



Carte des boissons

CAFÉ AU SOLEIL

Sans alcool - tarifs de bar

BOISSONS CHAUDES

Cafés

Expresso/allongé	1.2 €
Noisette	1.4 €
Double expresso	2.2 €
Grand crème	3 €
Cappuccino	3 €
Chocolat chaud	3 €
Grog	5 €

Thés et infusions

BIO, en vrac 3 €

- Thé vert **Cydonia** (coing raisin romarin)
- Thé vert **Detox** bio (maté citron citronnelle)
- Thé noir **Earl Grey** (bergamote fleurs de soucis)
- Infusion **A Quoy Dou** (menthe verte, mélisse, ronce des bois, framboisier, Pissenlit)
- Infusion **La Prairie** (géranium rosa, ortie, reine des prés, achillée millefeuille, sureau)
- Infusion **ô féminin** (achillée, soucis, sauge)

ARTISANALES

Les softs de la «Brasserie L'Ale'Ouët»
limonades peu sucrées aux fruits frais selon la saisonnalité

Ginger beer 33cl 4.5 €

Limonade 33cl
(Citron, Mûres, Framboises, Groseille
Mandarine-Yuzu, Orange Sanguine)

BOISSONS FRAICHES

Eau minérale	9cl - 1l
Reine des Basaltes	0.8 € - 5 €
Vals 33cl	3 €
Perrier 33cl	3.5 €

Les sirops 15cl - 25cl
1 - 2 €

Anis, Cassis, Châtaigne, Citron acide, Citron doux, Fraise, Framboise, Foin, Grenadine, Menthe glaciale ou verte, Mûre, Myrtille, Orgeat, Pamplemousse, Pêche, Violette, Verveine

Limonade 25cl	2 €
Diabolo 25cl	2.5 €
Sodas classique	3.5 €

Coca-Cola / Zéro 33cl	
Orangina 25cl	
Schweppes Tonic 25cl	
Schweppes Agrum' 25cl	
Ice Tea 25cl	

Jus de fruits artisanaux

« Interlude Ardéchois » 25cl 4 €

- Orange
- Pomme
- Pomme-framboise
- Ananas
- Nectar abricot
- Nectar myrtille
- Thé glacé pêche
- Tomato

BIERES

PRESSION	12.5cl	25cl	50cl
Francette Blonde	1.30 €	2.50 €	5 €
Vedette IPA	2.20 €	3.80 €	7.6 €

Panaché 25cl	2.5 €
Picon bière / Monaco 25cl	3 €

À LA BOUTEILLE

La Chouffe 33cl	5 €
La Chouffe 0 sans alcool 33cl	5 €
Lindemans Framboise 25cl	5 €

ARTISANALES BIO ET LOCALES

La «Brasserie L'Ale'Ouët»	
Session IPA 33cl	5 €
Ambrée 33cl	5 €

APÉRITIF ET DIGESTIF

Petite distillerie artisanale «LA FRAP»

Pastis d'Ardèche 2cl	4 €
Gin d'Ardèche 4cl / Gin Tonic	5 € / 8 €
Martini d'Ardèche (Fraptini) 4cl	4 €
Chèvre verte	6 €
(liqueur d'absinthe menthe verveine) 4cl	
Fleurs de malt (eau-de-vie de bière) 4cl	7 €

Distillerie locale «La Vertueuse» 43

Verveine / poire / framboise 2cl	5 €
Baileys	3 €
La Mentholée (Get 27 artisanale) 4cl	4 €
Ricard / Pastis 51 2cl	3 €
Martini blanc / rouge	3 €
Porto 4cl	3.5 €
Suze / salers 4cl	3.5 €
Kir 10cl	2.5 €

(cassis, myrtille, framboise, châtaigne)

Rhum arrangé 4cl	6 €
(poire-vanille, ananas-noix de coco)	
Whisky Clan Campbell 2cl	3 €
Whisky Captain Morgan 2cl	4 €
Whisky Japonais Nikka Days	6 €
Whisky Ardéchois 2cl	7 €
Armagnac Veuve Goudoulin 2cl	10 €

VINS



VIN BLANC

- Cuvée des Murettes 3.5 € / 18 €

Cave Lablachère

Sauvignon- viognier, un blanc sec qui allie fraîcheur et notes fruitées.

- Le Poutou 3.5 € / 18 €

Domaine du Colombier

Sauvignon- viognier, moelleux délicat aux arômes fleuris et fruités. Le moelleux soutient subtilement ce doux équilibre.

- Chasse aux Papillons 4.5 € / 26 €

Jérôme Jouret

100 % sauvignon sans sulfite, floral et vif, aux arômes d'agrumes et d'herbes fraîches, léger mais persistant.

VIN ROSÉ

- La Vie en Rose 4 € / 18.5 €

Moutoir Noir

Rosé fruité et frais aux arômes délicats de fruits rouges.

VIN ROUGE

- Syrafine 3.5 € / 18 €

Domaine Saint-Rém

Syrah léger et frais, au nez enchanteur de fruits mûrs mêlés à une touche acidulée.

- Les Amoureux 4.5 € / 26 €

Jerome Jouret

Un merlot puissant, belle présence de tanins avec des arômes de griottes.

- Chatus 5 € / 28.5 €

Cave de la blachère

Cépage ardéchois, vin complexe aux arômes de fruits bien mûrs, bouche puissante et structurée.

VIN DE TABLE

Vin Lablachère

• Blanc	12.5CL	25CL	50CL
• Rouge	2 €	4 €	7.5 €
• Rose			

Tous les prix affichés sont en TTC.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Tous les prix affichés sont en TTC.

menu unique cuisine de saison

Fait maison*

Produits locaux & esprit du plateau ardéchois

Dans un esprit de valorisation de notre territoire, nous privilégions les producteurs de la région. Notre menu unique nous permet de vous proposer une cuisine 100 % maison, préparée avec amour et fraîcheur, qui suit le rythme des saisons et des arrivages.

menu du jour

(Service du jeudi au lundi midi)

Entrée 4 €

Plat 15 €

Fromage de pays 5 €

Sélection du marché de Sainte-Eulalie : vache, chèvre et brebis

Dessert du jour 5 €

Option végétarienne sur demande

Petite faim à toute heure de la journée...

Croc Montagne – 8 €

Pain de campagne, fromage à raclette fermier et jambon de pays

Cookies de la Burle – 2,50 €

À savourer sans modération au petit-déj, au goûter ou avec un café!

Glaces BIO Terre Adélice – 4,80 € le pot individuel

Petits pots de 120 ml, élaborés avec du lait bio du plateau ardéchois.

**Plat entièrement cuisiné sur place à partir de produits bruts*

⚠ Liste des allergènes disponible sur demande

Tous les prix sont en TTC. Prix service compris. Origine viande: France



CAFÉ AU SOLEIL

Nos producteurs fournisseurs

Fromages

- Vache : GAEC du Pré de Mazan – Cros-de-Géorand (07) ; Ferme de Verdun – Le Béage (07)
- Chèvre : Biquettes et Filles – Marcols-les-Eaux (07)
- Brebis : Le Rousset du Lac – Le Roux (07)

Légumes

- Maraîchage bio : Jardin de l'Eysse – Saint-Martial (07) ; Les Racines du Volcan – Ragasse (07)
- Primeurs : Le Potager Fleuri – Aubenas (07)
- À la Ferme Pommors – Rieutord (07)

Viandes & œufs

- Toute viande : Boucherie Rome – Sainte-Eulalie (07)
- Bœuf & veau : Ferme de La Padelle – Sagnes-et-Goudoulet (07)
- Agneau : GAEC Emmanuel et Marion – Salettes (43)
- Saucisse de brebis : Ferme du Rousset du Lac – Le Roux (07)
- Poulets : Les Volailles de la Montagne – Sagnes-et-Goudoulet (07) et Ferme de Cagnard – Sainte-Eulalie (07)
- Œufs : Florian Mialon – Présailles (43)

Pain & biscuits

- Boulangerie Volle – Sainte-Eulalie (07)
- Ferme de Bachasson – Sainte-Eulalie (07)
- Biscuits de la Burle – La Champ-Raphaël (07)

Glaces, sorbets, lait & crème fraîche

- Terre Adélice – Saint-Sauveur-de-Montagut (07)
- Mélisse & Farandole – Burzet (07) (producteurs de petits fruits)
- Laiterie Carrier – Vals les Bains (07)

Bières & vins

- Bières, vins & softs : Cave Gandon – Sainte-Eulalie (07)
- Bières et limonades artisanales : Malterie-Brasserie L'Ale'Ouët – Chirols (07)
- Vins naturels : Jérôme Jouret – Villeneuve-de-Berg (07)
- Distillerie LA FRAP – Planzoles (07) et Les eaux de vie du Bateau – Beauvène (07)
- Tisanes Le Rousset du Lac – Le Roux (07) / La Galerie Ardéchoise – Saint Martial (07)

Produits secs & épicerie

- Ardèche Frais (07) ou Krill (43)