

# Chez LEON

RESTAURANT

ARTISAN GLACIER

COCKTAIL

SALON DE THÉ



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

## LES ENTRÉES

**SOUPE DE MELON BALISIC ET COPEAUX DE JAMBON CRU .....**

8,00€

Tomate confite, et son sorbet melon

**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

## LES PLANCHES

**ASSIETTE DE FROMAGE** (végétarien) .....

7,00€

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

**PLANCHE APÉRO**.....

9,00€

Saucisson, jésus, jambonnette, caillette, terrine, saucisse sèche et tapenade

**PLANCHE DE COCHONAILLE DE PAYS**..... 15,50€

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

**PLANCHE GOURMANDE** .....

19,50€

Charcuterie ardéchoise (saucisson, jésus, jambonnette, 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

**CÉSAR** ..... 14,00€

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

**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

**CROQUANTE**.....

.....15,00€

Salade verte, légumes en pickles, figues séchées, noix, glace maison carotte cumin

## LES RAVIOLES LABEL ROUGE

**RAVIOLES À LA CRÈME** gratinées et salade (végétarien) .....

11,50€

**RAVIOLES LÉON** ..... 15,00€

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

**RAVIOLES AUX ESCARGOTS** .....

16,50€

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

## LES POMMES DE TERRE

gratinées au four

**SAVOYARDE** ..... 14,50€

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

**CÉVENOLE** ..... 14,50€

Pomme de terre gratinée 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 .....

15,50€

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

.....16,50€

**CUISSE DE CANARD** Sauce du moment .....

16,50€

**PIECE DU BOUCHER GRILLEE,** Sauce du moment (environ 200gr) .....

18,90€

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

19,50€

## MENU Ardéchois 28€

### ENTRÉES

#### **Assiette de charcuterie ardéchoise**

Saucisson, jambonnette, 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 9,90€**

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 !**