



## Nos Entrées

**Salade Chelsea ; camembert pané, chips de bacon, croûtons et vinaigrette à la framboise** 13€

\*Wedge of lightly battered Camembert Cheese, pan-fried and served with crusty bacon, croutons and raspberry vinaigrette dressing

\*Salat mit paniertem Camembert, Bacon und Himbeeressig

**Salade Daffy Duck ; foie gras en copeaux, magret de canard séché, gésiers confits et vinaigrette à la framboise** 15€

\*Trio of duck delights - liver paté, cured breast meat and fried gizzards with raspberry dressing

\*Stopfleber in Stückchen, getrocknete Entenbrust, Magen geschmort und Himbeeressigsoße

**Crumble de chèvre frais, miel et olives noires** 11€

\*Ramekin of warm Goatcheese, black olives and honey

\*Crumble mit Ziegenkäse, Honig und schwarze Oliven

**Ardoise de charcuterie de la région** 12€

\*Selection of thinly-sliced cured meats from the region

\*Feinschmecker-Wurstplatte aus der Region

**La cocotte Ardéchoise ; caillette, châtaignes et cèpes au vin rouge** 10€

\*Local Hero-Warm herbed meatball, mushroom and chestnuts in a red wine sauce

\*Delikatessen aus der Ardèche: Caillette, Kastanien und Steinpilzin in Rotweinsauce

**Terrine de Foie Gras maison accompagné d'une confiture d'oignons** 17€

\*Chef's own Foie Gras accompanied by caramelized onions

\*Foie gras (Stopfleber) mit Zwiebel Konfitüre

RESTAURANT

45, bd Peschaire Alizon • 07150 • Vallon Pont d'Arc • Tél. 04 75 88 01 40 • [www.lechelsea.com](http://www.lechelsea.com)

## Nos Viandes

**Cuisse de Canard confite à la sarriette** 17€

\*Moist duck thigh baked to tender with a crisp finish, flavored with Savory  
\*Entenkeule im eigenen Saft geschmort mit Bohnenkraut

**Rognons de veau, crème de Bourbon vanillé** 18€

\*Veal kidneys stewed in a creamy Vanilla-laced Bourbon sauce  
\*Kalbsnierenragout mit Bourbon Vanille soße

**Ris d'Agneau poêlés et sa crème Poivre de Timut** 18 €

\*Lamb sweetbreads pan-fried and served on a Timut pepper sauce  
\*Lammries mit einer samtigen Pfeffersosse

**Tartare de bœuf préparé, coupé au couteau, "fait maison"** 18€

\*Generous portion of Beef Tartare with the best garnishes already blended in  
\*Handgehacktes Rindfleisch-Tartar

**Bavette grillée, Beurre à l'ail/Tomates confites ou Sauce au Poivre vert** 19€

\*Select Flank Steak served with garlic and tomato butter or green pepper sauce  
\*Aus gesuchtes Seitenstück mit Knoblauch und konfierte Tomatenbutter oder grüne Pfeffersöße



## Nos Poissons

**Filet de Truite d'Ardèche son beurre persillée et amandes grillées** 18€  
\*Filet of Ardèche Trout, served with toasted almonds and parsley butter  
\*Forellenfilet mit geröstete Mandeln und Petersilienbutter

**« Choucroute de la mer »** 18€  
Haddock, Cabillaud et Gambas sur Choucroute, sauce à la crème au vin blanc  
\*Cod, smoked Haddock and Shrimp served on cured cabbage with a creamy white wine sauce  
\*Kabeljau, geräucherter Schellfisch und Garnelen serviert mit Sauerkraut und Weißweinsosse

Tous nos plats sont accompagnés  
de pommes de terre ou de riz  
et les légumes du jour....

\*All our plates are served with potatoes or rice and the  
vegetables of the day....

\*Alle Gerichte werden mit Bratkartoffeln oder Reis und  
Gemüse des Tages serviert....

Origine de nos viandes de bœuf : U.E

RESTAURANT

45, bd Peschaire Alizon - 07150 - Vallon Pont d'Arc - Tél. 04 75 88 01 40 - [www.lechelsea.com](http://www.lechelsea.com)



## Nos spécialités de la montagne

### « Le Vacherin »

Fromage du Mont d'Or servi chaud dans sa boîte en bois avec Charcuterie et des pommes de terre

\*Rich Mont d'Or Cheese heated in the oven until melted, served with cured meats and potatoes

1 pers. 22€

2 pers. 36€

### « Le Berthoud »

Un mélange de fromage d'Abondance et de Raclette, mariné au Madère et ail, servi chaud avec Charcuterie et pommes de terre

\*A mix of Abondance and Raclette cheeses marinated in Madère wine, heated in the oven and served with cured meats and potatoes

20€

RESTAURANT

45, bd Peschire Alizon • 07150 • Vallon Pont d'Arc • Tél. 04 75 88 01 40 • [www.lecheseo.com](http://www.lecheseo.com)

## Nos Desserts

Crème brûlée maison aux brisures de châtaigne et pralin 6 €

- \* Chef's Crème brûlée flavored with chestnuts and praline pieces
- \* Crème brûlée nach Art des Hauses mit Kastanien- und gebrannte Mandeln

Ile flottante à l'Angevine et zestes d'oranges confites 5 €

- \* Scoop of Cointreau-kissed meringue floating in vanilla cream
- \* Cointreau-Schnee-Eier mit Vanillesoße

Tiramisu au goût du jour 6 €

- \* The creamy classic layered with the flavor of the day
- \* Tiramisu des Tages

Ultra chocolat à l'huile d'olive et vanille la compagnie des desserts 6€50

- \* Moist...dense...rich...chocolate cake
- \* Intensiver Schokoladentkuchen

Cheese cake au citron la compagnie des desserts 6 €

- \* Lemon cheese cake
- \* Zitronen Cheesecake

Café Gourmand 8 €

- \* Sampling of desserts served with a steaming Espresso
- \* Verschiedene kleine Dessert mit einem Espresso

### Assiette de fromages de l'Ardèche

- \* Sampler plate of select regional cheeses
- \* Käseplatte aus der Ardèche

6€

### Glaces ou Sorbets :

- 1 boule : 2.50 €
- 2 boules 5.00 €
- 3 boules 6.50€

vanille-chocolat-fraise-  
caramel-marron-café  
citron-mangue-framboise

