

La Ferrière

Restaurant - Crêperie - Café - Pizzeria
Glaces artisanales

la Carte



542 Grand Rue Pons de Balazuc, 07120 Balazuc
04 75 88 85 50

Les boissons

Boissons Fraîches Cold beverages



Sirop à l'eau - Water with syrup	-----25 cl : 2,50 € -----	50cl : 4,30 €
Fuztea 25cl	-----	3,50 €
Oasis 25cl	-----	3,30 €
Coco Cola - Coca Zero 33cl - coke - coke zero	-----	3,50 €
Orangina 25cl	-----	3,80 €
Shweppes 25cl	-----	3,70 €
Shweppes agrumes 25cl	-----	3,90 €
Limonade 25cl	-----	3,20 €
Vittel 25cl	-----	3,20 €
Vals 33cl (Eau Gazeuse Ardéchoise)	-----	3,50 €
Diabolo - lemonade with syrup	-----25 cl : 3,20 € -----	50cl : 5,80 €
Jus de Fruits Granini (orange, pomme, tomate, abricot, mangue, ananas, ACE)	-----	3,80 €
Fruit juice (orange, apple, tomato, apricot, mango, pineapple, ACE : carrot, lemon and orange)	-----	
Supplément sirop Syrup supplement	-----	0,30 €
Reines des Balsattes IL	-----	5,20 €
Vittel IL	-----	5,20 €

Bières pression Beers (in a glass)

Demi-pression Licorne (25cl)	-----	3,40 €
Demi-panaché Licorne (25cl)	-----	3,40 €
Sérieux Licorne (50cl)	-----	6,40 €
Sérieux panaché Licorne (50cl)	-----	6,40 €
Demi-pression blanche Vedette (25cl)	-----	4,40 €
Sérieux blanche Vedette (50cl)	-----	8,00 €
Chouffe (25cl)	-----	5,50 €
Chouffe (50cl)	-----	10,20 €
Monaco (25cl)	-----	3,60 €
Monaco (50cl)	-----	6,80 €
Demi-Picon (25cl)	-----	3,80 €
Demi-Picon (50cl)	-----	7,00 €



Bières Bouteilles Beers (in a bottle) 33cl

Heineken (33cl)	-----	3,60 €
Chimay Bleue (33cl - Biere Brune)	-----	5,50 €
Leffe blonde (33cl)	-----	5,50 €
Corona Extra (33cl)	-----	5,60 €
Bière sans alcool (33cl)	-----	3,50 €



Bières artisanales locales Local beers

Ceven'ale Châtaigne	-----5,80 €	Brasserie de Balazuc Romane (Blonde)	-----5,80 €
		Fachinière (Ambrée)	-----5,80 €
		Forgeronne (Triple)	-----5,80 €
		Indy Fachine (IPA)	-----5,80 €

Cidres Brut ou doux Ciders strong or soft

La bouteille 27,5cl	-----	4,30 €
La bouteille 75cl	-----	12,50 €

Boissons chaudes Hot beverages



Café	-----	1,80 €
Noisette	-----	2,00 €
Grand café	-----	3,00 €
Café allongé	-----	2,20 €
Déca	-----	2,20 €
Grand-Déca	-----	3,80 €
Grand-crème	-----	3,50 €
Thé / Infusion	-----	2,90 €
Chocolat	-----	4,00 €
Cappuccino (mousse de lait)	-----	4,00 €
Chocolat/Café Viennois (avec Chantilly)	-----	4,50 €
Café frappé	-----	5,00 €
Irish coffee	-----	8,00 €



Nos cocktails



Tous nos cocktails sont faits maison
Our homemade cocktails

Sans Alcool - Alcohol-free cocktails 25cl : ----- 7,00 €

Virgin Mojito (citron vert, sucre, feuilles de menthe, eau gazeuse)
Lime, sugar, mint leaves, sparkling water

Robinson (ananas, orange, coco, passion) pineapple, orange, coconut, passion fruit

Fruits des Îles (litchi, kiwi, passion, goyave) Lychee, kiwi, passion fruit, guava

Abricot frappé (abricot, ananas, citron vert, sirop de cerise) apricot, pineapple, lime, cherry syrup

* Jus de Fruit Ardéchois "Sanofruit"



Alcoolisés - With alcohol 20 cl :

Sangria maison Homemade sangria ----- 6,00 €

Punch maison (Cocktail à base de rhum et jus de fruits) ----- 8,90 €
Homemade Punch (rum and fruit juice)

Pina colada (rhum, coco, ananas) ----- 8,90 €
Rum, coconut, pineapple

Toucan (gin, soho, goyave, crème d'abricot) ----- 8,90 €
gin, soho, guava, apricot cream

Moscow mule (vodka, citron vert, ginger beer) ----- 8,90 €
vodka, lime, ginger beer

Spritz (Prosecco, eau gazeuse, Apérol, rondelle d'orange) ----- 8,90 €
prosecco, sparkling water, Apérol, orange slice

Mojito (rhum, citron vert, sucre, feuilles de menthe, eau gazeuse) ----- 8,90 €
Rum, lime, sugar, mint leaves, sparkling water

Mojito framboise (rhum, framboise, citron vert, sucre, feuille de menthe, eau gazeuse) ----- 8,90 €
Raspberry Mojito : Rum, raspberry, lime, sugar, mint leaves, sparkling water

Caïpirinha (cachaça, citron vert, sucre) ----- 8,90 €
Cachaça, lime, sugar

Gin Tonic (Gin, schweppes, tranche de citron) ----- 8,90 €
Gin, schweppes, lemon slice

Paloma ----- 8,90 €
(Tequila, jus de pamplemousse, jus de citron, sirop d'agave,
eau pétillante, tranche de pamplemousse)
Tequila, grapefruit juice, lemon juice, agave syrup, sparkling water, grapefruit slice



Mai Tai (Rhum blanc, Rhum Ambré, Triple sec, Sirop d'Orgeat, Sucre de canne, jus de citron) ----- 8,90 €
White Rum, Amber Rum, Cointreau, Cane sugar, lemon juice

Apéritifs - Alcools

Kir 13cl (cassis, châtaigne, mûres, framboise, myrtille, pêche) ----- 3,70 €
(Blackcurrant, chestnut, blackberry, raspberry, blueberry, peach)

Kir ardéchois 13cl (crème de châtaigne, Prosecco) Chestnut cream ----- 4,30 €

Pastis - Ricard, 2cl ----- 3,00 €

Whisky, Vodka, Gin, Téquila 4cl ----- 5,30 €

Jack Daniel's n°7, 4cl ----- 6,80 €

Martini (rouge ou blanc) 4cl ----- 3,90 €

Suze 4cl ----- 3,90 €

Pineau des Charentes 8cl ----- 6,20 €

Muscat 8cl ----- 6,20 €



Les vins et spiritueux



Caveau de La Chazotte à Balazuc
Chardonnay Blanc-Grenache Rosé-Merlot Rouge

Au Verre -----	2,80 €
Pichet 25cl -----	4,80 €
Pichet 50cl -----	8,30 €

Blanc

verre - 37,5 cl - 75cl

Domaine Villa Dria -----	4,00 €	16,00 €
IGP Côtes de Gascogne "Jardin Secret" (moelleux)		
Louis Latour Ardèche - IGP Chardonnay -----	10,50 €	
Louis Latour Grand-Ardèche - IGP Chardonnay -----	4,50 €	27,00 €
Domaine des Terriers - Viognier - IGP des Côteaux de l'Ardèche -----	4,00 €	19,00 €
Domaine des Terriers - Chardonnay - IGP des Côteaux de l'Ardèche -----		15,50 €
Domaine Gallety (Ardèche) - AOP (Grenache-Marsanne-Roussane) -----		28,00 €

Rosé

75cl

Vignerons Ardéchois - IGP Ardèche - Gris -----	15,00 €
- IGP Ardèche - Cuvée de Nuit -----	14,00 €
Domaine du Grangeon - IGP Ardèche "Pequelou" (Grenache-Gamay) -----	15,50 €
Domaine des Terriers (Ardèche) - IGP (Grenache-Syrah) -----	16,50 €
Château Puech Haut (Languedoc) - IGP Argali (Grenache-Cinsault) -----	28,00 €

Rouge

verre - 37,5 cl - 75cl

Domaine des Terriers - IGP Ardèche (Merlot) -----	4,00 €	15,50 €
Domaine des Terriers - AOP Côte-du-Vivarais "De Grès & de Force" -----		21,50 €
Vignerons Ardéchois - IGP Ardèche "Terre de Chêne" (En Fût de chêne) (Cabernet/Merlot/Syrah) -----		20,00 €
Domaine du Grangeon - Christophe Reynouard - IGP Ardèche Chatus -----		24,00 €
Domaine Gallety (Ardèche) - AOP Haute-Vigne (Grenache-Syrah) -----		25,00 €
M. Chapoutier - AOP Côte du Rhône Belleruche (Grenache-Syrah) -----	11,00 €	18,00 €
Domaine Étienne Pochon - AOP C.Hermitage (Syrah) -----		35,00 €
Château de la Negly - AOP "La Falaise" (Languedoc) -----		45,00 €
Julien Barrot - AOP CDP "La Barroche" -----		75,00 €

Champagne



Francis VAUTRELLE -----	45,00 €
-------------------------	---------

Digestifs After-dinner liqueurs 4cl



Chartreuse -----	6,00 €
Cognac -----	6,00 €
Cointreau -----	6,00 €
Baileys -----	6,00 €
Eau de vie Poire -----	6,00 €
Elixir du Coiron -----	6,00 €
Limanchelo -----	6,00 €
Rhum arrangé -----	6,00 €
Liqueur Menthe Pastille -----	6,00 €
GET 27 -----	6,00 €



Nos salades Repas *Meal salads*



Salade Verte - Green salad -----	4,50 €
Planche de charcuterie ----- caillette, jambon cru, saucisson, pâté <i>Caillette (pork meat with spices and herbs), cured ham, saucisson (dried sausage), pâté</i>	14,50 €
Planche de charcuterie Mixte ----- caillette, jambon cru, saucisson, pâté, fromage de chèvre <i>Caillette (pork meat with spices and herbs), cured ham, saucisson (dried sausage), pâté and goat cheese.</i>	16,00 €
Tartare de Truite ----- truite de Font Rome, salade, mangue, citron vert, cébette, huile d'olive <i>Font Rome trout, lettuce, mango, lime, green onion, olive oil</i>	15,50 €
Salade de camembert chaud ----- salade, camembert, confiture de myrtille, oignons rouges, lardons, tomates, maïs, amandes torréfiées <i>Lettuce, camembert, blueberry jam, red onion, lardons, tomatoes, but, roasted almonds</i>	15,30 €
Salade chevrette ----- salade, tomates, lardons, noix, maïs, toast au fromage de chèvre d'ardèche, huile d'olive <i>Lettuce, tomatoes, lardons, walnut, corn, goat cheese toast from ardèche, olive oil</i>	15,30 €
Salade Caesar ----- Salade, tomates confites, oeuf dur, poulet croustillant, croûtons, copeaux de parmesan, sauce Caesar <i>Lettuce, candied tomatoes, hard-boiled egg, crispy chicken, croutons, parmesan cheese bits, Caesar dressing</i>	16,00 €



Galettes de sarrasin *Gluten free buckwheat pancakes*

(Sans Gluten) (Notre farine de sarrazin provient de Bretagne)

Toutes nos galettes sont accompagnées de salade verte
All our buckwheat pancakes are served with lettuce.



La bretonne (Jambon, œuf, fromage) - Ham, egg, cheese -----	11,50 €
La Végétarienne (Mozzarella, ratatouille, œuf) - Mozzarella cheese, ratatouille, egg -----	12,50 €
La Robiquette ----- Emmental, Crème Moutarde à l'ancienne, oignons confits, saucisse fumé <i>Emmental cheese, Old-fashioned mustard cream, caramelized onions, smoked sausage</i>	13,50 €
La Bergère ----- (Emmental, fromage de chèvre, lardons, oignons confits, crème, miel) <i>Emmental cheese, goat cheese, lardons, candied onions, cream, honey</i>	14,00 €
La Fenièrre ----- (Tomates confites, caillette d'Ardèche, Emmental, oignons confits, crème d'ail) <i>candied tomatoes, caillette (pork meat with spices and herbs), emmental, candied onions, garlic cream</i>	14,70 €
Suppléments -----	1,50 €



Nos Viandes *Our meats*



Pouytrolle Ardéchoise, salade verte (France) ----- 19,00 €

Morceau de porc avec blettes et des pommes de terre cuits au torchon dans la panse de porc pendant 4 heures puis coupé en tranches de 250g et poêlé, accompagné de frites et de sa crème d'ail

Pork meat with chard and potatoes cooked in a cloth and in pork belly for 4 hours, Then sliced in 250g portions, fried and served with French fries and and garlic cream

Trio de brochettes de Canard ----- 22,50 €

Miel de Thym/paprika/nature/accompagné de frites et salade verte

Trio of Duck skewers, Trio of Duck skewers-Thyn Honey/paprika served with French fries and green salad

Entrecôte 260g (viande origine Charolaise VBF) accompagné de frites et salade verte ----- 24,00 €

Rib steak, (meat of Charolais origin VBF) served with French fries and green salad

- Sauce Roquefort, Poivre, Cèpes ----- 2,20 €
Bluecheese, Pepper, ceps

Toutes nos viandes bovines sont d'origine UE

All our cow meat comes from the EU

Notre Poisson *Our fish*



Filet de truite de FONT ROME ----- 20,00 €

Accompagnée de riz et légumes et de sa crème d'Ail

Font Rome trout filet

Served with rice and vegetables and garlic cream

Plats chauds *Hot meals*



Assiette de frites - French fries on a plate ----- 5,00 €

Ravioles de Royan, salade verte - Ravioli, green salad

à la crème ou au Roquefort - Either : cream or bluecheese ----- 15,00 €



Menu ardéchois 28,00 €

Assiette de charcuterie
caillette, jambon cru, saucisson, pâté

Cold cuts plate, Caillette (pork meat with spices and herbs),
cured ham, saucisson, paté

Ou - or

Tartare de Truite
truite de FONT ROME, salade, mangue,
citron vert, cibettes, huile d'olive

Trout tartar, Font de Rome trout, lettuce, mango, lime,
green onion, olive oil



Ou - or

Salade chevrete
salade, tomates, lardons, noix, maïs,
toast au fromage de chèvre d'ardèche,
huile d'olive

Goat salad, Lettuce, tomatoes, lardons, walnuts, corn,
goat cheese toast from ardèche, olive oil

★

Pouytrolle Ardéchoise, salade verte (France)
Morceau de porc avec blettes et
des pommes de terre cuits au torchon
dans la panse de porc pendant 4 heures
puis coupé en tranches de 250g et poêlé,
accompagné de frites et de sa crème d'ail

Pouytrolle Ardéchoise and Green salad,
Pork meat with chard and potatoes cooked in a cloth
and in pork belly for 4 hours, Then sliced in 250g portions,
fried and served with French fries and and garlic cream

Ou - or

Filet de truite de Font Rome
accompagnée de riz et légumes
et de sa crème d'ail



Font Rome trout filet,
served with rice and vegetables and garlic cream

★

Faisselle
Sucre ou crème ou coulis de fruits rouges
ou crème de marrons Imbert

Cottage cheese,
With sugar or cream or red berries, or chestnut cream



Flan à la châtaigne maison

Home made chestnut flan

Coupe Ardéchoise
1 boule crème de marrons Imbert,
1 boule vanille bourbon, crème de marrons Imbert,
chantilly

Ardéchoise ice-cream mix,
1 scoop of chestnut, 1 scoop of bourbon vanilla,
chestnut cream, whipped cream

Fromage de chèvre

Goat cheese

Menu Enfant 11,50 €

Moins de 10 ans
Kids menu - Under 10 years old

Un sirop à l'eau
(grenadine, fraise, cassis, menthe, citron,
pêche, framboise, violette)

Water and syrup (grenadine, strawberry, blackcurrant,
mint, lemon, peach, raspberry, violet),

Ou un verre de Coca-Cola
or a glass of coke



Ou un verre de jus d'orange
ou pomme
or a glass of apple juice or orange juice



★

Steak haché (VBF) frites
Minced steak with French Fries

Ou - or

Pinsa Bambino (Jambon, Fromage)
Ham and cheese pizza

Ou - or

Tenders de poulet - frites
Crispy American chicken and French fries

★

Glace 1 boule parfum au choix
1 scoop of ice-cream (flavour of your choice)

Ou - or

Glace bâtonnet Rocket (vanille sauce fraise)
Rocket ice cream stick (vanilla with strawberry sauce)

Ou - or

Glace bâtonnet Haribo Push Up
(framboise, orange, ananas)

Haribo Push Up ice cream stick (raspberry, orange, pineapple)



Nos Burgers Our burgers

(Steak haché façon bouchère 150g VBF
accompagnés de frites et salade verte)
(150g minced beef, served with French fries and green salad)

Cheeseburger----- 17,00 €
Steak haché, tranche de cheddar fondu,
salade, tomates, sauce burger
Minced beef, melted cheddar slice, lettuce, tomatoes,
burger sauce

Le Patgel ----- 19,00 €
Steak haché, tranche de lard, fromage fermier
de vache, salade, tomates, oignons confits
Minced beef, lard slice, Farm cow cheese, lettuce,
tomatoes, candied onions

Le Rayol ----- 20,00 €
Steak haché, tranche de lard, fromage de
chèvre, salade, tomate, oignons confits
Minced beef, lard slice, goat cheese, salad,
tomato, candied onions

Pinsas au feu de bois

Au choix base tomate ou crème

La pinsa est une variété de pizza originaire de Rome en Italie. Elle est fabriquée à partir de farine de blé, de riz et d'eau ce qui la rend plus facile à digérer car elle repose pendant 48h.



Margarita ----- 11,00 €
Emmental, Mozzarella, tomates, olives - Emmental cheese, Mozzarella cheese, tomatoes, olives

Sicilienne ----- 12,00 €
Emmental, Mozzarella, anchois, câpres, olives - Emmental cheese, Mozzarella cheese, anchovies, capers, olives

Royale ----- 13,70 €
Emmental, Mozzarella, jambon, champignons de Paris frais, olives, œuf
Emmental cheese, Mozzarella cheese, ham, fresh button mushrooms, olives, egg

Chèvre ----- 13,70 €
Emmental, Mozzarella, chèvre, miel, lardons, olives, noix
Emmental cheese, Mozzarella cheese, goat cheese, honey, lardons, olives, nut

Doline ----- 13,70 €
Emmental, Mozzarella, Chorizo, aubergines, olives
Emmental cheese, Mozzarella cheese, Chorizo, eggplants, olives

Ardéchoise ----- 14,50 €
Emmental, Mozzarella, Caillette, lardons, oignons blanc, olives
Emmental cheese, Mozzarella cheese, Caillettes, lardons, white onions, olives



4 Fromages ----- 14,50 €
Emmental, Chèvre, Roquefort, Mozzarella, olives
Emmental cheese, Goat cheese, bluecheese, Mozzarella cheese, olives

Corté ----- 15,00 €
Jambon Cru, Emmental, Mozzarella, tomates cerise, origan, Pesto, parmesan, salade roquette, olives
Cured ham, Emmental cheese, Mozzarella cheese, cherry tomatoes, origano, Pesto, parmesan, arugula salad, olives

Mortadelle ----- 15,00 €
Emmental, Mozzarella, Mortadelle, Burrata, pistache, olives, salade roquette, tomates cerise, olives
Emmental cheese, Mozzarella cheese, mortadella, Burrata, pistachio, olives, arugula salad, cherry tomatoes

Château ----- 15,00 €
Emmental, Mozzarella, oignons, aubergines, cœurs d'artichauts, champignons de Paris frais, olives
Emmental cheese, Mozzarella cheese, onions, eggplants, artichokes hearts, fresh button mushrooms, olives

Grincheux ----- 15,50 €
Emmental, Mozzarella, oignons, lardons, fromage fermier de vache (fromage ardéchois), olives
Emmental cheese, Mozzarella cheese, onions, lardons, farmhouse cow's milk cheese (Ardèche cheese) cheese, olives

Suppléments : Œuf, oignons, champignons - Egg, onions, mushrooms ----- 1,50 €





La Fenière

Restaurant - Crêperie - Café - Pizzeria
Glaces artisanales

542 Grand Rue Pons de Balazuc, 07120 Balazuc
04 75 88 85 50