

Nos tapas	
Too cheese	11.90€
Stick Mozza, bouchées camembert, better ball Mac N cheese	
Too fish	12.70€
Accras de morue, pépite d'encornet ail/persil, crevettes panko	
Too Chicken NEW	11.80€
Chunks, Chili cheese nuggets (épicé), oignons rings	
Qu'o Foro	15.90€
Jambonnette, chèvre de l'Ibie, Tapenade noire & verte, tomates cerise	
Planche Ardéchoise NEW	16.20€
Saucisson, caillette, jambonnette, chèvre de l'Ibie, cornichons, beurre	

Nos Salades	
Vinaigrette maison	
Tomates / Burrata NEW (supplément 2.00 € sur formule)	14.50€
Tomates anciennes, Burrata, basilic, olives noires	
Auvergnate NEW	12.90€
Salade, tomates, bleu, croutons, lardons	
Campagnarde	12.50€
Salade, tomates, oignons cuits, lardons, oeuf	
Sous-Bois	13.80€
Salade, tomates, jambon, Brie, œuf	
César	13.80€
Salade, tomates, oeuf, poulet, copeaux de grana padano, croutons	
Ardèchoise	14.50€
Salade, tomates,jambon cru, chèvre chaud de l'Ibie	
Royans	14.50€
Salade, tomates, lardons, ravioles grillées	
Du chef	14.50€
Salade, tomate, coppa, champignons, oignons, copeaux de grana Padano,	
Normande ou Biquette	15.50€
Salade, tomates, frites, Brie ou Chèvre	
Camembert Chaud (supplément 2.00 € sur formule) NEW	17.50€
Salade, tomate, camembert chaud, saucisson, jambonnette, jambon cru, Frites	

Nos Pâtes	
Pâtes Bolognaise ou Carbonara	11.50€
Gratin de ravioles	12.50€
Gratin de ravioles au bleu NEW	13.50€
Frites	
La portion	3.00€
Sauces: blanche, Bbq, Samouraï, Ketchup, Mayonnaise, Moutarde	

Nos viandes	
Accompagnement Frites, salade verte, tomates	
Grillade de porc 180/200 gr NEW	19.00€
Hamburger classique 120 gr	17.00€
Pain Bun's, steak haché du boucher, salade, tomate, oignon, cheddar	
Hamburger à cheval 120 gr	18.00€
Pain Bun's, steak haché du boucher, salade, tomate, oignon, cheddar, oeuf au plat	
Hamburger Ardéchois	18.50€
Pain Bun's, crique, caillette, salade, tomate, oignon, chèvre	
Entrecôte 180/200 gr	18.50€
Steak haché du boucher 120 gr	11.80€
Steak haché du boucher à cheval 120 gr	13.00€
Steack haché du boucher avec un oeuf au plat	
Steak Tartare de bœuf 180 gr	20.00€
Carpaccio de bœuf 210 gr	23.90€
Pesto, copeaux de grana padano, oignons, vinaigre balsamique, huile d'olive	
Sauce au choix: NEW NEW	2.50€
Poivre vert - Bleu - Moutarde - Maître d'hôtel	

Nos Formules	
(Aucune modification possible)	
1/2 Pizza au choix + 1/2 salade au choix	17.50€
1/2 Pizza au choix + Salade verte ou frites	14.00€

Menu Enfant 11.00€	
1 coca verre / 1 sirop / 1 jus de fruits au choix	
Plat: Chunks de filet de poulet frites ou steak haché frites ou Pâtes Beurre	
Dessert: 1 Boule de glace au choix ou une glace rocket	

Nos Pizzas (Uniquement le soir) (supplément / modification 1.00 €)	
TOMATE	
Jambon	11.00€
Tomate, jambon, fromage râpé	
Napolitaine	11.00€
Tomate, anchois, ail, fromage râpé	
Mozzarella	11.00€
Tomate, Mozzarella, basilic, fromage râpé	
Reine	11.00€
Tomate, jambon, champignons; fromage râpé	
Orientale	11.50€
Tomate, merguez, oignons, poivrons, fromage râpé	
Andalouse	11.50€
Tomate, Chorizo, oignons, poivrons, fromage râpé	
Persillade	12.00€
Tomate, jambon, mozzarella, persillade, fromage râpé	
Bolognaise	12.00€
Tomate, viande hachée, oignons, crème fraîche, fromage râpé	
Campagnarde	12.00€
Tomate, oignons, lardons, fromage râpé	
Gourmande	12.00€
Tomate, lardons, chèvre, miel, fromage râpé	
Ibie	12.00€
Tomate, jambon, chèvre, oeuf, fromage râpé	
Royale	12.00€
Tomate, jambon, champignons, oeuf, fromage râpé	
Ardéchoise	12.50€
Tomate, lardons, chèvre, caillette, fromage râpé	
Provençale NEW	12.50€
Tomate, Aubergines, courgettes ,oignons, poivrons, fromage râpé	
Quatre fromages	12.50€
Tomate, bleu, chèvre, mozzarella, fromage râpé	
Italienne	12.60€
Tomate, mozzarella, rondelles de tomates, persillade, jambon cru	
Burger	12.80€
Tomate, viande hachée, œuf, oignons, tomates fraîches, cheddar, crème fromage râpé	
CREME	
Fermière	11.00€
Crème, mozzarella, brie, bleu, chèvre	
Poulet thaï NEW	11.00€
Crème, poulet, oignons, curry rouge, fromage râpé	
Spéciale	11.00€
Crème, lardons, chèvre, fromage râpé	
Reine blanche	11.00€
Crème, jambon, champignons, fromage râpé	
Hawaïenne	12.00€
Crème, jambon, ananas, fromage râpé	
Alpine NEW	13.00€
Crème, reblochon, lardons, oignons, fromage râpé	
Royannaise NEW	13.50€
Crème, ravioles, saumon, fromage râpé	
Nimoise	14.00€
Crème, brandade de morue, anchois, fromage râpé	
Océane	14.00€
Crème, ail, pétoncles, crevettes, fromage râpé	

Boissons non alcoolisées

Jus de fruits PAGO 20cl NEW 3.40€
Abricot, Fraise, Citron vert, Tropical multi-vitamines, Mangue, ACE, Tomate
Sirops 25cl

Grenadine, Menthe, Citron Acide, Orgeat, Fraise, Cassis, Pêche, Kiwi, Pamplemousse, Framboise, Menthe glaciale, Violette, châtaigne

A l'eau 1.90€

Avec limonade 2.00€

Tropico 33cl 3.00€

Coca Cola 33cl 3.00€

Coca classique et Zéro

Orangina 33cl 3.00€

Fanta Orange 33cl 3.00€

Fuzz Tea Pêche 25cl 3.00€

Schweppes 33cl 3.00€

Agrumes, Tonic

Redbull 25cl 3.50€

Classique ou Tropical

Desperados Virgin NEW 4.00€

Heineken 0 NEW 3.50€

EAUX MINERALES NATURELLES ET GAZEUSES

Naturelle Plate 150cl 3.00€

Vals Gazeuse 33cl 2.60€ Gazeuse 75cl 3.50€

Cocktails Maison

AVEC ALCOOL : 40CL

Mojito 8.00€

Rhum Blanc 2cl, Rhum brun 2cl, vals, citron, menthe, sucre de canne liquide, sucre

Zombie 8.00€

Rhum blanc 2cl, Rhum brun 2cl, grenadine, jus d'ananas, sucre de canne liquide, sucre

Pink Lady NEW 8.00€

Gin 4 cl, Grenadine, citron, limonade, sucre de canne liquide, sucre

Blue Lagoon 8.00€

Vodka 4cl, Curaçao bleu 2cl, limonade, Jus de citron, sucre de canne liquide, sucre

Sunrise 7.50€

Vodka 4cl, grenadine, jus d'ananas, sucre de canne liquide, sucre

SANS ALCOOL : 40CL

Virgin Mojito 5.00€

Vals, citron, menthe, sucre de canne liquide, sucre

Ibie 7.00€

Morceaux d'ananas, menthe fraîche, Redbull tropical, sucre de canne liquide, sucre

Boissons chaudes

Café expresso 1.50€ Capuccino 3.50€

Grand Café 2.70€ Grand chocolat 3.00€

Café crème 1.70€ Lait 2.00€

Grand Café crème 2.90€ Thé / Infusion 2.70€

Petit déjeuner complet 7.50€

Pain, beurre, confiture, un verre de jus d'orange 25cl, une

grande boisson chaude au choix

Vins

VIN DE PAYS

Rouge, Rosé, blanc

Au verre 20cl 2.50€

Au pichet

1/4L 3.00€

1/2L 5.50€

1 Litre 9.00€

ROUGE

Terre de Frigoule réserve

Syrah (75cl) **16.00€**

Pinot Noir 75cl 17.00€

Terre de chêne réserve 16.00€

Merlot, Syrah, Cabernet (75cl)

MAGNUM 150cl

Fontaine du Roure 28.00€

ROSÉ 75cl

Gris d'Ardèche 15.50€

Syrah rosé 15.50€

Fontaine du Roure 15.50€

Cuvée d'une nuit 16.00€

Orélie 16.00€

BLANC

Chardonnay 75cl 15.50€

Folie douce 75cl 20.00€

Vendanges tardives sucrées

CHAMPAGNE 37.50cl 75cl

Brut 22.00€ 49.00€

Boissons Alcoolisées

BIÈRES PRESSIONS

Pelforth Blonde ou Jupiler Blonde

Bock 15cl 2.00€

Demi 25cl 2.80€

Sérieux 50cl 5.50€

Formidable 1L 10.80€

Girafe 2.5L 27.00€

Panaché, Monaco, Tango 25cl

Duvel 33cl 3.00€

BIÈRES ARDÉCHOISES 5.00€

P'tite goutte de Malt'Mouth 33cl

Blonde

On s'la coule rousse 33cl

Rousse au miel de châtaignier

Bisette de Biquette 33cl

Fruits rouges: Framboise, Myrtille,

Hibiscus

L'ardé Chouette IPA

Haute fermentation à fort

houblonnage

L'acro blanche 33cl NEW

Blanche, citron, basilic

APÉRITIFS

Ricard / 51 2cl 3.00€

Suze 4cl 3.00€

Martini 4cl 3.00€

Blanc, Rouge, Rosé

Porto 4cl 3.00€

Kir 10cl 3.00€

Cassis, Framboise, Châtaigne,

Pêche, Mûre, Myrtille

Myro 10cl 3.00€

Crème de myrtille, vin rosé

SÉLECTION DU BARMAN

Selon arrivage

Bock 15cl 2.50€

Demi 25cl 4.00€

Sérieux 50cl 8.00€

Formidable 1L 14.00€

Girafe 2.5L 33.00€

Panaché, Monaco, Tango 25cl 3.00€

Duvel 33cl 5.00€

DIGESTIFS 4cl 4.50€

*Vodka, Gin, Grand Marnier,
Rhum, Malibu, Marie Brizard,
Limoncello, Get 27, Get 31,
Jägermeister, Coiron, Eau de
vie de poire, cognac, liqueur de
châtaigne*

RHUM 6.00€

Dom Papa 4cl

WHISKY

Baby 2cl 3.00€

Entier 4cl 4.50€

Jack Daniels 4cl 5.00€

BOUTEILLES ALCOOL

Ballantines 70cl 50.00€

Jack Daniels 70cl 55.00€

Get 27 ou Get 31 70cl 50.00€

Coiron 70cl 60.00€

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION. POUR VOTRE SANTÉ, PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE



→ CARTE ←

Le
Sous Bois

