



"Fait Maison"



La Table
la Maison d'Hoursentut
Une table & une cuisine en toute simplicité

Afin de vous garantir la fraîcheur & l'arrivée de nos produits,
une précommande vous sera demandé la veille ou le jour même
de votre réservation

Notre restaurant est ouvert midi & soir uniquement sur et selon
les *réservations présent avant 17h00 au 05.64.72.11.28

* Le restaurant de l'auberge ouvre ses portes pour un minimum de 6 personnes.

Restaurant fermé le Mardi

NOTRE PLANCHE APÉRO DU MOMENT

* Planche apéritive à partir de 2 personnes
à partager en toute convivialité

8,50€/personne
(À partir de 2 personnes)



*Uniquement servi pendant l'apéritif

NOS ENTRÉES

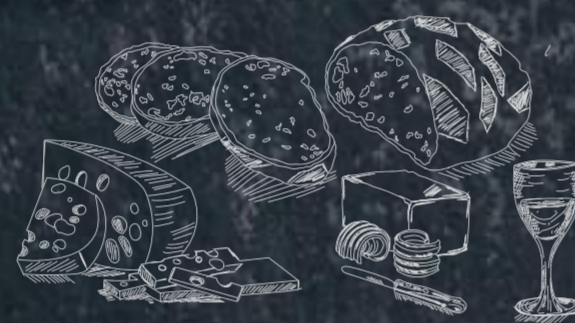
* Entrée du chef ... de 8,50€ à 12,50€

*Toutes commande d'entrées doivent obligatoirement être suivi d'un plat
ou l'entrée vous sera facturé à 21,50€



FROMAGES

Fromages blanc du plateau 8,00€
La planche de fromages 11,50€



"Fait Maison"

DESSERTS & COUPES GLACÉES

Desserts du moment au choix 8,00€ à 9,50€

Coupe Ardéchoise 9,50€

(Glacé aux marrons, glace vanille, châtaignes confites au miel,
crème de marrons & chantilly)

Coupe Fraîcheur 9,50€

(Sorbet citron, sorbet framboise - fraise,
salade fruits frais & chantilly)

Coupe Kahlua 9,50€

(Glacé vanille, glace café, espresso, kahlua & chantilly)

SALADE

Salade bergère 22,50€

NOS PLATS À PARTAGER

La potence du plateau 31,00€ / pers

* La planche du boucher sélectionné par le chef 35,00€ / pers
(Filet de boeuf, magret de canard, côtes d'agneau, onglet de boeuf)

NOS VIANDES

* Haché Savoyard & son mesclun de salade 21,50€

(Steack haché façon bouchère, duo de raclette, cheddar aux épices du Chili,
lard fumé, oignons crispy, oeuf au plat)

* Burger signature & ses frites maison 22,50€

(Bun's brioché aux graines de notre boulanger, steack haché façon bouchère,
cheddar aux épices du chili, lard fumé, oignons confits, fromage de brebis, sauce burger)

* Burger montagnard & son mesclun de salade 22,50€

(Bun's brioché aux graines de notre boulanger, steack haché façon bouchère, double raclette,
lard fumé, oignons crispy, galette de pomme de terre, sauce fromagère)

Tartare de boeuf au couteau "préparé par vos soins" 22,50€

Carpaccio de boeuf Angus à l'italienne 23,50€

* La Pélâ, l'ancêtre de la tartiflette 24,50€

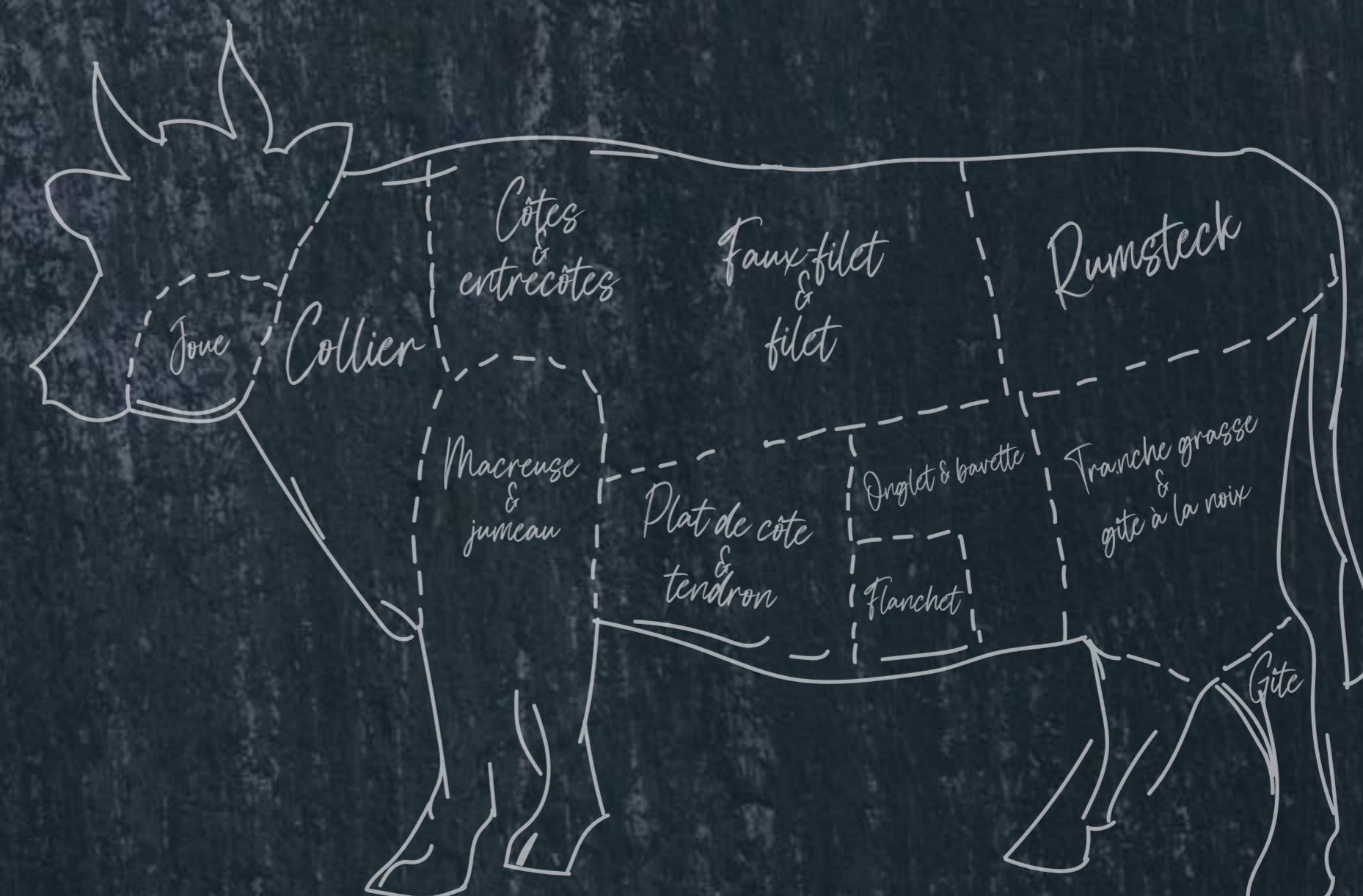
Brochette d'onglet de boeuf mariné aux épices d'Argentine 26,50€

Entrecôte du plateau 26,50€

Magret de canard 27,50€

Souris d'agneau confite sauce miel & thym 29,50€

Côte de boeuf individuelle du plateau 31,50€



* certains plats peuvent demander 20 minutes d'attente

Poissons

Carpaccio de truite maison 23,50€

Filet de truite en croûte d'herbes & noix de pécan 26,50€

Brochette gambas & ses saint-jacques "façon thaï" 29,50€