

BIENVENUE



*Ouvert du Mardi soir au Dimanche midi
Fermé du dimanche soir au mardi soir*

*Open from Tuesday dinner to Sunday lunch
Closed after Sunday lunch to Tuesday dinner*

RECOMMANDE SUR INTERNET :

✕ TRIP ADVISOR Certificat d'Excellence 2014

✕ PETIT FUTE

FACEBOOK : AROMATE DIEULEFIT

Leave your comments !!

Entrées Starters

| | |
|---|------|
| Soupe de poissons Art-Home@, croutons, rouille, emmental <i>Art-Home @ Fish soup served with rouille, croutons, emmental</i> | 7€ |
| Salade de Ravioles du Royans sauce Thaï (V) <i>Salad with emmental and herbs ravioli, thaï dressing</i> | 7€50 |
| Salade d'encornets sautés au beurre persillade, balsamique <i>Calamari sautéed in parsley and garlic butter served on salad with caramelized balsamic dressing</i> | 7€50 |
| Acras de morue, sauce tomate piquante, citron <i>Cod and shallot tempura balls served with tomato salsa, lemon</i> | 8€50 |
| Tartare de lieu noir, algue bio wakamé, pomme, agrume, tomate confite, amandes grillées sauce Thaï <i>Raw chopped coalfish, organic seaweed wakamé, apple, sundried tomato, toasted almonds thaï dressing</i> | 10€ |
| Huîtres Oysters Fines de claire Marennes Oléron N°3 <i>les six 13€ les douze 24€</i> servies sur glace avec du beurre demi-sel, vinaigre échalote et citron ou gratinées au beurre persillade et chapelure <i>served on ice, with butter, shallot vinegar, lemon or gratin, with parsley and garlic butter, breadcrumbs</i> | |
| Assiette Végétarienne (V) <i>Vegetarian tasting plate</i> Falafel sauce blanche ciboulette, <i>Falafels with chive cream sauce</i> Betterave et tartare d'algue bio, <i>Beetroot with organic seaweed tartare</i> Demi crémeux de chèvre bio et tomate confite, <i>Organic, semi-creamed goat cheese and sun-dried tomatoes</i> Caviar d'aubergine, huile d'olive vierge extra bio <i>Aubergine puree with organic extra-virgin olive oil</i> | 16€ |

(V) Végétarien

Plats Mains

| | |
|--|-------|
| Véritable « Fish & Chips » Art-Home@ Beignet de lieu noir, sauce tartare, purée de petits pois à la menthe, frites <i>Authentic « Fish & Chips » Art-Home@ Deep fried coalfish, tartare sauce, mushy mint peas, fries</i> | 15€ |
| Saucisses « à l'ivrogne » purée de pommes de terre recette de pays de saucisses mijotées aux oignons et vin rouge bio <i>Sausages stewed in an organic red wine and onion sauce, mashed potato</i> | 14€ |
| Croustillant de chèvre bio, aubergine, courgette et oignon grillés, pistou de tomate confite et tapenade (V) <i>Crispy, filo-wrapped organic goat cheese, served with grilled aubergine, courgette and onion, sun-dried tomato pesto and tapenade olive</i> | 15€ |
| Marmite à l'espagnole au poisson, encornet, coques, chorizo, poivron, tomate, oignon accompagnement au choix sans supplément <i>Spanish-style seafood stew with fish, calamari, cockles, chorizo, peppers, tomato, onion. Served with accompaniment of choice</i> | 16€ |
| 6 Gambas poêlées au beurre persillade, sauce tomate provençale, accompagnement au choix sans supplément <i>6 Prawns sautéed in parsley and garlic butter, provençale tomato sauce, Served with accompaniment of choice</i> | 20€50 |
| Pavé de rumsteak grillé Charolais Rhône-Alpes (~200gr) sauce cidre et soja, accompagnement au choix sans supplément <i>Grilled rump steak Charolais Rhône-Alpes (~200g) with cider and soy sauce Served with accompaniment of choice</i> | 20€50 |
| Accompagnements en supplément (V) - Extra side order Wok de légumes au soja <i>Stir-fried vegetables with soy sauce</i> Salade verte au balsamique et huile olive vierge extra bio <i>Green salad with balsamic vinegar and organic extra virgin olive oil</i> Riz basmati à la cardamome <i>Basmati rice with cardamom seeds</i> Purée de pommes de terre <i>Mashed potato</i> Frites <i>Fries</i> | 4€50 |

Full allergen information is available upon request from a member of staff. All our dishes are freshly prepared in our kitchen.
If you would like us to adapt a dish to your taste, please ask.

Le fromage de chèvre bio de la ferme de Pracoutel à Vesc

Organic local goat cheese from Vesc



- ▣ Fromage frais de chèvre 4€50
Fresh goat cheese

- ▣ Crémeux de chèvre 4€50
Creamy goat cheese

- ▣ Assiette « dégustation » 4€50
Goat cheese tasting plate

- ▣ Faisselle de chèvre 4€50
servie avec crème ou miel ou huile olive vierge extra bio
*Goat cheese yoghurt served with cream or honey
or organic virgin extra olive oil*

Desserts maison du jour 7€

ils vous seront indiqués par l'équipe du service
Desserts of the day: check the special board

Le Gourmand 8€50

**2 mini desserts du jour,
1 glace ou sorbet**

et une boisson chaude au choix

2 mini desserts of the day, 1 scoop of ice cream and hot beverage

Glaces et sorbets artisanaux 7€

2 boules au choix

Parfums : vanille, chocolat, nougat, fraise, citron, passion.

Ice cream or sorbet 2 scoops

vanilla, chocolate, nougat, strawberry, lemon, passion fruit

Supplément Chantilly 1€50

Extra Whipped cream

2 boules au choix + 4cl alcool au choix 9€

2 scoops + a shooter of your choice 4cl

Menu enfant Kids menu jusqu'à 12ans until 12years old 12€

1 verre de sirop 1 glass of sirop

Nugget de volaille Art-Home@ ou Omelette ou Beignet de poisson maison

Art-Home@ poultry nugget or Omelette or Fish of the day

Frites ou salade verte Fries or Green salad

2 boules de glace ou faisselle de chèvre bio (miel ou crème)

2 scoops of ice cream or organic local goat cheese yoghurt (honey or cream)

Tous nos prix s'entendent TTC. Taxes et service compris. Inclusive taxes and service

En vente au Restaurant Art-Home @
Articles exposés en vitrine
A gauche du restaurant
Tarifs Articles à Emporter
For item in the display window
Contact the Art-Home @ Restaurant
Take away prices

Nous proposons des produits bio qui nous tiennent à cœur ; vous dégusterez au fil du repas l'huile d'olive bio championne de concours internationaux, vous apprécierez la poterie locale ou une bonne bière fraîche bio et locale...

We suggest organic products that we enjoy a lot; you will taste during your meal a lovely green organic virgin extra olive oil rewarded from international competition, local homemade pottery or fresh organic local beer...

LA ALQUERIA

**HUILE OLIVE VIERGE EXTRA BIO
RECOMPENSEE DE NOMBREUSES FOIS
AUX CONCOURS INTERNATIONAUX
*ORGANIC VIRGIN OLIVE OIL
INTERNATIONALLY AWARDED WINNER
ALL AROUND THE WORLD***

Bouteille de 250ml 8€10

Small Bottle 250ml

Bouteille de 500ml 15€40

Large Bottle 500ml

Canette de 2L 34€60

Can 2L

Bidon de 2.5L 39€50

Tin 2.5L

TARIFS PRODUITS A EMPORTER
TAKE AWAY PRICES

LA VIEILLE MULE

BIERES LOCALES ARTISANALES BIO AU POET LAVAL
DISPONIBLE EN BLONDE, AMBREE OU BLANCHE
*ORGANIC LOCAL BEER FROM POET LAVAL
AVAILABLE LAGER, WHITE OR AMBREE*

Bouteille de 33cl 2€50

Small Bottle 33cl

Bouteille de 75cl 5€

Large Bottle

PLANTES AROMATIQUES BIO DE FRED MAIER A BOUVIERES

ORGANIC AROMATICS PLANTS

Huiles Essentielles 5ml

Thym Thymol 8€

Thym Linalol 9€

Thym Geraniol 10€

Thym Thujanol 16€

Genevrier 10€80

Carotte Sauvage 12€50

Lavande Fine 10ml 10€

Sachets 4€80

Sirops 25cl 6€

Baume de Calendula

75gr 13€80

20gr 5€60

Huile de Soins

Sésame-Carotte Sauvage 11€