



PIZZA XXL - 40 CM

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 & 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 Serrano, 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 Islande SNØ fumé par nos soins, mozzarella fior di latte	25€
Royale Sauce tomate, jambon, champignons, Emmental	22€		



DOMAINE LE C4 | GÎTES ★★★★★

SUPPLÉMENTS PIZZA	Œuf	2.00€	Emmental râpé	3.50€
	Champignons	2.00€	Jambon cru Serrano	4.00€
	Roquette	2.00€	Chorizo Cular	4.00€
	Jambon blanc	3.00€	Parmesan	4.00€
	Lardons	3.00€	Chèvre - ferme des Divols - Beaulieu (± 80g)	5.00€
	Mozzarella fior di latte	3.50€	Burrata (±120g)	8.00€
	Gorgonzola	4.00€	Poivrons	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, 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€
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	8.00€
Crème de marron Imbert ou Coulis de fruits rouges	
Assortiments de fromages de chèvre	10.00€



DESSERTS FAITS MAISON

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

DESSERTS GLACÉS 10€

Le Grand Gourmand
Glace Cacahuète cœur coulant Caramel 

Duo Sorbet :
Fraise | Citron | Basilic
Passion | Vanille végétale

Vacherin
Myrtille | Yaourt
avec Meringue



GLACES

Boules de glace : Vanille Chocolat Châtaigne	3.50€
Sorbets : Citron Framboise	
Suppléments Chantilly ou Chocolat chaud Valrhona	2.50€
Coupe Ardéchoise	12.00€
Deux boules Vanille & Crème de Marron Imbert et Chantilly	
Dame Blanche	12.00€
Deux boules Vanille & Chocolat chaud et Chantilly	
Colonel	14.00€
Deux boules Citron & Vodka 4cl	



■ PRIX NETS

LES SORTS

Sirop à l'eau 25cl	2.00€
violette, menthe, citron doux, citron acide, fraise, grenadine, pêche, châtaigne, orgeat	
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	7.00€
abricot, pêche jaune, pomme, tomate	

EAUX MINÉRALES 6€

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

BOISSONS CHAUDES

Thé, infusion Kusmitea 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	



LES BIÈRES

Pression (Jupiler) 25cl	4.00€
Sérieux (Jupiler) 50cl	8.00€
Monaco 25cl	4.50€
Tango (citron, grenadine, pêche) 25 cl	4.50€
Leffe 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)	
1664 Bière blanche 33cl	6.00€
1664 Bière sans alcool	6.00€

LES SANS ALCOOL 9€

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

COCKTAILS



« Des fruits, des plantes, des bulles : c'est tout ! »
Yuzu concombre OU Kiwi safran OU Fraise basilic

100% BIO 100% FRANÇAIS 25 CL 7€

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 «Havana Club 3 ans» 6cl, citron vert, eau gazeuse, cassonade et menthe fraîche	
Planteur	
Rhum «Havana Club 3 ans» 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 «Havana Club 3 ans» 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 «Absolut» 4 cl, Ginger Beer, citron vert	
Bloody Mary	
Vodka «Absolut» 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€
Pastis d'Ardèche Distillerie du Bois de Païolive (Granzon)	5.00€
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 «Ballantine's» 4cl	6.00€
Baby «Ballantine's» 2cl	3.00€
Whisky Aberlour 12 ans d'âge 4cl	12.00€
Whisky Ardéchois (édition limitée) Tanargue 4cl	14.00€
Rhum «Havana Club 3 ans» 4cl	7.00€
Vodka «Absolut» 4cl	7.00€
Rhum Shecha Delasilva (Guatemala) 4cl	12.00€
Rhum Ashanti (Jamaïca) 4cl	9.00€
Menthe Glaciale «La Givrée», La Vertueuse	8.00€
Menthe Verte «La Mentholée», La Vertueuse	8.00€
Digestif (Poire, Calvados, Cointreau) 4cl	7.00€
Armagnac Clé du Duc 4cl	8.00€
Verveine La Vertueuse 4cl	8.00€

VINS BLANCS

	12cl	50cl	75cl
IGP COTEAUX DE L'ARDÈCHE			
Domaine de Chazalis - Beaulieu «Viognier»	-	-	28€
Domaine Arsac - St Jean le Centenier «Viognier Hortus Solis» BIODYNAMIE	9€	-	46€
Domaine Salel et Renaud - Faugères «Galinette»	-	-	29€
Domaine des Lèbres - Banne - «Cuvée 1860» BIO VERMENTINO	6€	-	32€
Domaine de Vigier - Lagorce «Chardonnay Bio»	4€	-	21€
VALLÉE DU RHÔNE			
Côtes du Rhône Font du vent «Les promesses»	5€	-	26€
Rémi Niéro - Condrieu «Cœur de Roncharde»	-	-	119€

VINS ROSÉS

	12cl	50cl	75cl
IGP COTEAUX DE L'ARDÈCHE			
Domaine de Chazalis - Beaulieu «Cuvée Harmonie Gris de Grenache»	-	18€	20€
Les Vignerons de Jalès - Berrias «Cuvée Alizée»	4€	-	20€
Domaine de Peyre Brune - Beaulieu «Allez Zou»	-	-	20€
Domaine de Bournet - Grospierres «Cuvée Notre Dame des Songes» BIO	-	-	29€
Domaine des Lèbres - Banne «Cuvée 1860» BIO	-	-	28€
Château La Selve - Grospierres «Maguelone» BIO	6€	-	29€
Domaine Saint Rem - Vallon Pont d'Arc « Gris haut de rez » BIO	6€	-	29€
Domaine Les Garidelles - Banne «Raymond» BIO	-	-	26€
Domaine de Cassagnole - Casteljau «L'Épicurien»	-	-	22€
VALLÉE DU RHÔNE			
AOP Côtes du Vivarais Domaine de Vigier - Lagorce «Cuvée Romy»	-	-	28€
IGP Languedoc Roussillon			
Château Puech-Haut - St Drézéry «Watusi» BIO	8€	-	42€

VINS ROUGES

	12cl	50cl	75cl
IGP COTEAUX DE L'ARDÈCHE			
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€	-	20€
Domaine Les Garidelles- Banne «Renée» BIO	-	-	32€
Domaine de Bournet - Grospierres «Cuvée Chris» BIO	-	-	39€
Domaine Salel & Renaud - Faugères Chatus «Le temps qui reste»	9€	-	48€
Domaine Salel & Renaud - Faugères «Mescladis»	-	-	34€
VALLÉE DU RHÔNE»			
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 Font du vent - «Les promesses»	5€	-	26€
AOP Chateauneuf Font du vent «Cuvée tradition»	-	-	63€
AOC Crozes-Hermitage Yann Chave	-	-	59€
AOC Cornas Mathieu Barret «La Géniale Patronne»	99€	-	-
Rémi Niéro - Côte Rotie «Eminence»	-	-	119€
AOC Appellation Régnié (Gamay) «En voiture Simone»	-	-	35€

■ PRIX NETS