

Le Restaurant est ouvert Midi & Soir  
uniquement sur et selon les \*réservations  
présent avant 17h45 au 04.71.04.05.21

\* Le restaurant de l'auberge ouvre ses portes  
pour un minimum de 6 personnes



Auberge des  
Calades

Une table & une cuisine en toute simplicité



"fait maison"

## NOTRE PLANCHE APERO DU MOMENT



\* Planche apéritive à partager  
en toute convivialité  
8,00€/personne

\* Uniquement servi pendant l'apéritif

## NOS ENTREES

\* Entrée du chef ... de 8,50€ à 12,50€

\* Toutes commande d'entrées doivent obligatoirement être suivi d'un plat  
ou l'entrée vous sera facturé à 21,50€

## FROMAGES

Planche du fromage du moment ..... 7,50€  
Fromage blanc du plateau ..... 6,50€

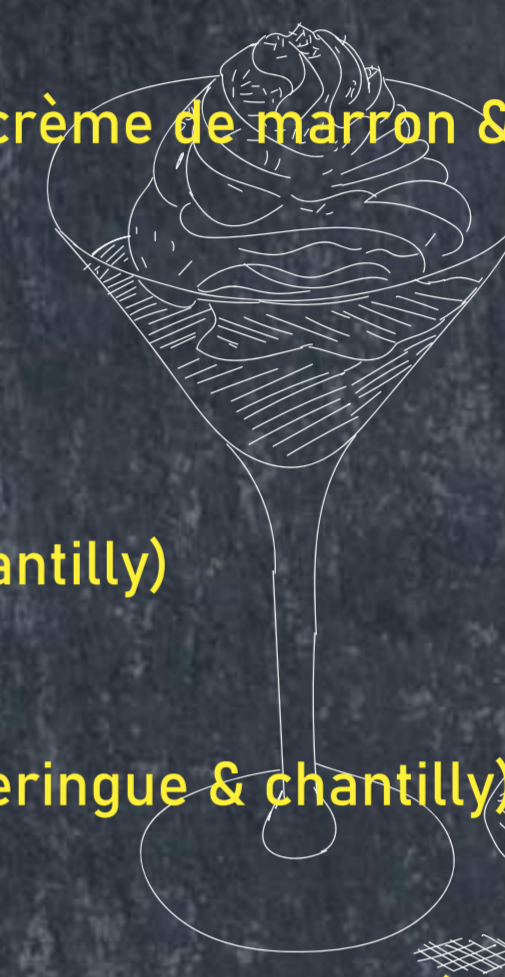
## Restaurant fermé le Mardi



"fait maison"

## DESSERTS

Desserts du moment au choix ..... 7,50€ à 9,50€  
Coupe Ardéchoise ..... 9,00€  
(Glace vanille, glace marron, châtaigne confite, crème de marron & chantilly)  
Coupe Fraîcheur ..... 9,00€  
(Sorbet passion, salade fruits & chantilly)  
Coupe Kahlua ..... 9,00€  
(Glace vanille, glace café expresso, kahlua & chantilly)  
Coupe Melba ..... 9,00€  
(Glace vanille, glace fraise, fraises marinées, meringue & chantilly)  
Coupe Montélimar ..... 9,00€  
(Glace vanille, glace nougat, éclats de nougats, nougatine enrobé de chocolat & chantilly)



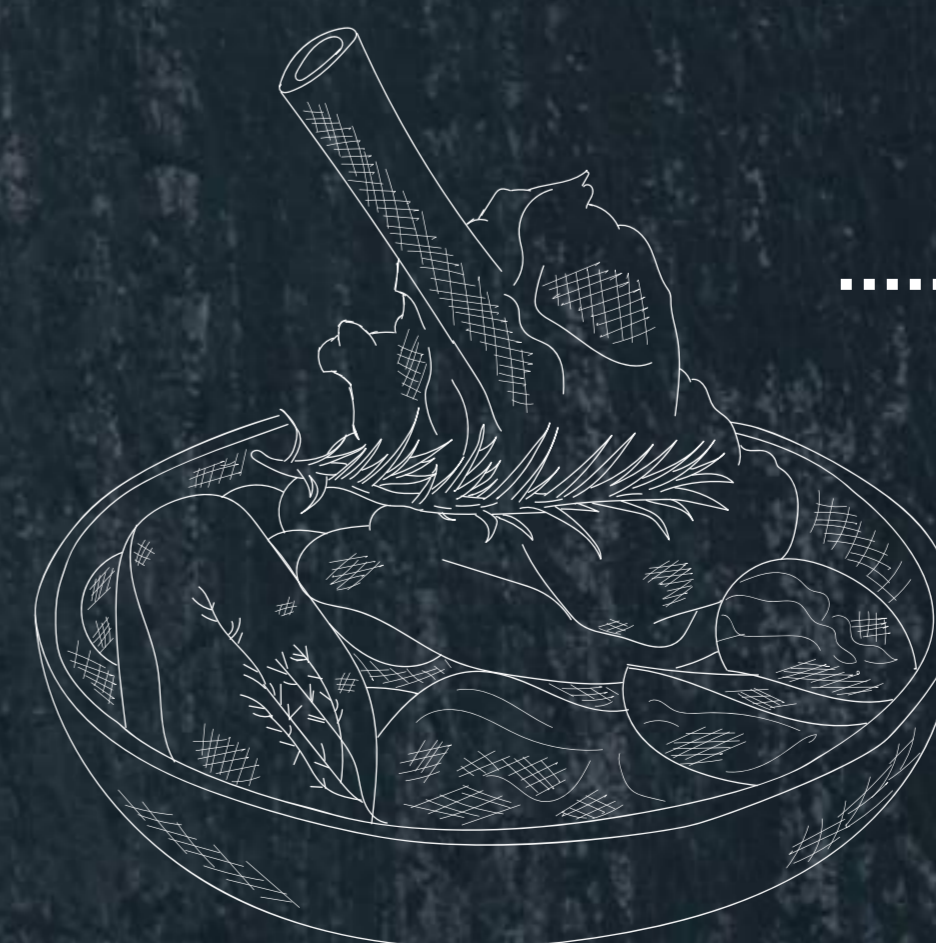
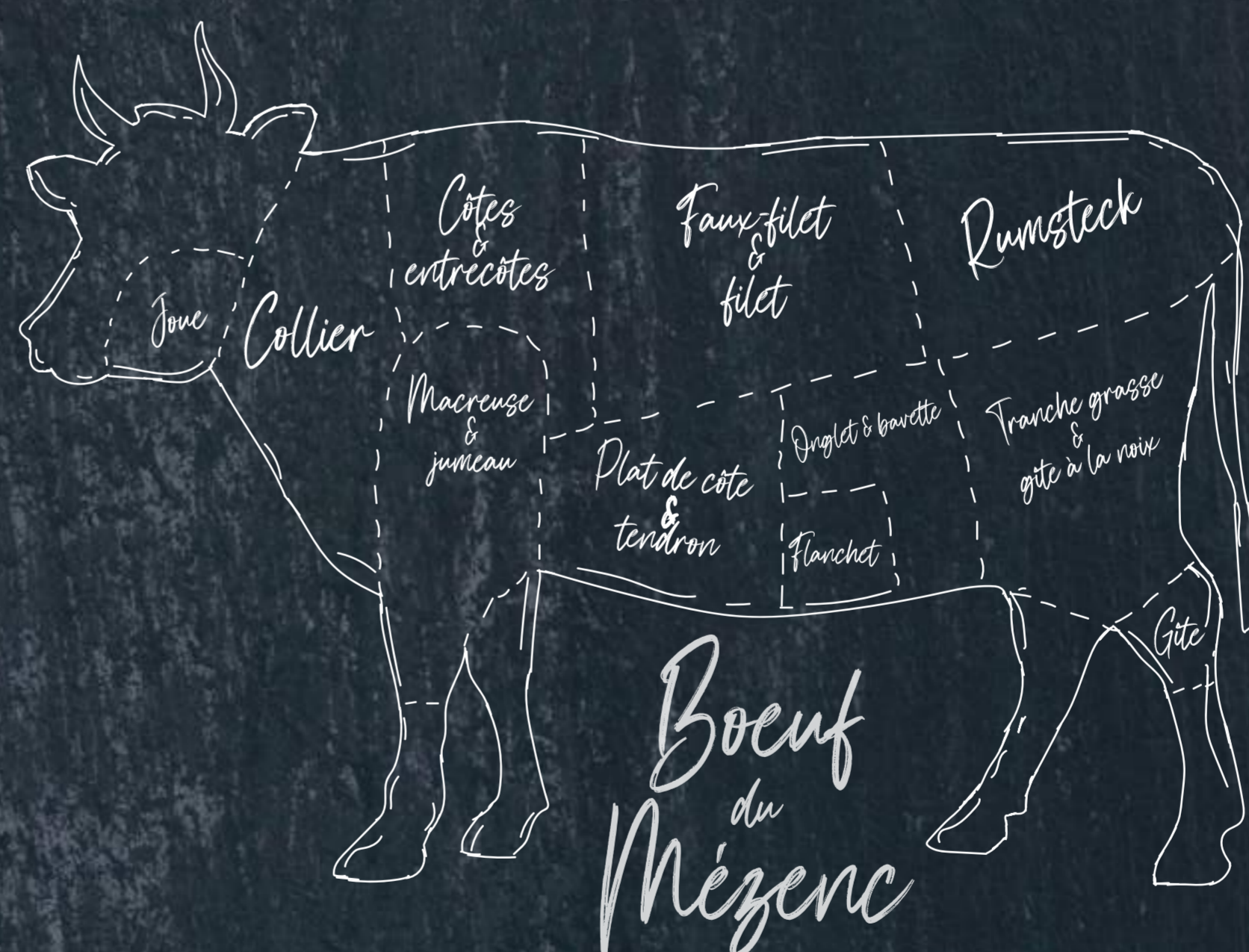
## NOS POISSONS

Carpaccio de truite maison ..... 23,50€  
Filet de truite en croûte d'herbes & noix de pécan ..... 25,00€  
Salade de la criée ..... 26,00€  
(Mesclun de salade, tomates confites, carpaccio de truite, queues de gambas, noix de St-Jacques, moules farcies & perles de citron).  
Brochette gambas & Saint-Jacques "façon thaï" ..... 28,50€



## NOS PLATS D'ICI & D'AILLEURS

Haché Savoyard & son mesclun de salade ..... 21,00€  
(Steack haché façon bouchère, fromage à raclette, cheddar épicé, galette de pomme de terre, lard fumé, oignons crispy & son oeuf)  
Salade bergère ..... 21,50€  
\* Burger du Mézenc & ses frites maison ..... 21,50€  
(Bun's de notre boulanger, sauce burger aux oignons caramélisés, cheddar aux épices du Chili, oignons confits, brebis, boeuf du Mézenc & lard fumé)  
\* Burger montagnard & son mesclun de salade ..... 22,50€  
(Bun's de notre boulanger, sauce fromage, double raclette, oignons confits, boeuf du Mézenc, lard fumé & galette de pomme de terre)  
Carpaccio de boeuf Angus à l'italienne ..... 23,50€  
\*\* Truffade de chez nous & sa charcuterie de pays ..... 23,50€  
Tartare de boeuf au couteau préparé par vos soins ..... 24,50€  
Brochette d'onglet de boeuf mariné aux épices d'Argentine ..... 24,50€  
Brochette de boeuf du Mézenc mariné aux épices Libanaise ..... 24,50€  
Magret de canard ..... 26,50€  
Pièce du boucher (selon arrivage) ..... de 26,50€ à 30,50€  
Souris d'agneau confite sauce miel & thym ..... 29,50€  
\*\* La potence de l'aubergiste pour 2 personnes minimum ..... 31,50€/pers  
\*\* La planche du boucher sélectionné par le chef pour 2 personnes ..... 65,00€  
(Filet de boeuf, Magret de canard, côtes d'agneau, onglet de boeuf)  
Sauce au choix ..... 1,50€



\* Pendant la période du fin gras du mézenc de mi-février à mi-juin, le burger vous sera facturé à 21,50€  
\*\* Certains plats peuvent demander 20 minutes d'attente