

La Carte et nos Menus

Les Entrées

Terrine de volaille fermière et légumes, fleurette à l'ancienne	9 €
Bruschetta de chèvre, antipasti poivrons, pesto, mesclun.	9 €
L'ardoise de foie gras, pain cérenol, chutney d'oignons Birlou	11 €
Cassolette de ris de jeunes bovins, purée de céleri arômes truffes	11 €

Les Viandes

Steak haché frites réservé pour les moins de 11 ans.	7 €
Brochette de canard sauce au miel bio	13 €
Veau de pays, crème de cèpes,	16 €
Côte de bœuf nature, frites, salade	19 €
Côte de bœuf sauce cèpes, frites, salade	22 €
Côte de bœuf Rossini (foie gras), frites, salade	23 €
Côte de bœuf du chef: Rossini et sauce cèpes, frites, salade	25 €

Les poissons

Cabillaud, spaghettis à l'encre de seiche, sauce curcuma	16 €
Cuisses de grenouilles sauce Thymallus, frites	13 €

Les Fromages de nos producteurs

Rondelet, Bergerie du Pêcher de J.R. Charreyre	4 €
Faisselle de ferme la Galoche L. Digonnet	4 €
Coulis de framboises du Mas de Tence, C et J.P. Digonnet.	

Les desserts fait maison

Crème brûlée maison	5 €
Marquise au chocolat Weiss 70 %, sorbet ananas rôti au rhum	6 €
Tiramisu aux marrons et spéculos	6 €
Bolet du chef : meringue, glace vanille et ganache chocolat	6 €
L'ardéchoise : glace vanille et marrons, crème de châtaignes	6 €
Le racherin revisité: glace pistache et vanille, meringue pilée, coulis de framboises du Mas de Tence	6 €
Chocolat Liégeois : sorbet chocolat, ganache chocolat, chantilly	6 €

Coupes alcoolisées :

Irish coffee, 2cl whisky, café, chantilly	7 €
Colonel, sorbet citron, 2cl vodka	7 €
Coupe Delay, glace verveine, verveine verte artisanale	7 €
Coupe Burke, sorbet poire, poires William's	7 €

Nos parfums :

Glace ; vanille, pistache, marron, verveine.
Sorbet ; citron, chocolat, ananas rôti au rhum, poire.

Menu Bistrot

Fromage *ou* dessert 19 € / Fromage *et* dessert 23 €.

☰ Pressé de volaille fermière et légumes,
Crème fleurette à l'ancienne et herbes de montagne.

Ou

☰ Bruschetta de chèvre de la ferme Grangeon,
mesclun et coulis pesto, antipasti de poivrons marinés.

€€€

☰ Cuisses de grenouilles sauce Thymallus.

Ou

☰ Brochette de filet de canard,
sauce au miel bio des ruchers du haut Lignon

€€€

Caillé doux de la ferme la Galoche à la crème.

Ou

Rondelet de brebis de la bergerie du Pêcheur, confiture maison.

€€€

☰ Un dessert au choix à la carte, (coupe alcoolisée + 3 €)

Pour des raisons d'organisation, les menus ne sont pas modifiables.

Menu Gourmand

Fromage ou dessert 29 € / Fromage et dessert 32 €.

☰ Foie gras de canard mi cuit, mesclun,
Confiture d'oignons au Birlou et toast de pain cénéol.

Ou

☰ Cassolette de ris de jeunes bovins,
purée de céleri à l'arôme de truffes, crumble de poitrine fumée.

€ € €

☰ Dos de Cabillaud, spaghettis à l'encre de seiche, sauce
curcuma.

Ou

☰ Veau de pays de la boucherie Fournel, crème de cèpes,
€ € €

Caillé doux de la ferme la Galoche à la crème ou coulis de
framboises du Mas.

Ou

Rondelet de brebis de la bergerie du Pêcher et sa confiture maison.

€ € €

☰ Un dessert maison au choix à la carte.

Menu du jour

Servi le lundi, mardi, jeudi et vendredi midi sauf les jours fériés.

Entrée et plat du jour 11.90 €

Plat du jour et fromage ou dessert 11.90 €

Entrée, plat du jour et fromage ou dessert 13.90 €

Entrée, plat du jour, fromage, dessert, café 15.90 €

Voir le menu du jour affiché sur le tableau

Service Traiteur

Repas de familles, Mariages, repas de classe, divorces...

Renseignements / Réservations :

04.71.59.89.08

Code WIFI : « THYMALLUS »

FACEBOOK : Restaurant le Thymallus Tence

Fermeture tous les mercredis

Géraldine et Franck RIBEYRE

« provocateur de goût » Depuis 1987

Nos Amis Restaurateurs :

Restaurant Chatelard

<http://www.restaurant-chatelard.com/>

Hôtel restaurant Le fort du pré

<http://www.le-fort-du-pre.fr/>

Hôtel restaurant La tour

<http://www.hotelrestaurantlatour.com/>

Hôtel restaurant Les Platanes

<https://www.lesplatanes.eu/>

Hôtel restaurant La poste

<http://hotel-poste-tence.com/>