

NOS BOISSONS

Boissons chaudes

Café simple	1.50 €
Café allongé	2.00 €
Café double	2.80 €
Café au lait	<i>petit</i> 2.00 € <i>grand</i> 3.00 €
Chocolat	3.00 €
Cappuccino	3.00 €
Thé & Infusion	2.50 €
Thé lait ou citron	3.00 €
Vins chaud	4.00 €

Boissons froides

Sirop "Eyguebelle"	<i>25 cl</i>	2.50 €
Eau minérale Vals	<i>33 cl</i>	3.00 €
Eau minérale	<i>le verre</i>	2.50 €
Limonade	<i>le verre</i>	2.50 €
Limonade et sirop	<i>25 cl</i>	3.00 €
Coca-Cola	<i>33 cl</i>	3.50 €
Orangina	<i>25 cl</i>	3.50 €
Ice-tea	<i>25 cl</i>	3.50 €
Schweppes		
Tonic ou Agrumes	<i>25 cl</i>	3.50 €
Fanta, Oasis	<i>25 cl</i>	3.50 €
Jus de fruit (orange, abricot, poire, ananas, pomme, tomate)	<i>25 cl</i>	3.50 €
Supplément sirop / tranche		0.50 €
Canette à emporter	<i>33 cl</i>	2.50 €

Notre Sélection de Bières

Pression Kronenbourg	<i>le boc</i>	2.00 €
	<i>le 1/2</i>	3.00 €
	<i>la pinte</i>	5.50 €
Pression Grimbergen	<i>le boc</i>	2.50 €
	<i>le 1/2</i>	4.00 €
	<i>la pinte</i>	6.50 €
La Chouffe		5.00 €
La Cuvée des trolls		5.00 €

BIÈRES ARTISANLES DU MOMENT
5.00 € les 33 cl

Le Cidre *25 cl* 3.50 €

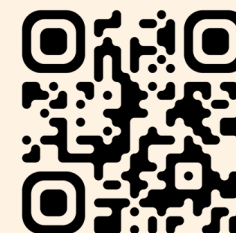
Boissons Alcoolisées

Pastis	<i>2 cl</i>	3.00 €
Whisky	<i>2 cl</i>	3.00 €
	<i>4 cl</i>	5.00 €
Apéritifs Martini, Porto		5.00 €
Vins au verre		2.00 €
Vins au verre supérieur		4.00 €
Kir myrtille ou châtaigne		3.00 €
Gentiane	<i>6 cl</i>	4.00 €
Crème de fruits	<i>4 cl</i>	4.00 €
Verveine	<i>4 cl</i>	6.00 €
Alcool Vodka, Gin	<i>4 cl</i>	5.00 €
Liqueur du Coiron	<i>4 cl</i>	6.00 €



**LA SOURCE
DE LA LOIRE**

FERME - CAFÉ - RESTAURANT



Le Cros de Ligeret 07510 Sainte Eulalie

UN PETIT CREUX

Nos Glaces

Nos glaces artisanales

Parfums de glaces et sorbets

Marron, myrtille, framboise, vanille, violette, caramel beurre salé, chocolat, citron, verveine, café, pistache

La coupe simple	3.50
La coupe double	6.00
La coupe triple	8.00
Supplément chantilly ou nappage	2.00
Supplément alcool	3.50

Nos Coupes

La Coupe Gerbier	9.00
<i>Sorbét myrtille et framboise, confiture, sirop de myrtille, chantilly</i>	
La Coupe Gerbier avec liqueur de myrtille	11.00
La Coupe Chastagnado	9.00
<i>Glace marron, confiture de marron, sirop de châtaigne, chantilly</i>	
La Coupe Chastagnado avec liqueur de châtaigne	11.00
La Coupe du Ligeret	9.00
<i>Glace chocolat et verveine, nappage chocolat, sirop de verveine, chantilly</i>	
La Coupe du Ligeret avec liqueur de verveine	11.00
La Coupe caramel	9.00
<i>Glace caramel beurre salé, sirop caramel, nappage caramel, chantilly</i>	
Café liégeois (une boule café, une boule vanille, du café, chantilly)	9.00
Coupe du moment	9.00

Nos Desserts Maison

Nos pâtisseries

Tarte aux myrtilles <i>Tarte sablée, crème pâtissière, myrtilles</i>	5.00 €
L'ëiredeïro <i>Tarte myrtilles, chantilly</i>	7.00 €
La Tarte des Sucs <i>Tarte myrtilles, chantilly, sorbet myrtille</i>	9.00 €
Moelleux à la châtaigne, crème de marron, chantilly	6.00 €
Moelleux à la châtaigne et une boule de glace	8.00 €
Café ou thé gourmand	8.00 €
Supplément de chantilly	2.00 €

Nos crêpes et nos gaufres

	à emporter	sur place
Crêpe ou Gaufre sucre	3.50 €	4.00 €
Crêpe ou Gaufre confiture de myrtilles d'Ardèche	4.00 €	4.50 €
Crêpe ou Gaufre crème de marron d'Ardèche	4.00 €	4.50 €
Crêpe au Nutella	4.00 €	4.50 €
Gaufre sauce au chocolat noir	4.00 €	4.50 €

Suggestion : Crêpe ou Gaufre de la Source

<i>Confiture de myrtilles, 1 boule au choix et chantilly</i>	8.00 €
<i>Confiture de myrtilles, 2 boules au choix et chantilly</i>	10.00 €

Sandwich

Pâté, saucisson, jambon cru, fromage	6.50 €
--------------------------------------	--------





NOS ENTREES

L'assiette du Pays	saucisson, pâté, jambon cru, condiments	11.00 €
La Salade du Pays	salade verte, tomates, carottes, œuf, olives noires	11.00 €
L'assiette du Plateau	saucisson, pâté, caillette, jambon cru, jambonnette, condiments	15.00 €
Les Salades du Plateau	salade de pays accompagnée soit d'émincé de poulet, soit du jambon cru, soit de fromage de Montagne	15.00 €

NOS PLATS CHAUDS

Plat du jour avec son accompagnement	En semaine Jours fériés et week-ends	15.00 € 17.00 €
L'omelette aux cèpes	servie avec sa salade verte et ses rattes	15.00 €
La Caillette aux herbes	servie chaude avec sa salade verte, ses rattes et légumes du jour	15.00 €
Le Jambon braisé d'Ardèche	sauce aux cèpes, ses rattes et légumes du jour	15.00 €
La pièce du Boucher	sauce aux cèpes servie avec des frites ou légumes du jour	19.00 €

Notre spécialité : Assiette découverte

Salade verte, ses rattes, charcuteries du terroir, caillette maison et fromage

26.00 €

La Maoche et le fin gras du Mézenc suivant la saison et sur commande, nous consulter

NOS FROMAGES

L'assiette Duo	fromages du plateau chèvre et vache ou Faisselle de pays	7.00 €
L'assiette Terroir	fromages du plateau chèvre, vache, brebis	9.00 €
Faisselle de Pays	servie avec confiture de myrtilles ou crème de marron	6.00 €

Planche apéro (uniquement l'après-midi, nous consulter)

NOS MENUS

Formule rapide 20 €

L'assiette du Plateau
ou Les Salades du Plateau
ou Plat du jour

Duo de fromages
ou Faisselle d'Ardèche
ou Moelleux à la châtaigne
ou Tarte aux myrtilles
ou Coupe de glace artisanale
(2 boules)

Menu du Pays 27 €

L'assiette du Pays
ou La salade du Pays

L'omelette aux cèpes
ou La caillette aux herbes
ou Jambon braisé d'Ardèche
ou Plat du jour

Duo de fromages ou Faisselle d'Ardèche
ou Moelleux à la châtaigne
ou Tarte aux myrtilles
ou Coupe de glace artisanale
(2 boules)

Menu du Plateau 31 €

L'assiette du Pays
ou Les Salades du Pays

L'omelette aux cèpes
ou La caillette aux herbes
ou Jambon braisé d'Ardèche
ou Plat du jour

Duo de fromages ou Faisselle d'Ardèche

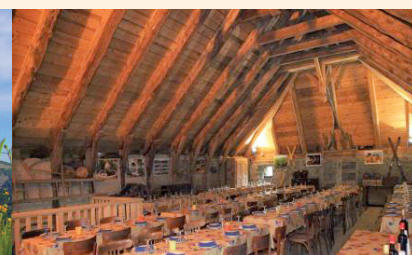
ou Moelleux à la châtaigne ou
Tarte aux myrtilles ou
Coupe de glace artisanale (2 boules)

Menu Enfant 12 €

Un sirop au choix

Jambon braisé
ou
Steak haché
Servi avec frites

Une boule de glace
ou
Fromage blanc





NOS VINS

75 cl

Rouges

Ardèche par Nature Réserve Bio	22.00 €
Terre de Murier <i>Merlot</i>	24.00 €
Terre de Frigoule <i>Syrah</i>	24.00 €
Terre de Chêne Cabernet <i>Syrah Merlot</i>	24.00 €
Cœur de Châtaignier <i>Chatus - Réserve</i>	25.00 €
Crozes Hermitage <i>Cave de Tain</i>	35.00 €
Saint Joseph <i>Cave de Tain</i>	43.00 €
Cornas <i>Cave de Tain</i>	60.00 €

Rosés

Ardèche par Nature Réserve Bio	22.00 €
Orélie	22.00 €
Terre de Figuier <i>Syrah</i>	24.00 €

Blancs

Douceurs d'Orélie <i>Blanc Moelleux</i>	24.00 €
Terre d'Amandier <i>Chardonnay - Réserve</i>	22.00 €
Terre d'Eglantier <i>Vionier - Réserve</i>	24.00 €
Orélie	22.00 €

NOS VINS AU PICHET

	25 cl	50 cl
Rouge	5.00 €	10.00 €
Rosé	5.00 €	10.00 €
Blanc	5.00 €	10.00 €
Eau minérale gazeuse Vals	75 cl	6.00 €
Reine des Basaltes	1 litre	6.00 €

Tous nos vins sont IGP* Ardèche
*Indication Géographique Protégée

NOS GLACES

Nos glaces artisanales

Parfums de glaces et sorbets

Marron, myrtille, framboise, vanille, violette, caramel beurre salé, chocolat, citron, verveine, café, pistache

Coupe (une boule au choix)	3.50 €
Coupe (deux boules au choix)	6.00 €
Coupe (trois boules au choix)	8.00 €
Supplément chantilly ou nappage	2.00 €
Supplément alcool	3.50 €

Nos Coupes

La Coupe Gerbier	9.00 €
<i>Sorbet myrtille et framboise, confiture, sirop de myrtille, chantilly</i>	
La Coupe Gerbier avec crème de myrtille (alcool)	11.00 €
La Coupe Chastagnado	9.00 €
<i>Glace marron, confiture de marron, sirop de châtaigne, chantilly</i>	
La Coupe Chastagnado avec liqueur de châtaigne (alcool)	11.00 €
La Coupe du Ligeret	9.00 €
<i>Glace chocolat et verveine, nappage chocolat, sirop de verveine, chantilly</i>	
La Coupe du Ligeret avec liqueur de verveine	11.00 €
La Coupe Caramel	9.00 €
<i>Glace caramel beurre salé, sirop caramel, nappage caramel, chantilly</i>	
Café liégeois (une boule café, une boule vanille, du café, chantilly)	9.00
Coupe du moment	9.00

NOS DESSERTS MAISON

Nos pâtisseries

Tarte aux myrtilles <i>tarte sablée, crème pâtissière, myrtilles</i>	5.00 €
L'eïredeïro <i>tarte myrtilles, chantilly</i>	7.00 €
La Tarte des Sucrs <i>tarte myrtilles, chantilly, sorbet myrtilles</i>	9.00 €
Moelleux à la châtaigne, crème de marron, chantilly	6.00 €
Moelleux à la châtaigne et une boule de glace	8.00 €
Café ou thé gourmand	8.00 €
Supplément de chantilly ou nappage	2.00 €

Nos crêpes et nos gaufres servies à l'assiette

Crêpe ou gaufre au sucre	4.00 €
Crêpe ou gaufre confiture de myrtilles d'Ardèche	4.50 €
Crêpe ou gaufre crème de marron d'Ardèche	4.50 €
Crêpe au Nutella	4.50 €
Gaufre sauce chocolat noir	4.50 €

Suggestion : Crêpe ou Gaufre de la Source

<i>Crêpe à la confiture de myrtilles, 1 boule au choix, chantilly</i>	8.00 €
<i>Crêpe à la confiture de myrtilles, 2 boules au choix, chantilly</i>	10.00 €

SANDWICH

Pâté, saucisson, jambon cru, fromage	6.50 €
--------------------------------------	--------

