

RESTAURANT - PIZZERIA

PIZZAS
CUITES AU
FEU DE BOIS

Une cuisine de père en fils depuis 1977. Une particularité qui nous est chère: nos pizzas de 40 cm de diamètre ! A l'ancienne: pas de rouleau, pas de laminoir, tout à la main. Étalées sur la semoule de blé dur, nos pizzas sont réalisées à partir d'un mélange de farine italienne, de levain naturel et d'une fermentation lente, ce qui garantit: légèreté, digestibilité et croustillance. Nous vous conseillons d'en prendre 1 pour 2. Bon appétit, Laure & Le Chef Laurent



Anchois Sauce tomate, anchois	17€	Chorizo Sauce tomate, chorizo Cular, Emmental	21€
Fromage Sauce tomate, Emmental	20€	La Michèle Sauce tomate, anchois, câpres, Emmental	21€
Jambon fromage Sauce tomate, Emmental, jambon	21€	Végétarienne Sauce tomate, champignons, cœur d'artichaut, poivrons, mozzarella fior di latte	22€
Bianca Mozzarella fior di latte, huile d'olive	21€	La Edouard Sauce tomate, tomates cerises confites, burrata, salade roquette	24€
Champignons fromage Sauce tomate, Emmental, champignons de Paris	21€	La Vincent Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon cru, tomates cerises confites, cœur d'artichaut, roquette	24€
Mozzarella Sauce tomate, mozzarella fior di latte	20€	La Manon Crème fraîche, miel, fromage de chèvre de la ferme des Divols, mozzarella fior di latte	24€
Fromages mélangés Sauce tomate, Emmental, Brie, Gorgonzola, mozzarella fior di latte	21€	La Gabin Crème fraîche, Reblochon, pommes de terre, lardons, Emmental	24€
Laura Emmental, Brie, Gorgonzola, mozzarella fior di latte	21€	La C4 Crème fraîche, saumon fumé Ecosse Label Rouge, fumé par nos soins, mozzarella fior di latte	25€
Royale Sauce tomate, jambon, champignons, Emmental	22€		



DOMAINE LE C4 ★★★★★

SUPPLÉMENTS PIZZA	Œuf	2.00€	Chorizo Cular	4.00€
	Jambon blanc	3.00€	Parmesan	4.00€
	Lardons	3.00€	Chèvre	5.00€
	Mozzarella fior di latte	3.50€	de la ferme des Divols - Beaulieu (± 80g)	8.00€
	Gorgonzola	4.00€	Burrata (±120g)	8.00€
	Emmental râpé	3.50€	Poivrons	4.00€
	Jambon cru	4.00€		

À LA CARTE

Salade Verte	5.00€
Salade Ardéchoise (Salade verte et fromage de chèvre de la ferme des Divols - Beaulieu)	12.00€
Véritable Gnocchi à la pomme de terre Maison Perrin, sauce Tomatina (supplément parmesan 2.00€)	14.00€
Salade Caesar (Salade verte, croûtons, parmesan, œuf, aiguillettes de poulet grillé, filet d'anchois)	18.00€
Salade Divols (Salade verte, fromage de chèvre de la ferme des Divols tel une Feta, brisures de châtaigne, 1 caillette ardéchoise)	18.00€
Tartare de bœuf au couteau (Salade verte et pommes de terre au four)	21.00€
Raviolis Maison Perrin farcis cèpes & bœuf sauce tomatina (supplément parmesan 2.00€)	22.00€
Planche Ardéchoise (Salade, 1 caillette, pâté de châtaigne Maison Broche Les Vans, fromage de chèvre)	23.00€

GRILLADES

CUITES AU FEU DE BOIS
TOUTES NOS VIANDES SONT ACCOMPAGNÉES
DE LÉGUMES GRILLÉS



Saucisse de porc (Boucherie Broche Les Vans) ± 200g	15.00€
Travers d'agneau grillé origine U.E (Maison Lesage Prestige) ± 250g	25.00€
Pluma de cochon noir ibérique Bellota (Espagne) ± 250 g (Maison Lesage Prestige)	29.00€
Côte de bœuf (Maison Lesage Prestige - Irlande) ± 1kg 100	79.00€
Magret de canard grillé entier (environ 450gr) maison Duperier & fils dans Les Landes	32.00€
Poisson du jour	Prix selon arrivage (voir Ardoise)

FROMAGE DE LA FERME DES DIVOLS

Faisselle de chèvre Crème de marron Imbert ou Coulis de fruits rouges	8.00€
Assortiments de fromages de chèvre	10.00€

DESSERTS FAITS MAISON

Pomme au four caramélisée Boule de glace vanille	9.00€
Mousse au chocolat Chocolat noir Valrhona Guanaja 70%	9.00€
Crèmeux dulcèy, streuzel amandes Chocolat blond Valrhona	10.00€
Dessert du jour	11.00€



DESSERTS GLACÉS 10€

Le Grand Gourmand Glace cacahuète cœur coulant caramel	
Duo Mangue Coco Citron Basilic Fraise	



Vacherin Myrtille Vanille avec Meringue	
---	--



GLACES

Boules de glace Vanille Chocolat Citron Fraise Chocolat Café	3.00€
Suppléments Chantilly ou Chocolat chaud Valrhona	3.00€
Coupe Ardéchoise Deux boules vanille & Crème de marron Imbert et Chantilly	10.00€
Dame Blanche Deux boules vanille & Chocolat chaud et Chantilly	10.00€
Colonel Deux boules citron & Vodka 4cl	12.00€



■ PRIX NETS

LES SORTS

Sirop à l'eau 25cl menthe, citron doux, citron acide, fraise, grenadine, pêche, châtaigne, orgeat	2.00€
Eau plate ou gazeuse (Servie au verre) 25 cl	2.00€
Coca-Cola, Orangina, Schweppes tonic, Ice tea (Servi au verre) 25 cl	3.50€
Diabolo (Servi au verre) 25cl	3.50€
Lait au sirop (Servi au verre) 25cl	4.00€
Jus de fruit Adamance (Vallée du Rhône) 25 cl abricot, pêche jaune, pomme, tomate	6.00€
Nectar (Alain Millat) 20cl : fraise, myrtille	7.00€

EAUX MINÉRALES 6€

Evian (Plate) 1 L
Reine des Basaltes (Gazeuse) 1 L

BOISSONS CHAUDES

Thé, infusion Kusmita ou Mariage frère	4.50€
Café (Costadoro)	2.50€
Café crème	4.00€
Chocolat chaud Valrhona	5.00€
Chocolat viennois Valrhona	6.00€
Capuccino	5.50€
Café viennois	7.00€
Chai latté (Mombana) lait ou lait végétal/ glacé ou chaud	6.00€
Thé noir, miel, épices	

VALRHONA

LES BIÈRES

Pression (Jupiler) 25cl	4.00€
Sérieux (Jupiler) 50cl	8.00€
Monaco 25cl	4.50€
Tango (citron, grenadine, pêche) 25 cl	4.50€
Lefte Blonde (Bouteille) 33cl	5.00€
Duvel (Bouteille) 33cl	6.00€
Bière blonde Brasserie Ardéchoise (Le Teil)	7.00€
Le Duff Cérésia 33cl BIO (bière à la cerise)	
Fada blanche (bouteille artisanale Provençale) 33cl	7.00€
Lefte sans alcool (bouteille) 33cl	7.00€

LES SANS ALCOOL 9€

Café frappé
Café frappé, sirop de châtaigne, Chantilly
Virgin Mojito
Virgin Piña

COCKTAILS

LES COCKTAILS 11€

Campari Spritz Campari 4cl, sirop Spritz, blanc pétillant, rondelle d'orange
Limoncello Spritz Limoncello 4cl, blanc pétillant, eau gazeuse, rondelle de citron jaune, sucre de canne
Américano Martini rouge 4cl, Campari 4cl, rondelle d'orange, eau gazeuse
Mojito Rhum 6cl, citron vert, eau gazeuse, cassonade et menthe fraîche
Planteur Rhum 6cl, jus d'orange, ananas, citron, grenadine
Margarita Téquila 4cl, Cointreau 4cl, citron
Gin Tonic Gin Bombay Sapphire 4cl, citron vert, Tonic Water
La Piña Colada Rhum blanc 6cl, jus d'ananas, lait de coco
Irish Coffee Café, whisky 4cl, sucre de canne, Chantilly
Martini/Espresso Martini 10cl: vodka, liqueur de café sucre de canne, vanille
Moscow Mule Vodka 4 cl, Ginger Beer, citron vert
Bloody Mary 4cl Vodka 4cl, jus de tomate, rondelle de citron jaune, Worcestershire, Tabasco
Pink Malfy Tonic Gin goût pamplemousse 4cl, Tonic Water, rondelle de pamplemousse

LES ALCOOLS

51, Ricard 2cl	3.00€
Martini (Rouge ou blanc) 6cl	7.00€
Porto, Suze 6cl	7.00€
Cuvée Mystère (Vin de liqueur blanc - Domaine du Bournet) 8cl	8.00€
Kir (Vin blanc + crème de Cassis, Mûre, Pêche ou Châtaigne) 12cl	5.00€
Kir pétillant (Blanc pétillant + crème de Cassis, Mûre, Pêche ou Châtaigne) 12cl	6.00€
Whisky (Grant) 4cl	6.00€
Baby (Grant) 2cl	3.00€
Whisky Aberlour 12 ans d'âge 4cl	12.00€
Whisky Ardéchois (édition limitée) Tanargue 4cl	14.00€
Rhum, Vodka 4cl	7.00€
Rhum Shecha Delasilva (Guatemala) 4cl	12.00€
Rhum Ashanti (Jamaica) 4cl	9.00€
Digestif (Poire, Get 27, Get 31, Calvados, Cointreau) 4cl	7.00€
Armagnac Clé du Duc 4cl	8.00€
Verveine La Vertueuse 4cl	8.00€
Cognac XO (Delaître) 4cl	12.00€

VINS BLANCS

IGP COTEAUX DE L'ARDÈCHE

	12cl	50cl	75cl
Domaine de Chazalis - Beaulieu «Viognier»	5€	-	26€
Domaine Arsac - St Jean le Centenier «Viognier Hortus Solis» BIODYNAMIE	8€	-	46€
Domaine Salel et Renaud - Faugères «Galinette»	-	-	29€
Domaine Grand Ardèche «Louis Latour Chardonnay»	8€	-	46€
Domaine de Cassagnole - Casteljalou «Millésime blanc 2020»	-	-	39€
Domaine des Lèbres - Banne - « Cuvée 1860 » BIO	-	-	30€

VALLÉE DU RHÔNE

AOP Côtes du Vivarais Domaine de Vigier «Cuvée Albin»	5€	-	24€
AOP Côtes du Rhône BIO Font du vent « Les promesses »	5€	-	26€

VINS ROSÉS

IGP COTEAUX DE L'ARDÈCHE

	12cl	50cl	75cl
Domaine de Chazalis - Beaulieu «Cuvée Harmonie Gris de Grenache»	-	18€	20€
Les Vignerons de Jalès - Berrias «Cuvée Alizée»	4€	-	18€
Domaine de Peyre Brune - Beaulieu «Allez Zou»	-	-	20€
Domaine de Bournet - Grospierres «Cuvée Notre Dame des Songes» BIO	6€	-	29€
Domaine des Lèbres - Banne «Cuvée 1860» BIO	-	-	28€
Château La Selve - Grospierres «Maguelone» BIO	6€	-	29€

VALLÉE DU RHÔNE

AOP Côtes du Vivarais Domaine de Vigier - Vallon Pont D'Arc «Cuvée Romy»	5€	-	27€
AOP Côtes du Vivarais Domaine Saint Rem Vallon Pont d'Arc « Gris haut de rez » BIO	-	-	28€

IGP Languedoc Roussillon

Château Puech-Haut «Watusi» BIO	7€	-	39€
---------------------------------	----	---	-----

VINS ROUGES

IGP COTEAUX DE L'ARDÈCHE

	12cl	50cl	75cl
Domaine de Chazalis - Beaulieu «Merlot Cuvée Richard»	5€	19€	22€
Domaine de Peyre Brune - Beaulieu «Oh Mazette !»	5€	-	23€
Les Vignerons de Jalès - Berrias «Marselan»	4€	-	18€
Domaine de Lèbres - Banne «Cuvée 1860» BIO	6€	-	39€
Domaine de Bournet - Grospierres «Cuvée Chris» BIO	-	-	39€
Domaine Salel & Renaud - Faugères Chatus «Le temps qui reste»	8€	-	46€
Domaine Salel & Renaud - Faugères «Mescladis»	-	-	34€
Domaine de Cassagnole - Casteljalou «Millésime rouge 2017»	-	-	38€

VALLÉE DU RHÔNE

AOP Côtes du Vivarais Domaine de Vigier - Vallon Pont D'Arc «Cuvée Romain»	-	-	27€
AOP Côtes du Vivarais Domaine Saint Rem Vallon Pont d'Arc « Boisserelle » BIO	-	-	29€

UN PETIT TOUR DE FRANCE

	12cl	50cl	75cl
AOP Côtes du Rhône BIO Font du vent « Les promesses »	5€	-	26€
IGP Hérault Cessenon Languedoc Domaine Viranel «Arômes sauvages»	-	-	32€
AOP Chateaufort du Pape Font du vent « Cuvée tradition » 2019 BIO	-	-	63€
AOC Crozes-Hermitage Yann CHAVE 2020	-	-	59€
AOC Cornas Mathieu BARRET «La Géniale Patronne» 2020	-	-	99€
AOC 2019 Côte Rotie «Les Terriens»	-	-	119€

■ PRIX NETS