



L'AUBERGE DU MOULIN



Notre moulin à rodets, situé dans le Parc Naturel Régional des Monts d'Ardèche, est isolé de toute activité urbaine. Il a été construit au XVII^{ème} siècle et a fonctionné jusqu'au milieu du XX^{ème}. Aujourd'hui, sa roue ne demande qu'à tourner à nouveau et pour réaliser leur rêve le plus fou, Bernard et feu Patricia ont initié un long processus de restauration dont l'échéance est à géométrie variable !

La rivière La Besorgues, qui alimentait le moulin par un réseau de béalières, sert de refuge à une faune variée. Le Parc nous a attribué le certificat « Charte Européenne du Tourisme Durable dans les Espaces protégés ».

Construite dans le style du moulin de 1840 qu'elle prolonge, la salle de restaurant est entièrement vitrée et domine la Besorgues. Par beau temps, vous pourrez être servis en terrasse dans un environnement naturel préservé.

Christophe sur quelques terrasses du domaine exploitées en permaculture et Félicie en cuisine s'attachent à vous servir une cuisine préparée avec des produits essentiellement locaux, sains et naturels, de la Haute Cévenne Ardéchoise.

Carte des boissons

Les boissons alcoolisées à plus de 18° ne peuvent être servies qu'au cours d'un repas complet. Nous vous souhaitons de passer un agréable moment !

BOISSONS SANS ALCOOL

- **Eau gazeuse Reine des Basaltes 1l** 4€
- **Sirop Eyguebelle 20cl** 2€
Châtaigne, pêche, menthe, fraise-framboise, citron, myrtille
- **Kéfir de fruits maison 20cl** 3€
- **Jus de fruits bio (pomme ou raisin) 20cl** 3€
- **Limonade bio l'Ale Ouët 20cl** 3€
- **Supplément sirop 2cl** 1€
- **Virgin Marquisette 20cl** 5€
Jus de raisin blanc, Reine des Basaltes, Agrumes/Menthe
- **Mojito des Basaltes 20cl** 5€
Fruits rouges, Reine des Basaltes, Sirop fraise-framboise et myrtille, Menthe
- **Expresso** 1.50€
- **Thé-infusion** 3€

BOISSONS ALCOOLISÉES

- **Bière blonde des Rieux (pression) 25cl** 3€
- **Bière des Rieux 33cl** 5€
Blonde 4.5%, blanche 4.7%, ambrée châtaigne 6%, IPA 6%
- **Kir 12cl** 4€
Vin blanc d'Ardèche Bio, liqueur Cassis/framboise/châtaigne
- **Kir Royal 12cl** 5€
AOC Clairette de Die Brut, liqueur Cassis/framboise/châtaigne
- **Marquisette 12cl** 6€
Vin blanc d'Ardèche Bio, Clairette de Die Bio, Reine des Basaltes, Orange ou Citron Corses
- **Castagnade (Eyguebelle) 8cl** 3.50€
- **Pastis 51, Ricard 2cl** 2.50€
- **Whisky Ardéchois Tanargue 4cl** 8€
- **Verre de Vin de Pays 12cl ou Pichet 50cl** 3.50€/10€
IGP Coteaux d'Ardèche cave de Lablachère rge/blc/rosé
- **IGP Ardèche rouge 2024 "Mas d'Intras"** 20€
Cinsault Bio 75cl
- **IGP Ardèche blanc 2024 "Mas d'Intras"** 23€
Viognier Bio 75cl
- **IGP Ardèche rosé 2024 "Mas d'Intras"** 21€
Le Champ des Filles Bio 75cl
- **AOP Clairette de Die Brut ou Tradition Bio "Domaine les Genets" 75cl** 28€

PRIX NETS

Carte des mets

Nous nous efforçons de vous proposer des produits locaux et/ou bio.

Plats végétariens symbolisés par 

Certains plats peuvent contenir des traces d'allergènes. N'hésitez pas à nous demander la liste.

Formule à 11€ enfant -10 ans: 1 sirop, 1 p'tit incontournable et une boule de glace

Formule plat dessert à 19€

Bon appétit!

NOS INCONTOURNABLES 15€

PLANCHE DU BERGER

Assortiment de Fromages Pays

PLANCHE DU TERROIR

Assortiment de Charcuteries Pays

PLANCHE MIXTE

Assortiment de Fromages & de Charcuteries Pays

PLANCHE ROMANE

Assortiment de Dips et Crudités



SALADE DE PATRICIA

Inspiration du moment

GRATIN DE RAVIOLES

Ravioles du Dauphiné, crème fraîche, comté, Salade mixte

CAILLETTE ou MAOUCHE, FRITES

Boulette de viande de porc, blettes & oignons, Frites maison, Salade verte
ou

Estomac de porc farci de choux, oignons, viande de porc, Frites maison, Salade verte

NOS DOUCEURS

TARTE DU JOUR AUX FRUITS DE SAISON 6€



FAISSELLE DE CHÈVRE DU VILLAGE 5€

Façon Berndtou: Sel/poivre/ciboulette ou miel ou confiture de châtaigne

BOUQUET DE PICODON 5€



MOUSSE AU CHOCOLAT DE FÉLICIE 5€

BOULE DE GLACE TERRE ADÉLICE 2€

Sorbets: Chocolat Noir BIO Valrhona, Châtaigne BIO aux marrons confits d'Ardèche, Framboise BIO, Myrtille Sauvage BIO, Noix de Coco BIO et coco râpée, Passion BIO, Poire BIO.

Glaces: Caramel BIO à la crème salée, Pistache BIO, Vanille Gousse BIO de Madagascar, Cacahuète BIO

Pour le nombre de boule c'est vous qui voyez!



SUPPLÉMENT 1€

CHANTILLY/ AMANDES EFFILÉES GRILLÉES/
CHOCOLAT CHAUD MAISON/CRÈME DE MARRON

EXPRESSO OFFERT SUR PRÉSENTATION DU GUIDE DU ROUTARD OU DU GUIDE TAO.

PRIX NETS

Gouter Gourmand

Certains plats peuvent contenir des traces d'allergènes.
N'hésitez pas à nous signaler toute allergie alimentaire.

MOCKTAILS 20CL 5€

VIRGIN MARQUISETTE

Jus de raisin blanc, reine des Basaltes, agrumes/menthe

MOJITO DES BASALTES

Fruits rouges, Reine des Basaltes,
Sirop fraise-framboise et myrtille, Menthe

BOISSONS RAFRAICHISSANTES

SIROP EYGUEBELLE 20CL 2€

Châtaigne, pêche, menthe, fraise-framboise, citron, myrtille

KÉFIR DE FRUITS MAISON 20CL 3€

BIÈRE DES RIEUX 33 CL 5€

Blonde, blanche, ambrée châtaigne, IPA

BIÈRE DES RIEUX BLONDE (PRESSION) 25CL 3€

BOISSONS CHAUDES

THÉ-INFUSION 3€

EXPRESSO 1.50€

EXPRESSO VIENNOIS 2€

EXPRESSO VIENNOIS CHÂTAIGNE 2.50€

CAPPUCCINO 20CL 4€

LATTE 25CL 4.50€

LATTE AROMATISÉ 25CL 5€

châtaigne d'Ardèche ou Miel/châtaigne d'Ardèche

DOUCEURS

GAUFRE 4€

Crème de marron, pâte à tartiner, confiture, sucre glace

DUO COOKIES 5€

Ardéchois VS Américain

TARTE DU JOUR AUX FRUITS DE SAISON 6€

Rhubarbe, myrtille, framboise, abricot

BOULE DE GLACE TERRE ADÉLICE 2€

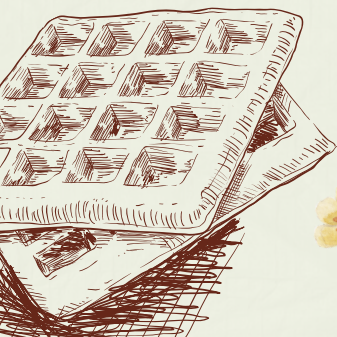
Pour le nombre de boule c'est vous qui voyez !



SUPPLÉMENT 1€

CHANTILLY/ AMANDES EFFILÉES GRILLÉES/
CHOCOLAT CHAUD MAISON/CRÈME DE MARRON

PRIX NETS



LISTE DES ALLERGENES DE LA CARTE

PLANCHE DU BERGER	 
Assortiment de Fromages Pays	
PLANCHE DU TERROIR	 
Assortiment de Charcuteries Pays	
PLANCHE MIXTE	  
Assortiment de Fromages & de Charcuteries Pays	
PLANCHE ROMANE	  
Assortiment de Dips et Crudités	
SALADE DE PATRICIA	  
Inspiration du moment	
GRATIN DE RAVIOLES	  
Ravioles du Dauphiné, crème fraîche, comté, Salade mixte (sauce yaourt)	
CAILLETTE ou MAOUCHE FRITES	
Boulette de viande de porc & blettes, Salade verte (sauce yaourt)	
TARTE DU JOUR AUX FRUITS DE SAISON	  
FAISSELLE DE CHÈVRE DU VILLAGE	
Façon Berndtou: Sel/poivre/ciboulette ou miel ou confiture de châtaigne	
BOUQUET DE PICODON	 
MOUSSE AU CHOCOLAT DE FÉLICIE	 
Œuf du poulailler si possible, chocolat noir bio	
GAUFRE	  
Crème de marron	
pâte à tartiner	
confiture, sucre glace	
DUO COOKIES	   
GLACE TERRE ADELICE	 
dans certaines glaces	
CHANTILLY	
AMANDES EFFILEES GRILLEES	
CHOCOLAT CHAUD MAISON	
CREME DE MARRON	