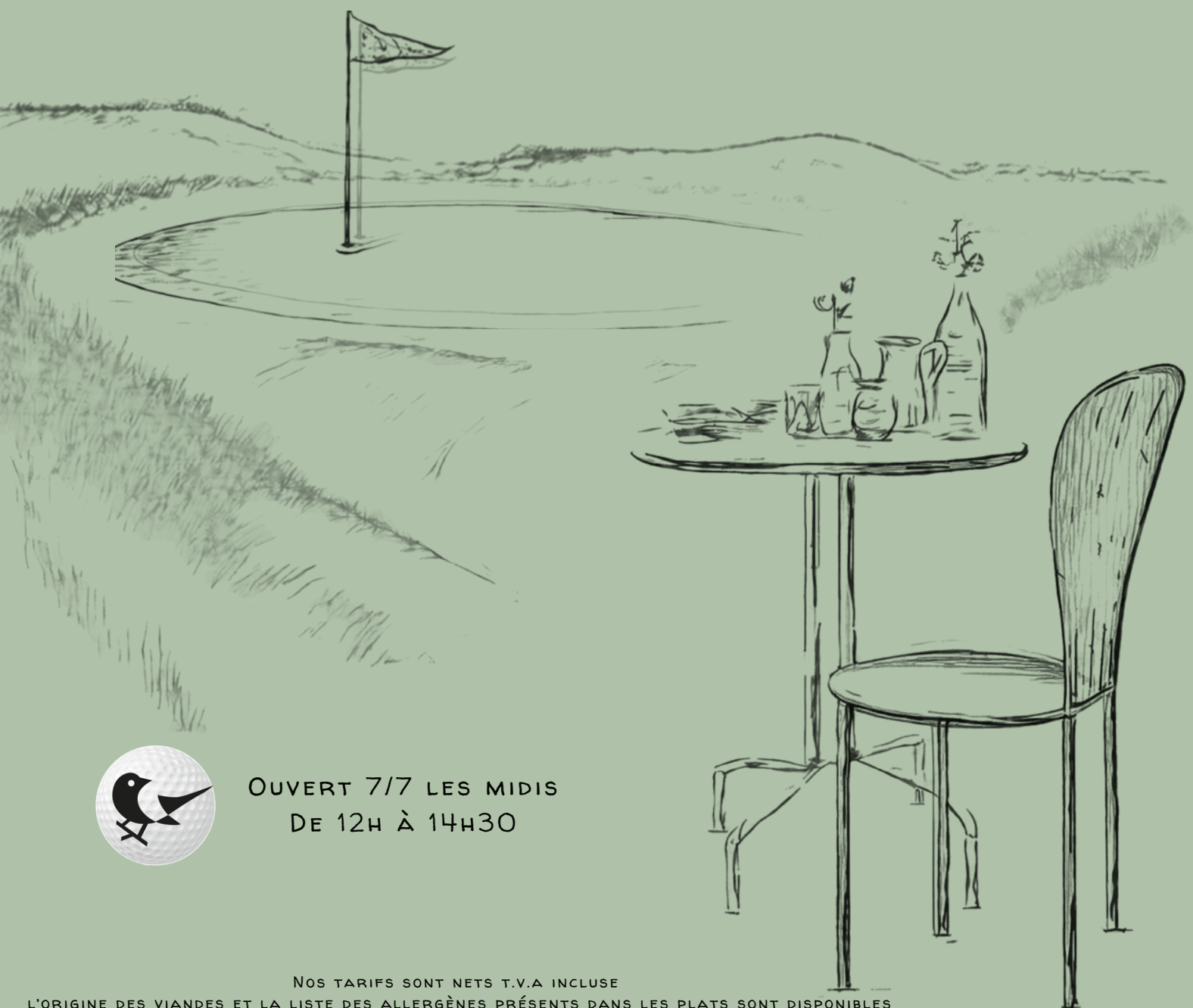


Les Terrasses des Chanalets



OUVERT 7/7 LES MIDIS
DE 12H À 14H30

NOS TARIFS SONT NETS T.V.A INCLUSE
L'ORIGINE DES VIANDES ET LA LISTE DES ALLERGÈNES PRÉSENTS DANS LES PLATS SONT DISPONIBLES
SUR DEMANDE

Formules du jour

ENTRÉE	7.00 €
PLAT	14.50 €
ENTRÉE-PLAT OU PLAT-DESSERT	20.50 €
FORMULE COMPLÈTE	23.50 €
SUPPLÉMENT DESSERT À LA CARTE	1.00 €



Les salades

PETITE 15.00 €

SALADE REPAS 18.00 €

LA ROYAN

Ravioles poêlées, lardons, fourme d'Ambert,
tomate, salade verte

L'ARDÈCHE

Caillette d'Ardèche, châtaignes, œuf poché
tomate, croûtons, salade verte

LA VERCORS

Saint Marcellin rôti aux herbes et ses mouillettes,
jambon de pays, noix, oignons rouges,
tomate, salade verte

L'assiette végétarienne

Assiette chaude composée

17.00 €

de légumes de saison et de féculents,
avec ou sans œuf, selon l'inspiration du moment





ROUGE (75cl)

Pays D'Oc, Cuvée Marius by Michel Chapoutier	21.00 €
Eleivera, vin de la vallée du Douro, Portugal by M. Chapoutier	24.00 €
Côtes du Rhône, Alleno & Chapoutier	24.00 €
A.O.P Brezème Monicault, domaine Lombard	39.00 €
Crozes Hermitage, Les Aigrettes, domaine Luc Tardy	39.00 €
AOP Cornas, Domaine Jacques Lemenicier	79.00 €

BLANC (75cl)

Mon Viognier blanc I.G.P d'Ardèche, domaine Vigier	22.00 €
Haut de Mont-rouge I.G.P Côtes de Gascogne, HDM	23.00 €
Eleivera, vin de la vallée du Douro, Portugal by M. Chapoutier	24.00 €
I.G.P Collines Rhodaniennes Bio maison Pic et Chapoutier	31.00 €
Les Tanneurs A.O.P Saint Peray by Chapoutier	39.00 €

ROSÉ (75cl)

Mon gris grenache I.G.P d'Ardèche, domaine Vigier	21.00 €
Paradis Essenciel, Coteaux d'Aix vignoble Paradis	23.00 €

CHAMPAGNES ET DIGESTIFS

Jay Up A.O.P Clairette de Die	26.00 €
Brut d'exception champagne Paul Romain	59.00 €

LES PICHETS

Mentheuse, Pulpeuse, Croqueuse (4cl)	6.00€
Diplomatico rhum (4cl)	7.00€
Bumbu rhum (4cl)	7.00€
Bumbu XO rhum (4cl)	7.50€

Au verre (12 cl) 3.50 €

L'abus d'alcool est dangereux
pour la santé,
à consommer avec modération