

Chez LEON

RESTAURANT

ARTISAN GLACIER

COCKTAIL

SALON DE THÉ



Nous n'acceptons plus les règlements par chèque. CB à partir de 15€.

LES ENTRÉES

ROQUEFIGUE (végétarien) 7,50€

Salade verte, roquefort, figues séchées, tomates, oignons rouges

GARRIGUE..... 7,50€

Salade verte, fromage de chèvre ardéchois, lardons, tomates, oignons rouges

SOUPE DE MELON BASILIC ET COPEAUX DE JAMBON CRU

8,00€

Tomate confite, et son sorbet melon

TIAN DE LÉGUMES ET SA SAUCE VIERGE9,00€

LES PLANCHES

ASSIETTE DE FROMAGE (végétarien) 7,00€

Coucouron, pelissonne et chèvre d'Ardèche ; chèvre du Gard à la sarriette

PLANCHE APÉRO..... 9,50€

Saucisson, jésus, chiffonnade de jambon cru, caillette, terrine, saucisse sèche et tapenade

PLANCHE DE COCHONAILLE DE PAYS.....16,00€

Saucisson, jésus, caillette, terrine, saucisse sèche, jambon cuit, jambon cru, salade et tapenade

PLANCHE GOURMANDE20,00€

Charcuterie ardéchoise (saucisson, jésus, caillette, terrine, saucisse sèche, jambon cuit, jambon cru)

Fromage d'Ardèche (coucouron, pelissonne et chèvre), chèvre du Gard à la sarriette, salade, tapenade et une boule de glace maison Fromage de chèvre

LES SALADES

CÉSAR14,00€

Salade verte, poulet mariné ail et basilic, pétales de grana padano, œuf dur, tomates, croûtons, gressins, glace maison Avocat-Passion

BUDDHA BOWL (végétarien).....14,00€

Riz sauvage, légumes, fruits, graines (sésame, tournesol, courge), billes de mozzarella, sauce vierge

ARDÉCHOISE..... 15,00€

Salade verte, toasts de chèvre chaud d'Ardèche, jambon cru de pays, châtaignes, figues séchées, tomates, noix, miel d'Ardèche, gressins, glace maison Figue-Oignon confit

LES RAVIOLES LABEL ROUGE

RAVIOLES À LA CRÈME gratinées et salade (végétarien)
11,50€

RAVIOLES DU CHEF (végétarien)12,00€

RAVIOLES LÉON15,00€

Ravioles gratinées, sauce au fromage de chèvre, lardons fumés et salade

RAVIOLES AUX ESCARGOTS17,00€

Ravioles gratinées, escargots d'Ardèche, sauce à la crème, persillade et salade

LES POMMES DE TERRE

gratinées au four

SAVOYARDE 15,00€

Pomme de terre gratinées au four, jambon cuit et jambon cru de pays, fromage à raclette, cornichons, crème aux fines herbes et salade

CÉVENOLE15,00€

Pomme de terre gratinées au four, sauce au fromage de chèvre, caillette et jambon cru de pays, cornichons, crème aux fines herbes et salade

LES VIANDES

TARTARE DE BŒUF (environ 180g) au couteau semi préparé (raw meat)

- Classique16,00€

- Au pesto

.....17,00€

JOUE DE BŒUF CONFITE sauce miel d'Ardèche, châtaignes et thym

.....17,00€

CUISSE DE CANARD Sauce du moment

17,00€

PIÈCE DU BOUCHER GRILLÉE, Sauce du moment (environ 200gr)

19,00€

SOURIS D'AGNEAU, au thym et au miel d'Ardèche

.....20,00€

MENU Ardéchois 29€

ENTRÉES

Assiette de charcuterie ardéchoise

Saucisson, chiffonnade de jambon cru, caillette, terrine

OU

Salade Garrigue

Salade verte, fromage de chèvre ardéchois, lardons, tomates, oignons rouges

OU

Soupe de melon basilic et copeaux de jambon cru

Tomate confite et son sorbet melon

PLATS

Joue de bœuf confite sauce miel d'Ardèche, aux châtaignes et thym

OU

Pomme de terre Cévenole

Pomme de terre gratinée au four, sauce au fromage de chèvre de pays, caillette et jambon cru de pays, crème aux fines herbes et salade

OU

Ravioles Léon

Ravioles gratinées, sauce au fromage de chèvre de pays, lardons fumés et salade

ASSIETTE DE FROMAGE

Coucouron, pelissonne et chèvre d'Ardèche ; chèvre du Gard à la sarriette

OU

DESSERTS MAISON

Le Coucouru

Glace Vanille, crème de marron, meringue craquante, coulis de myrtille,
copeaux de chocolat et chantilly

OU

Nougat glacé et son coulis de framboise

OU

Trois boules de glace au choix

MENU Enfant à 10,50€

Pomme de terre à la crème gratinée au four et jambon cuit, salade

Ou Ravioles à la crème, salade

Une boule de glace, chantilly

Ou Fromage blanc et coulis maison

Ou Crème de marron, chantilly

Et une surprise !