



CHÂTEAUX
& HÔTELS
COLLECTION®
Le charme, le vrai.

Notre restaurant et notre
hôtel**** sont ouverts
tous les jours, toute l'année !



AUBERGE DE BANNE

☎ 04 75 36 66 10

www.aubergedebanne.fr



contact@aubergedebanne.fr



Cuisine soignée de saison

Contactez-nous pour l'organisation de banquets, anniversaires, mariages, repas de famille, groupes, séminaires...

ENTRÉES


ŒUF COCOTTE au St-Félicien	 14,50 €
TERRINE DU CHEF	15,50 €
CASSOLETTE D'ESCARGOTS aux champignons	17,50 €
TERRINE DE FOIE GRAS MAISON, accompagnée d'un chutney oignon rouge	18,00 €
RILLETES DE TRUITE FUMÉE aux herbes	 16,50 €
PLANCHE DE L'AUBERGE, charcuteries de Pays et sa tapenade d'olives	15,50 €

VIANDES

BAN'BURGER le fameux ! steak façon bouchère,
tomate, oignon, fromage 17,50 €

TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU
préparé ou à préparer soi-même 18,00 €

GRILLADES

ENTRECÔTE et son écume de beurre café de paris,
exclusivité de l'Auberge  21,50 €
(Entrecôte maturée 21 jours sur os)

CARRÉ D'AGNEAU à la Provençale 25,50 €

L'INCONTURNABLE CÔTE DE VEAU  33,50 €
Beurre café de paris ou sauce poivre vert

POISSONS

MARMITE DE CABILLAUD
et ses légumes cuits dans son jus  22,50 €

LOUP GRILLÉ au beurre d'herbes 23,50 €

SUGGESTIONS VÉGÉTARIENNES

GRATIN D'AUBERGINES façon du chef  16,50 €

LASAGNE VÉGÉTARIENNE aux épinards,
ricotta et tomates cerises 17,50 €

TOUS NOS PLATS SONT ACCOMPAGNÉS d'une purée,
frites ou de légumes du jour.

FROMAGES

FAISSELLE de vache de la Laiterie Carrier
de Vals-les-Bains à la crème de marrons Imbert 6,00 €

PELISSONE DE VACHE et son filet d'huile d'olives 6,00 €

PICODON 7,00 €

DESSERTS

TARTE AU CITRON 8,00 €

CRÈME CARAMEL de notre enfance 7,00 €

TIRAMISU CHÂTAIGNES - Marrons Imbert  8,50 €

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR 7,50 €

NOUGAT GLACÉ - Michel Labeaume  9,50 €

CAFÉ ET SES GOURMANDISES 9,50 €

COUPES GLACÉES

COUPE DE GLACE et SORBET, 3 boules 7,50 €

COUPE ARDÉCHOISE
(Glacé à la Vanille, glacé aux marrons,
crème de marrons Imbert et Chantilly)  8,00 €

SEMAINIER

LUNDI.....	BOMBINE	18,50 €
MARDI.....	SAUCISSE DE MORTEAU AU PALISSAIRE	19,50 €
MERCREDI.....	LAPIN AUX OLIVES	21,50 €
JEUDI.....	POULET DE BRESSE À LA CRÈME AUX MORILLES	19,50 €
VENDREDI.....	OMBLE CHAVALIER	29,50 €
SAMEDI.....	CÔTE DE BŒUF pour 2 personnes	69,50 €

MENU DÉCOUVERTE 32,00 €

LES SAVEURS DU TERROIR

TERRINE DU CHEF

ou

ŒUF COCOTTE au St-Félicien

~

CÔTE DE PORC GRILLÉE BIO
de la Bombine sauce moutarde

ou

BROCHETTE DE LOTTE

~

1/2 PICODON

ou

CRÈME CARAMEL de notre enfance

ou

MOUSSE AUX CHOCOLAT NOIR

MENU ÉPICURE 39,00 €

RILLETES DE TRUITE FUMÉE aux herbes

ou

TERRINE DE FOIE GRAS MAISON,
accompagnée d'un chutney de figues

~

CARRÉ D'AGNEAU à la provençale

ou

LOUP GRILLÉ au beurre d'herbes

~

1/2 PICODON

~

DESSERT AU CHOIX

sauf café et ses gourmandises



Notre chef Franck PENNECOT et son équipe vous
propose une cuisine élaborée à partir de produits frais.

Tous nos plats sont fait maison,
ceci nécessite un temps de préparation...

Découvrez notre cave à vins

Tous nos vins sont en vente à emporter
dans notre magasin de pays ou à l'auberge.

Mangez bien, riez bien, aimez beaucoup...

Prise de commande:

Midi jusqu'à 14h00

Soir jusqu'à 22h00

Le prix unitaire de chaque plat est TTC: prix net et service compris.
L'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.



Spécialité de
la maison.

Tous nos plats sont préparés avec des produits
susceptibles de contenir des allergènes,
merci de préciser vos intolérances à la prise de commande.



LE COIN DES ENFANTS

11,50 €

Jusqu'à 10 ans

Steak haché,
frites et légumes du jour

~
Une boule de glace