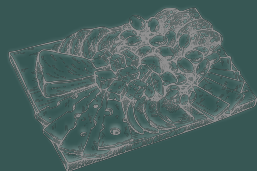




La Planche à Partager

PLANCHE APÉRO RIVIÈRE CLUB

Charcuterie et Fromage



19,50€

Apéritifs

ANISÉ	2cl.	3,00€
KIR CASSIS ou PÊCHE ou CHÂTAIGNE	10cl.	5,00€
KIR PÉTILLANT CASSIS ou PÊCHE ou CHÂTAIGNE	10cl.	8,00€
COUPETTE ADRIEN ROMET	10cl.	8,00€
MARTINI BLANC, MARTINI ROUGE	4cl.	5,00€
PORTO ROUGE, SUZE, MUSCAT	4cl.	5,00€

Les Sans Alcool

COCA-COLA, COCA ZÉRO, THÉ GALCÉ PÊCHE	33cl.	4,00€
ORANGINA, OASIS TROPICAL, LIMONADE	33cl.	4,00€
JUS DE FRUITS Pomme, Tropical, Poire	25cl.	4,00€
DIABOLO AU VERRE (SIROP AU CHOIX + LIMONADE)	30cl.	4,00€
SIROP AU VERRE Grenadine, Fraise, Pêche, Menthe, Citron, Violette, Cassis, PAC, Orgeat	30cl.	2,50€

Boissons Artisanales

LE RIVIÈRE - THÉ GLACÉ ARTISANALE AU VERRE Thé Vert, Menthe, Citron, Gingembre	30cl.	6,00€
LE CLUB - CAFÉ GLACÉ AU CARAMEL À L'ANCIENNE Café 100% Arabica, Lait, Caramel à l'Ancienne	30cl.	6,50€

Les Bières

Bières en Bouteille

RINCE COCHON BLONDE 8,5°	- Belge	33cl.	7,00€
GOUDALE BLONDE 7,2°	- Française	33cl.	5,50€
DESPÉRADOS 5,9°	- Française	33cl.	5,50€
LEVRETTE (CERISE) 3,5°	- Française	25cl.	5,50€
CHIMAY BLEUE BRUNE 9°	- Belge	33cl.	6,50€
MARKUS AMBRÉE 5,8°	- Française Régionale	33cl.	7,00€
HOEGAARDEN BLANCHE 4,9°	- Belge	25cl.	4,50€
IPA BREWDOG PUNK 5,4°	- Écossaise	33cl.	7,00€
BIÈRE ARTISANALE ARDÉCHOISE IPA		33cl.	7,50€

Bières Bouteille Sans Alcool

BIÈRE SANS ALCOOL	25cl.	5,00€
-------------------	-------	-------

Bières à la Pression

BLONDE	25cl.	3,50€	MONACO/SIROP	25cl.	4,00€
	50cl.	6,50€		50cl.	7,00€
PANACHÉ	25cl.	3,50€	PICON	25cl.	4,50€
	50cl.	6,50€		50cl.	8,00€

Bouteilles D'eau Minérale

EAU GAZEUSE ou EAU PLATE	50cl.	2,50€
	150cl.	4,00€

Pause Goûter

— CRÊPES DE 14H À 17H —

CRÊPE AU SUCRE	3,50€
CRÊPE AU SPECULOOS	4,00€
CRÊPE AU CHOCOLAT	4,00€
CRÊPE AU CARMEL	4,00€
CRÊPE À LA CONFITURE D'ARDÈCHE DU MOMENT	4,00€
CRÊPE À LA CRÈME DE MARRON D'ARDÈCHE	5,00€
CRÊPE AU NUTELLA	5,00€

GLACES À IMPULSIONS (Voir le congélateur vitré en salle)

Mocktails



VIR'GIN TONIC

Gin sans Alcool 0%, Tonic, Tranche de citron



PINK COLADA

Nectar de coco, Jus d'ananas, Jus de goyave, Tranche d'ananas



VIRGIN MOJITO

Menthe fraîche, Citron vert, Cassonade, Eau gazeuse



COUCHÉ DE SOLEIL

Jus d'orange, Jus d'ananas, Sirop de grenadine, Tranche d'orange



DOUCEUR DES ÎLES

Jus d'ananas, Jus de mangue, Jus de goyave, Sirop de grenadine, Tranche d'ananas

8,50€

Cocktails Alcoolisés

11,50€



SPRITZ

Aperol, Vin pétillant, Tonic, Tranche d'orange



DAÏQUIRI PASSION

Rhum, Citron pressé, Sirop de Sucre de Canne, Purée Passion, Tonic, Sirop de grenadine, Tranche d'orange



PIÑA COLADA

Rhum, Malibu, Crème de coco, Jus d'ananas, Tranche d'ananas



TEQ SUNRISE

Tequila, Jus d'orange, Sirop de grenadine, Tranche d'orange



MOSCOW MULE

Vodka, Ginger Beer, Jus de citron, Citron vert, Menthe fraîche



SEX ON THE BEACH

Vodka, Jus d'orange, Jus d'ananas, Sirop de grenadine, Tranche d'ananas



MOJITO

Rhum, Menthe fraîche, Citron vert, Cassonade, Eau gazeuse



TI-PUNCH

Rhum, Sucre roux, Jus de citron, Citron vert

Les Boissons Chaudes



RISTRETTO
(Café court)
2,00€



ESPRESSO
(Café)
2,00€



LUNGO
(Allongé)
2,00€



DOUBLE EXPRESSO
(Double dose de Café)
3,50€



AMERICANO
(Café + Eau chaude)
3,00€

Plaisir Chantilly : 2,00€



CAFÉ AU LAIT
(Café + Lait)
3,50€



CAPPUCCINO
(Café + Lait + Mousse de lait)
5,00€



CAFÉ VIENNOIS
(Café + Chantilly)
5,00€



MACCHIATO
(Café + Mousse de lait)
4,00€



CARAMELO
(Café + Caramel + Lait)
5,50€

Muffin Chocolat : 3,50€

Muffin Myrtille : 3,50€



FRENCH COFFEE
(Café + Cognac + Mousse de lait)
8,00€



ITALIAN COFFEE
(Café + Amaretto + Mousse de lait)
8,00€



BAILEYS COFFEE
(Café + Baileys + Mousse de lait)
8,00€



LES THÉS
(Eau chaude + Thé vert ou
Verveine ou Thé vert à la menthe)
3,50€



CHOCOLAT CHAUD
(Lait chaud + Cacao)
4,00€

Brookie : 4,00€

Les Vins au Verre 12cl.

VERRE VIN ROUGE

CAVE DE LABLACHÈRE - **IGP CÔTEAUX DE L'ARDÈCHE ROUGE**

Lieu = Lablachère



DOMAINES ANDRÉ AUBERT - **AOP CÔTES DU RHÔNE LA SÉRINE CUVÉE VIEILLES VIGNES**

Cépages = Syrah, Grenache - Lieu = Donzère - En bouche = Puissant et équilibré



DOMAINE DE VIGIER - **AOP CÔTES DU VIVARAIS L'INTEMPOREL**

Cépages = Syrah, Grenache - Lieu = Lagorce - En bouche = Boisé et doux - Fûts de chêne



CLOS DE L'ABBÉ DUBOIS - **IGP ARDÈCHE L'ORIGINEL**

Cépage = Plant de Brunel (Cépage unique, nul par ailleurs) - Lieu = Saint-Remèze - En bouche = Puissant, Tannique, Fruité et Étonnant - Barrique de chêne



CHÂTEAU LES AMOUREUSES - **VDF TOURIGA**

Cépage = Touriga (Seulement 2 producteurs en France produisent le cépage Touriga) - Lieu = Bourg-Saint-Andéol - En bouche = Puissant, fruité et charnu - 16 mois en amphores et Fûts de chêne français



DOMAINE SALADIN - **AOP CÔTES DU RHÔNE VILLAGES FAN DÉ LUNE**

Cépages = Mourvèdre dominant, Grenache noir, Syrah - Lieu = Saint-Marcel-d'Ardèche - En bouche = Bon équilibre et mature - 9 mois en Foudres de chêne - Cultivation Bio depuis 1422



Info

VDF = Vin De France

IGP = Indication Géographique Protégée

AOP = Appellation d'Origine Protégée

Tarifification des Vins

● Découverte : 4,50€

● ● Rencontre : 6,50€

● ● ● Partage : 9,00€

● ● ● ● Complicité : 12,00€

Les Vins au Verre 12cl.

VERRE VIN BLANC

CAVE DE LABLACHÈRE - **IGP CÔTEAUX DE L'ARDÈCHE BLANC**

Lieu = Lablachère



CAVE DE LABLACHÈRE - **IGP CÔTEAUX DE L'ARDÈCHE GEWURT'Z**

Cépage = Gewürztraminer - Lieu = Lablachère - En bouche = Sec et fruité



CLOS DE L'ABBÉ DUBOIS - **IGP ARDÈCHE VIOGNIER**

Cépage = Viognier - Lieu = Saint-Remèze - En bouche = Fruité, sec, léger et équilibré



DOMAINE DE VIGIER - **IGP ARDÈCHE MON CHARDONNAY**

Cépage = Chardonnay - Lieu = Lagorce - En bouche = Fruité, rond et vif



DOMAINE DE PÉCOULAS - **IGP ARDÈCHE FOLIE DOUCE**

Cépage = Viognier (vendange tardive) - Lieu = Lagorce - En bouche = Vin sucrée, fruité et doux



CHÂTEAU LES AMOUREUSES - **IGP ARDÈCHE LE LIBY**

Cépages = Viognier, Roussanne, Marsanne, Sauvignon blanc - Lieu = Bourg-Saint-Andéol - En bouche = Équilibré, fruité, puissant et long en bouche - 12 mois en Fûts de chêne français



VERRE VIN ROSÉ

CAVE DE LABLACHÈRE - **IGP CÔTEAUX DE L'ARDÈCHE ROSÉ**

Lieu = Lablachère



DOMAINE DU COLOMBIER - **IGP ARDÈCHE ROSÉ 2**

Cépages = Grenache, Cinsault - Lieu = Vallon-Pont-d'Arc - En bouche = Rond, fruité et léger



DOMAINE DE VIGIER - **IGP ARDÈCHE MON GRIS DE GRENACHE**

Cépage = Grenache - Lieu = Lagorce - En bouche = Léger et ample



DOMAINE DE PÉCOULAS - **IGP CÔTEAUX DE L'ARDÈCHE MERLOT BONBON**

Cépage = Merlot - Lieu = Lagorce - En bouche = Vin sucré, fruité, surmûris et doux



CHÂTEAU LES AMOUREUSES - **IGP MÉDITERRANÉE CUVÉE LE COLOMBIER**

Cépages = Cunoise, Syrah - Lieu = Bourg-Saint-Andéol - En bouche = Équilibré, élégant, remarquable et longueur - Rosé de garde - 12 mois en Amphores et Fûts de chêne français



Tarifification des Vins

● Découverte : 4,50€

● ● Rencontre : 6,50€

● ● ● Partage : 9,00€

● ● ● ● Complicité : 12,00€

Les Digestifs 4cl.

WHISKY

JOHNNIE WALKER RED LABEL 40°	€
BUSHMILLS IRISH ORIGINAL 40°	€
JACK DANIEL'S 40°	€
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL 12 ANS 40°	€€
CHIVAS REGAL 12 ANS 40°	€€
ABERLOUR 10 ANS FOREST RÉSERVE 40°	€€
ABERLOUR 12 ANS 48°	€€€
SEXTON IRISH 40°	€€€
CARDHU 12 ANS 40°	€€€
KNOCKANDO 18 ANS 43°	€€€
GLENMORANGIE WHISKY 10 ANS 40°	€€€
ÉVADÉ SINGLE MALT TOURBÉ WHISKY FRANÇAIS 43°	€€€
HOTAZAKI JAPANESE BLENDED 40°	€€€
LAPHROAIG SCOTCH 10 ANS 40°	€€€
CHIVAS REGAL 18 ANS GOLD SIGNATURE 40°	<i>Exceptionnel</i>
KAVALAN WHISKY SINGLE MALT TAÏWAN 40°	<i>Exceptionnel</i>
YAMAZAKURA JAPANESE BLENDED PEATED 46°	<i>Exceptionnel</i>
LAGAVULIN 16 ANS 43°	<i>Exceptionnel</i>

RHUM

RHUM HAVANA CLUB 7 ANS 40°	€
AOC CLEMENT RHUM VIEUX 40°	€
RHUM CED TI MANGUE, PASSION 32°	€€
RHUM DON PAPA SIPITUEUSE BAROKO 40°	€€
DIPLOMATICO MANTUANO 8 ANS 40°	€€
PYRAT RHUM RÉSERVE XO 40°	€€€
RHUM DON PAPA 7 ANS 40°	€€€
BACARDI RHUM OCHO 8 ANS 40°	€€€
SANTA TERESA RHUM 1796 40°	<i>Exceptionnel</i>
MILLONARIO RHUM 15 ANS RÉSERVE SPÉCIALE 40°	<i>Exceptionnel</i>
ZACAPA 23 ANS 40°	<i>Exceptionnel</i>

ARMAGNAC

ARMAGNAC SAINT-VIVANT VSOP 40°	€€
LAUBADE ARMAGNAC 12 ANS 40°	€€€
LAUBADE ARMAGNAC HORS D'ÂGE INTEMPOREL 40°	<i>Exceptionnel</i>

COGNAC

COGNAC DELAITRE *** 40°	€
COGNAC MEUKOW BLACK VS 40°	€€
COGNAC HENNESSY VS 40°	€€€
COGNAC DELAITRE XO 40°	<i>Exceptionnel</i>

Tarifification des Digestifs

Classique : 7,00€ €

Supérieur : 10,00€ €€

Premium : 12,00€ €€€

Exceptionnel : 14,50€ *Exceptionnel*

Les Digestifs 4cl.

EAU DE VIE

KIRSCH SYLVAIN SPIRITUEUX (CERISE) 18°	€
GRAPPA CELLINI 38°	€
CALVADOS DELAITRE 10 ANS 40°	€€
EAU DE VIE DE MIRABELLE DELAITRE 40°	€€
EAU DE VIE DE POIRE WILLIAMS DELAITRE 40°	€€
EAU DE VIE DE VIEILLE PRUNE MANGUIN 40°	€€€
EAU DE VIE DE POIRE WILLIAMS AU RHUM AMBRÉ CARAXÈS 40°	Exceptionnel

GIN

GIBSON'S GIN LONDON DRY	€
JUNE BY G'VINE GIN 37,5°	€€
GIN HENDRICK'S 41,4°	€€
ROKU GIN SUNTORY JAPAN 43°	€€€
GIN BOMBAY SAPPHIRE PREMIER CRU 47°	€€€
GUNPOWDER IRISH GIN 43°	Exceptionnel
GIN OLI' GIN MANGUIN EN PROVENCE 41°	Exceptionnel

TEQUILA

JOSE CUERVO TEQUILA GOLD ESPECIAL 38°	€€
TEQUILA 1800 REPOSADO 38°	€€€
PATRON TEQUILA SILVER 40°	Exceptionnel

LIQUEUR

GET 27 - 17,9°	€
GET 31 - 24°	€
AMARETTO SAN PIETRO 18°	€
BAILEYS ORIGINAL IRISH CREAM 17°	€
GENEPI 40°	€
MEI KUEI LU CHIEW (ALCOOL DE RIZ) 40°	€
MALIBU COCO 18°	€
LIMONCELLO 30°	€
LIQUEUR DE FLEUR DE SUREAU VEDRENNE 20°	€
KAHLUA LIQUEUR DE CAFÉ 16°	€
COINTREAU 40°	€
GRAND MARNIER CORDON ROUGE 40°	€
VERVEINE DU VELAY GOLD JAUNE 40°	€€
CHARTREUSE VERTE 55°	€€€
LIQUEUR DE COIRON JAUNE ARDÉCHOISE 43°	€€€

VODKA

MINKOFF VODKA PURE GRAIN PREMIUM QUALITY 40°	€
ZUBROWKA VODKA BISON 37,5°	€€
BELVEDERE VODKA 40°	€€€
CÎROC VODKA BLUE 40°	€€€
HAKU VODKA JAPON 1899 40°	Exceptionnel

Tarifification des Digestifs

Classique : 7,00€ €

Supérieur : 10,00€ €€

Premium : 12,00€ €€€

Exceptionnel : 14,50€ Exceptionnel

Wraps

WRAP POULET

Aiguillettes de poulet panées aux céréales, fromage ail et fines herbes, tomate, salade

WRAP SAUMON FUMÉ

Saumon fumé par nos soins, fromage ail et fines herbes, tomate, champignon, salade



WRAP VEGAN

Falafel, houmous, tomate, maïs, salade

Pokes Bowls & Salades



POKE MARIN

Saumon fumé par nos soins, quinoa, mangue, fève edamame, houmous, citron vert

POKE ITALIAN

Mozzarella, jambon cru, pâtes, pesto au basilic, tomate, parmesan



POKE CHICKEN

Aiguillettes de poulet panées aux céréales, boulgour, fève edamame, oignon rouge, maïs, carotte



PASTA RIVIÈRE CLUB

Pâtes, sauce tomate, huile d'olive extra vierge, basilic frais, ail frais, tomate



POKE VEGAN

Lentilles vertes, tomate, maïs, salade, houmous, fève edamame, noix



SALADE VERTE

Sandwichs chauds

SANDWICH CHAUD ARDÉCHOIS Caillette, chèvre, tomate, sauce blanche

SANDWICH CHAUD MOZZA Mozza, tomate, jambon cru, pesto

SANDWICH CHAUD POULET Poulet, tomate, fromage, sauce blanche

Burger avec Frites

BURGER BOEUF

BURGER CHICKEN

BURGER ARDÉCHOIS (caillette)



BURGER VEGGIE

Snacking



PETITE PORTION DE FRITES

3,00€



GRANDE PORTION DE FRITES À PARTAGER (ENV. 4 PERS.)

9,00€



FRITES AU CHEDDAR ET OIGNONS FRITS

6,00€



NUGGETS ET FRITES (6)

8,00€



NUGGETS BOX (20)

15,00€

CROQUE MONSIEUR

6,00€

HOT DOG (mayonnaise, ketchup, moutarde, oignons frits)

6,00€

FISH AND CHIPS ET FRITES

13,00€

FRICANDELLES ET FRITES (2)

10,00€



FALAFEL VEGAN ET FRITES (8)

10,00€

Pizzas

Les Blanches

ARDÉCHOISE : Sauce blanche, mozzarella, caillette, chèvre

15,00€



POIRE : Sauce blanche, mozzarella, gorgonzola, poire, noix, miel

15,00€



APICULTEUR : Sauce blanche, mozzarella, chèvre, miel

14,50€

SAUMON : Sauce blanche, mozzarella, saumon fumé par nos soins, citron, tomate

16,00€



RAVIOLE : Sauce blanche, mozzarella, raviole, persillade

15,00€

Les Rouges



MARGHERITA : Sauce tomate, mozzarella

10,50€

ROMAINE : Sauce tomate, mozzarella, jambon

12,00€

ROYALE : Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons frais

13,50€



VÉGÉTARIENNE : Sauce tomate, mozzarella, aubergine, courgette, poivron

14,50€

CARNIVORE : Sauce tomate, mozzarella, viande de boeuf hachée, oignon

14,50€

SERRA-NO : Sauce tomate, mozzarella, tomate, jambon cru, pesto, oignon

15,00€

CHORIZO : Sauce tomate, mozzarella, chorizo, oignon

14,00€

SALAMI : Sauce tomate, mozzarella, tomate, salami

13,50€



3 FROMAGES : Sauce tomate, gorgonzola, chèvre, mozzarella

15,00€

NAPOLITAINE : Sauce tomate, mozzarella, anchois, ail

13,00€

HAWAÏENNE : Sauce tomate, mozzarella, jambon, ananas

13,50€

Tout supplément (oeuf...) ou changement : 2,00€

Desserts



DESSERT DU MOMENT (SELON DISPONIBILITÉ VITRINE)

5,50€



TARTE AU CITRON MERINGUÉE

5,50€



FONDANT AU CHOCOLAT

5,50€



TARTE TATIN TIÈDE

5,50€



MUFFIN MYRTILLE

3,50€



MUFFIN CHOCOLAT

3,50€



LE BROOKIE

4,00€



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Origine des viandes affichée dans la salle intérieure, accessible aux clients. Pailles à disposition uniquement sur demande du client (loi AGEC). Prix net service compris. Pas de chèque ni de ticket restaurant. Paiements acceptés : Carte bancaire, Espèces. Doggy bag disponible uniquement sur demande du client pour emporter leurs restes, il peut être facturé un euros ttc. La liste des allergènes est disponible sur demande. Merci de trier vos déchets - ensemble, réduisant le gaspillage. Ne pas jeter sur la voie publique.