



Lors du Salon Gourmand et Artisanal,
retrouvez nous à l'office de tourisme :

Samedi 20 octobre

Bureau de Joyeuse : de 9 h à 12h

Bureau des Vans : de 9h30 à 12h30

Dimanche 21 octobre

Pour vous aider, l'équipe de l'office est à
votre disposition au musée Castanea
(Square François André à Joyeuse) de
10h à 13h et de 14h30 à 18h30

Tél 04 75 37 24 48

www.cevennes-ardeche.com

Menus

Restaurants partenaires

Du Salon Gourmand

et Artisanal // 20 et 21 octobre 2018

Tous les restaurateurs partenaires vous feront découvrir une cuisine locale à base de produits du terroir.

Pensez à les contacter pour réserver votre table !

Espace Couffle tripes

« Place du Chazeau - Mairie »

Joyeuse - Réservation sur place

- ◆ Buffet froid (crudités, charcuteries)
- ◆ Tripe ou plat du jour « Bombine » et poêlée de légumes maison
- ◆ Assortiment de fromages
- ◆ Buffet de desserts

Adulte 18 €

Enfant 10 €

Plat du jour à emporter 12 € (apportez votre contenant)

Vin et café compris

Repas servis :

Samedi et dimanche

de 12h à 15h

Et de 19h à 22h



Auberge de la Couronne

49 RD 104 - Quartier Notre Dame

Lablachère 04 75 36 96 77

- ◆ Crumble de potimarron à la noisette
- ◆ Civet de lapin aux châtaignes
- ◆ Tarte sablée à la châtaigne façon poire Bourdaloue

20€ (café compris) - Réservation fortement conseillée

Repas servis :
Vendredi soir
Samedi midi et soir
Dimanche midi

Le Bouche à Oreille - Rue la Recluse

Joyeuse 04 75 36 61 35

- ◆ Tourte de viande à la châtaigne
- ◆ Gigot de dinde confit à l'ail et aux châtaignes
- ◆ Millefeuille aux châtaignes confites

30 € (hors boissons)

Repas servis :

Vendredi soir

Samedi midi et soir

Dimanche midi et soir

Le Bistrot de la Grand Font

Joyeuse 04 75 39 52 42

Kir Ardéchois

- ◆ Assiette Ardéchoise ou Salade chèvre Picodon
- ◆ Filet mignon sauce miel soja ou Magret de canard, accompagnés de Gratin dauphinois et de légumes de saison
- ◆ Tiramisu Ardéchois ou Moelleux à la châtaigne

23 €

Café compris

Repas servis :

Samedi midi et soir
et dimanche midi

Restaurant le Bacchus

La Jaujon

Lablachère 04 75 36 61 80

- ◆ Assiette de cochonnaille ou Salade de chèvre chaud rôti
- ◆ Suprême de poulet fermier aux châtaignes et crique ou Faux filet crème aux cèpes, crique et ratatouille
- ◆ Tarte myrtille ou Moelleux aux châtaignes

21€ (café compris)

Repas servis :

Vendredi, samedi et dimanche, midi et soir

Hôtel Restaurant Les Cèdres

Avenue Boissel

Joyeuse 04 75 39 40 60

- ◆ Salade de chèvre chaud et brisure de châtaignes ou Assiette de charcuterie Ardéchoise
- ◆ Filet mignon de porc farci à la caillette ou Filet de truite d'Ardèche Sauce Viognier
- ◆ Crème brûlée à la châtaigne ou Nougat glacé au Miel Ardéchois

23€ (vins et café non compris)

Repas servis :
Samedi midi et soir
Dimanche midi

Le Grillou

Rosières 04 75 89 23 38

- ◆ Tartare de truite d'Ardèche et ses condiments ou Assiette dégustation (tartine de caillette et tapenade, capuccino de cèpes, chèvre chaud au miel)
- ◆ Suprême de pintade fermière aux figues ou Joue de bœuf de l'Aubrac confite à la graisse de canard
- ◆ Assortiment de fromages de pays

Coupe Ardéchoise ou Tiramisu aux marrons

29 € (café offert)

Repas servis :

Samedi et dimanche midi et soir

Les Murets - Lengarnayre

Chandolas 04 75 39 08 32

- ◆ Terrine « maison » cuite au vieux four à bois, ketchup de châtaignes ou Tartine de mousse de picodon de la ferme Peytot et jambon cru de l'Ardèche ou Caillette « maison » servie tiède, coulis de tomate, salade mêlée
- ◆ Pavé de veau rôti sauce aux myrtilles de l'Ardèche gratin dauphinois, carottes braisées ou Filet de truite de l'Ardèche, méli-mélo de graine purée de potimarron, lentilles à la crème
- ◆ Plateau de fromages affinés ou Faisselle de l'Ardèche, crème fraîche de l'Ardèche
- ◆ Coupe Ardéchoise « Goûtez l'Ardèche » ou Délice châtaignes (sorbet poire bio de l'Ardèche, poires de notre village, mousse châtaignes de l'Ardèche « maison » ou Vacherin glacé élaboré à partir de sorbets Terre Adélice

27 € (hors boissons)

Repas servis : samedi et dimanche midi et soir

L'Europe - RD 104

Joyeuse 04 75 39 51 26

Kir Ardéchois « Castagnou »

- ◆ Mille-feuille de cèpes confits à la crème d'ail ou Assiette Ardéchoise ou Camembique chaud, pomme au four et lard ou Salade verte, truite fumée, noix torréfiées.
- ◆ Rôti de lapin farci, sauce girolles ou Magret de canard au miel de châtaignier ou Pavé de bœuf à la ficelle (façon Pot au feu) ou Ragoût de lotte aux châtaignes
- ◆ Picodon A.O.C.
- ◆ Dessert maison : Fondant châtaigne, glace vanille, Macaron.

32 € (apéritif compris + verre de Gamay primeur)

Repas servis samedi et dimanche midi et soir