

Bienvenue au restaurant les Charmilles,

Nous sommes ravis de vous accueillir dans notre restaurant, perché sur les hauteurs de l'Ardèche, offrant une vue imprenable sur la ville d'Aubenas et les sommets envoûtants du Tanargue. Ici, la nature est notre meilleure alliée, et nous souhaitons vous faire découvrir les délices authentiques de cette région pittoresque.

Dans notre carte vous trouverez des produits frais et locaux, qui sont soigneusement sélectionnés auprès de producteurs locaux passionnés. De la ferme à notre cuisine, nous mettons un point d'honneur à privilégier des ingrédients sincères.

Dans notre restaurant, chaque plat est préparé avec amour et savoir-faire, dans le respect des traditions locales. La cuisson à basse température est notre secret pour préserver l'authenticité et la tendreté des viandes, ainsi que pour exalter les parfums des légumes.

Installez-vous confortablement et laissez-vous emporter par le panorama à couper le souffle. Le spectacle des lumières scintillantes d'Aubenas la nuit venue et les nuances changeantes des paysages du Tanargue vous feront vivre des moments inoubliables.

Nous sommes ravis de vous accueillir !

Bienvenue chez nous

Welkom bij restaurant les Charmilles,

We zijn verheugd om u te verwelkomen in ons restaurant, hoog gelegen in de Ardèche, met een adembenemend uitzicht op de stad Aubenas en de betoverende toppen van de Tanargue. Hier is de natuur onze beste bondgenoot en willen we u de authentieke lekkernijen van onze regio laten ontdekken.

Onze menukaart is gebaseerd op verse en lokale producten, zorgvuldig geselecteerd bij gepassioneerde lokale producenten. Van de boerderij tot onze keuken, hechten we veel waarde aan oprechte ingrediënten, boordevol authentieke smaken.

In ons restaurant wordt elk gerecht met liefde en vakmanschap bereid, met respect voor lokale tradities. Het langzaam garen op lage temperatuur is ons geheim om de authenticiteit en zachtheid van het vlees te behouden, en de aroma's van de groenten tot hun recht te laten komen.

Neem plaats en laat u meevoeren door het adembenemende uitzicht. Het schouwspel van de fonkelende lichten van Aubenas bij nacht en de veranderende kleuren van de Tanargue zullen u onvergetelijke momenten bezorgen.

We kijken ernaar uit u te verwelkomen!

Welkom bij ons



Menu

3 plats/3 gangen € 29,50

- Entree au choix
- Voorgerecht naar Keuze

- Plat principal au choix
- Hoofdgerecht naar Keuze

frites ou légumes supplémentaires/ extra friet of groenten €4,50

- Dessert
- nagerecht



Nos desserts sont fait maison / Onze desserts zijn huisgemaakt:

- *Petit potager: mousse au chocolat blanc
"ValRhona" et crumble d'Oreo
Moestuintje: witte chocolade mouse met oreo crumble*
- *Crème brûlée à la châtaigne, met kastanje!* 
- *Tiramisu à l'Ardéchoise, met kastanje likeur*
- *Spécialité du chef:
un délicieux morceau de gâteau de souris au chocolat
"Valrhona" à base de "Kalter Hund"
Specialiteit van de chef:
een heerlijk stukje chocolade mouse-taart met
"arretjescake bodem"*



Ce plat est végan, c'est-à-dire qu'il est entièrement à base de plantes sans produits d'origine animale

Deze gerechten zijn vegan, dat betekent helemaal plantaardig en zonder dierlijke producten



Ce plat est végétarien, sans poisson ni viande.

Dit gerecht is vegetarisch, hierin gebruiken we geen vis of vlees



Nos entrees


- Soupe à la tomate  € 6,50
- Soupe minestrone  € 6,50
- Carpaccio de boeuf à l'asiatique € 12,50
Carpaccio met een aziatische twist
- Tartare de truite rose et caviar de soja € 12,50
Tartaar van zalm forel met soya kaviaar

Envie du carpaccio ou du tartare en format repas? C'est possible! €15,95
Wilt u de carpaccio of tartaar als maaltijd salade? Dat kan voor €15,95

TOUTES NOS SALADES SONT FAITES AVEC LA MÊME BASE.

AL ONZE SALADES WORDEN GESERVEERD MET DEZELFDE BASIS.

salade, tomates, carottes, concombre, courgette à l'aigre doux, crumble d'oignon à l'ail frit
salade, tomaat, wortel, komkommer, zout-zure courgette, crumble gefrituurde ui en knoflook

- Salade picodon € 9,95
avec jambon cru d'Ardèche et fromage de chevre Picodon (AOP)
met rauwe ham uit de Ardeche en Picodon geitenkaas (AOP)
- Salade caillette Ardechoise € 9,95
avec betterave, pomme marinée à l'anis et coulis de fruits rouges
met rode bietjes, appel ingelegd in anijs en rood fruit coulis
- Salade de figues  € 9,95
avec roquefort et sa vinaigrette aux figues
met vijgen, roquefort en een vijgen dressing

Envie en salade repas? C'est possible! €12,95
Liever een maaltijd salade? Dan kan dat voor €12,95

Nos Plats Principaux

€ 19,50

LES ACCOMPAGNEMENTS SONT À L'HUMEUR DU CHEF

ONZE GERECHTEN WORDEN IEDERE DAG GESERVEERD MET WISSELENDE BIJLAGE

- Pavé de bœuf
accompagné d'oignons sautés et d'une sauce au vin rouge
Biefstuk met gepofte ui en rode wijn saus
- Burger les Charmilles 
Steak haché fait maison, fromage de Coucouron, salade, tomate, oignon rôti et figues
Huisgemaakte hamburger, Coucouron kaas, sla, tomaat, gepofte ui en vijgen
ÉGALEMENT DISPONIBLE VÉGÉTARIEN / OOK VEGETARISCH MOGELIJK 
- Filet mignon
gratiné au fromage Coucouron sur un lit de salsa verde et des châtaignes grillées
Varkenshaas médaillons met gegratineerde Coucouron kaas, salsa verde en gegrilde kastanjes
- Poulet fermier
accompagné d'oignons frits, échalote, ciboulette, coriandre et graines de sésame
Scharrelkip met gefrituurde ui, bosui, bieslook, sesamzaad en koriander
- Truite de l'Ardèche
marinée à la citronnelle et à l'estragon accompagnée d'une crème de petits pois à la menthe
Forel uit de Ardèche gemarineerd in citroengras en dragon geserveerd met doperwten-muntcrème
- Linguini aux légumes du moment 
grillés à l'huile de l'ail pimentée
Linguine pasta met gegrilde groentes van dit moment in olie van knoflook en chilipepers



L'ARDOISE

Tous les jours nos chefs vous proposent des plats supplémentaires qui se trouvent sur l'Ardoise
Onze chefs bedenken graag nieuwe dingen, vraag de bediening naar de gerechten van het moment

SUPRISE VÉGANE



"Découvrez l'inattendu Végan" : une symphonie de saveurs qui danse au rythme des saisons

"De Veganistische Verwennerij" : een culinaire reis vol verrassingen, waar smaken harmonieus samenkomen en de seizoenen de toon aangeven

Pizza



4 FORMAGGI

 €14,95

Tomate et 4 fromages
Tomaat en 4 soorten kaas

ROYAL MARGHARITA €12,50

Tomate, mozzarella, pesto et basilic
Tomaat, mozzarella, pesto en basilicum

PICODON €12,50

Tomate, fromage, lard, fromage de chèvre
Picodon et miel
Tomaat, kaas, spek, Picodon-geitenkaas en honing

CHARMILLES €12,50

Tomate, fromage, tomates fraîches, oignon,
poivron, champignons et œuf
Tomaat, kaas, verse tomaten, ui, paprika,
champignon en ei

LA PATRONNE €11,50

Tomate, fromage, jambon, tomates fraîches,
oignon, mozzarella et olives
Tomaat, kaas, ham, verse tomaten, ui,
mozzarella en olijven

QUATRO STAGIONI €11,50

Tomate, fromage, salami, jambon, poivron et
champignon
Tomaat, kaas, salami, ham, paprika en
champignon

PAYSANNE €11,50

Tomate, fromage, lard, champignons, œuf et
olives
Tomaat, kaas, spek, champignon, ei en olijven

ARTICHAUT €11,50

Tomate, fromage, légumes et artichaut
Tomaat, kaas, groente en artisjok

NAPOLITANA €10,50

Tomate, fromage, anchois, câpres et olives
Tomaat, kaas, ansjovis, kappertjes en olijven

REINE €10,50

Tomate, fromage, jambon, champignons et olives
Tomaat, kaas, ham, champignons en olijven

CARBONARA €10,50

Crème fraîche, fromage, lard, oignons et œuf
Crème fraîche, kaas, spek, ui en ei

FUNGHI €9,50

Tomate, fromage et champignons
Tomaat, kaas en champignons

PROSCIUTTO €9,50

Tomate, fromage et jambon
Tomaat, kaas en ham

SALAMI €9,50

Tomate, fromage et salami
Tomaat, kaas en salami

MARGHARITA €8,50

Tomate, fromage, origan
Tomaat, kaas en oregano



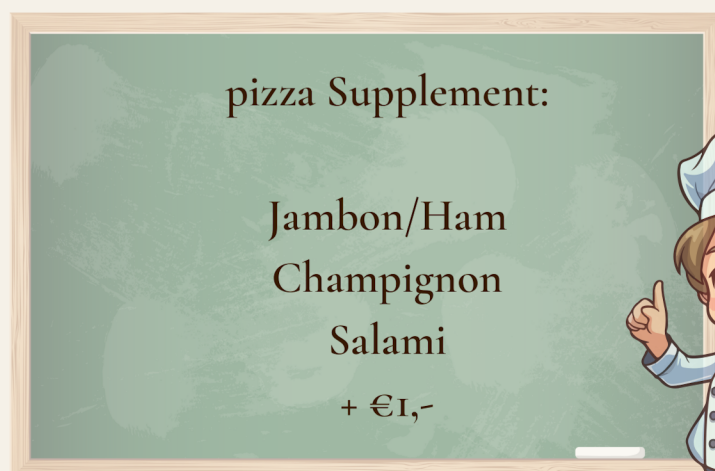
Al onze pizza's zijn ook met Vegan kaas te bestellen

Toutes nos pizzas peuvent également être
commandées avec du fromage végétalien.



Pour les petits

- Menu enfant - kinder menu € 9,95
*Frites & snack * ou steak haché, ketchup et jus de pommes*
Friet & snack of een steak haché, ketchup, appelmoes en een glaasje appelsap*
Snack: Frikandel - kroket - kaassoufflé
- Pates / pasta € 8,95
Sauce à la tomate et légumes frais
Tomaten saus en fijne verse groentes
- Crêpe € 3,50
Avec : sucre, sirop d'érable, confiture ou Nutella au choix
Met: suiker, stroop, jam of Nutella
- Pizza bambino € 6,50
Margharita



Nos producteurs

Viande Bovine :

GAEC de la Prade, 07170 DARBRES

EARL Ste Beaume, 07220 LARNAS

Viande Porcine (élevé sans O.G.M.) :

Ferme de Coste Cigale, Didier BOYREL, 07170 MIRABEL

Volaille (label rouge I.G.P.) :

Volailles Vey, 43000 POLIGNAC

Truite :

Pisciculture FONT ROME, 07200 AUBENAS

Picodon :

Les Chèvres de Vendrias, Xavier CHAREYRE, 07170 DARBRES

Nos artisans

Boucherie les Clots, 07170 LAVILLEDIEU

Ets. Audigier, 07204 AUBENAS Cedex

Nos grossistes

Ardèche Primeurs, 07200 AUBENAS

Ardèche Frais, 07200 AUBENAS

