



Ardèche

bistrôt de pays



La convivialité retrouvée

Quésaco ?

Réunis autour d'une charte qualité, ces bistrots de village s'engagent notamment à :

- être ouverts à l'année
- proposer une offre de restauration de terroir
- mettre en valeur les produits locaux de saison.

bistrot
de **pays**

Bistrot de Pays, what else ?

These local bistrots are involving in a local project and they have to respect a quality charter. They must then among other things:

- *be open all year round*
- *promote local and seasonal products and courses inspired of local recipes.*





L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Excess drinking is bad for your health.

Sommaire

- | | | |
|----|-------------------------|-------|
| 1 | Le Géorand | p. 3 |
| 2 | Le Pub du Volcan | p. 4 |
| 3 | Lou Tarare | p. 5 |
| 4 | Le Point d'Orgues | p. 6 |
| 5 | La Cueille | p. 7 |
| 6 | Le Comptoir de Payzac | p. 8 |
| 7 | L'Auberge de Planzolles | p. 9 |
| 8 | Au Levant | p. 10 |
| 9 | Le Bec Figue | p. 11 |
| 10 | Le Bistrot du Rocher | p. 12 |
| 11 | L'Auberge La Farigoule | p. 13 |
| 12 | Le Bistrot de Malbosc | p. 14 |

Retrouvez la carte des bistrots
en pages centrales

Légende

-  Cuisine régionale
-  Cuisine traditionnelle
-  Cuisine végétarienne
-  Cuisine créative
-  Espace enfants
-  Hébergements
-  Multi-services
-  Terrasse
-  Vue
-  Évènements

Les informations présentes dans ce guide concernent l'année 2025

bistrotsdepays.ardeche-guide.com

Relais Départemental Bistrot de Pays
Ardèche Tourisme

6 route des mines - 07000 Privas
04 75 64 04 66 - adt07@ardeche-guide.com

Votre avis nous intéresse !

www.bistrotdepays.com

Fédération Nationale des Bistrots de Pays
4 impasse des Cordeliers - 04300 Forcalquier
04 92 77 68 86 - contact@bistrotdepays.com

1

07510
CROS-DE-GÉORAND
297 rue des 3 ponts

Le Géorand

Coralie et Sébastien Buzzi

Tél. 07 66 12 39 70

Mail : legeorand@gmail.com

Web : cros-de-georand.bistrotdepays.com



Coralie Géorand



Au cœur du plateau Ardéchois, c'est dans un esprit familial et cosy que Coralie vous recevra au Géorand, vous pourrez même y séjourner. C'est une cuisine plaisir que vous propose Sébastien, il compose ses plats en majorité avec les spécialités locales, saveurs authentiques au rendez-vous !

In the heart of the Ardèche plateau, Coralie welcomes you to the Géorand, a cosy restaurant with a family atmosphere, where you can even stay overnight. Sébastien, the chef, prepares his delicious dishes from mostly local produce to offer you the authenticity of the region's specialities from Ardèche. He also targets to shorten distances between producers to the plates and shares his addresses with his customers !

Menu complet de 21,90 € en semaine à 24,90 € le week-end.

Hébergement 90 € à 95 €.

Fermé le lundi, service uniquement le midi en hors saison le mardi, mercredi, jeudi et dimanche. Ouvert midi et soir le vendredi et samedi.



2

07510
ST-CIRGUES-EN-MONTAGNE
Quartier Couvert D536

Le Pub du Volcan

Nathalie Breyse Brun

Tél. 04 75 38 00 48

Mail : restaurantlepubduvolcan@orange.fr

Web : restaurantlepubduvolcan.com



Le Pub du Volcan

ardècheTV Vidéo « C'est meilleur quand c'est bon » : bit.ly/lepubduvolcan



Perché à 1240 mètres d'altitude au pied du « Suc de Bauzon », le Pub du Volcan vous accueille dans une ambiance familiale pour déguster les spécialités ardéchoises à base de produits frais du terroir comme la maoche, spécialité de Maureen. Au Pub du Volcan on mange les légumes du potager.

Perched at 1240m high, pub/restaurant/shop selling regional produce at the foot of the Suc de Bauzon. Traditional home cooking. Experience the delights of the hills.

Menu du jour 18 €. Menus de 28 € à 31 €.

Service du mardi au dimanche midi. Réservation conseillée.

Fermeture annuelle : mi novembre à fin janvier.



Lou Tarare

Hervé Pessemesse

Tél. 06 02 54 67 36

Mail : loutarare@yahoo.fr

Web : www.bistrotdepays.com/lou-tarare



Ici pas de plats cuisinés mais de la charcuterie de pays, de véritables caillettes accompagnées de salade toute fraîche, du fromage de chèvre, en dessert les glaces locales, le tout servi avec le sourire et les anecdotes d'Hervé, le patron, à la fois peintre et organisateur de soirées concert. Un lieu atypique à découvrir.

Bistrot-restaurant, café-théâtre, a place where to meet in the village to discuss, listen to classical music and socialising. Authenticity, simplicity and friendliness are the 3 criteria of this unexpected address. Local products specialities.

18,50 € - 24 €. Hébergement à partir de 50 €.

Du 16 juin au 14 sept. : ouvert tous les jours. Pas de restauration mardi, jeudi et samedi.

Du 15 sept. au 15 juin : fermé le lundi et le mercredi. Se renseigner pour la restauration.



Le Point d'Orgues

**Charlotte Anulliero et
Jérémy Bauwens**

Tél. 04 75 94 26 72

Mail : lepointdorgues@ecomail.fr

Web : www.le-point-dorgues.com



Le Point d'Orgues



La terrasse du bistrot est le meilleur spot pour admirer les orgues basaltiques qui bordent le Lignon. Profitez-en pour goûter la cuisine du chef qui fleurit bon les produits locaux, les circuits courts et les petits producteurs, le tout dans une ambiance chaleureuse et conviviale.

In the Monts d'Ardèche nature park, bar restaurant offering a 100% home-made cuisine made from fresh, raw and local products. Wine and beer cellar of Ardèche, home-made cocktails.

Plats de 15 € à 23 €. Menus de 19 € à 34 €.

Juillet et août : ouvert midi et soir tous les jours.

De mars à juin et de septembre à décembre : ouvert le midi tous les jours sauf mercredi et dimanche. Ouvert midi et soir le samedi.

Mai : voir le site web.



La Cueillette

Émmanuel Cédât

Tél. 04 75 39 82 49

Mail : la.cueillette.ribes@gmail.com

Web : www.lacueilleribes.fr



La Cueillette 07



lacueillette07



podcast

bit.ly/lacueillette



ardècheTV Vidéo « C'est meilleur quand c'est bon » : bit.ly/lacueillettevideo

On sait accueillir à la Cueillette... Emmanuel et toute son équipe jeune et dynamique font revivre ce lieu où l'empreinte familiale est présente aussi bien à l'épicerie que dans le bistrot. Photos et objets y relatent une histoire. Le chef propose une cuisine terroiriste et décore ses assiettes avec talent.

Located in the very heart of Ribes, a small village in the Ardèche Cévennes amongst olive tree groves and vineyards, a multi-services convenience shop and a restaurant with a wonderful family story. Open all year round, the grocery, the bar, the restaurant and the ice-cream shop are a place to enjoy delicious seasonal cuisine.

Menu du midi de 19 à 22 €. Formule soir et week-end de 26 à 32 €.

Juillet et août : tous les jours de 9h à minuit.

D'avril à octobre : du mercredi au dimanche.

De novembre à mars : du jeudi au dimanche.

Fermé en janvier.



Le Comptoir de Payzac

Julie et Victorin Martin

Tél. 04 75 35 06 22

Mail : comptoirdepayzac@gmail.com

Web : payzac.bistrotdepays.com



Le comptoir de Payzac



comptoirdepayzac



La carte courte et savoureuse varie au fil des arrivages, des saisons et de l'inspiration de Victorin. Profitez de produits frais, les plus locaux possibles et cuisinés maison dans cette bâtisse typique ardéchoise à la déco soignée, où Julie et Élise vous accueillent avec gentillesse.

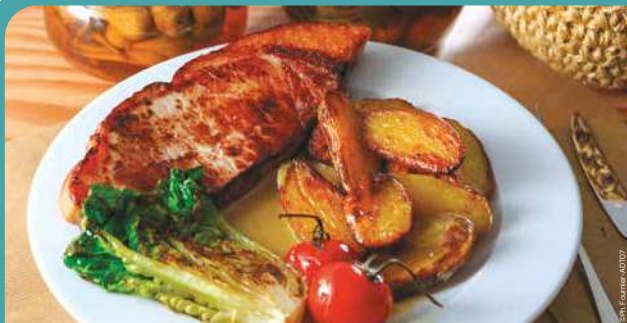
The short menu with all flavours varies depending on the seasons and the chef's inspiration. Enjoy fresh products, mostly local and home-made cooked in this typical Ardèche stonehouse.

15 € - 18 €. Menu soir et week-end : 28 €. Carte : 17 € - 21 €.

De mi-juin à fin septembre : service midi et soir du mardi au samedi.

Reste de l'année : service le midi du mardi au samedi. Le soir le vendredi et le samedi.

Toute l'année : fermé le lundi et le dimanche.



Auberge de Planzolles

Agathe Deffreix et Sofian Tabten

Tél. 06 50 61 90 76

Mail : aubergedepanzolles@gmail.com

Web : www.auberge-de-planzolles.com



Auberge de Planzolles



aubergedepanzolles



Agathe, par sa personnalité fait vivre ce lieu magique où le temps s'arrête, la vue sur les Cévennes est reposante. Les plats locaux aux épices venues d'ailleurs sublimés par Sofian vous enchantent et changent chaque semaine. À tous les deux, ils font la paire et vous invitent forcément à revenir...

Composed of a bar-restaurant, a village grocery store and 6 stopover lodges, the bar-restaurant welcomes you all year long with fresh and seasonal local food in delightful surrounding under the shade of our ancestral chestnut grove. You'll can also enjoy a tasty craft local beer, home-made cocktail or a glass of local wine.

Carte : 17 € - 29 €. Formule : 19 €. Menu complet : 23,50 € Hébergement à partir de 45 €.

De mi-mai à mi-oct. : service midi et soir du mercredi au dimanche.

De mi-oct. à mi-mai : le midi du mercredi au dimanche et le soir les vendredis et samedis.

Horaires : consulter google.



Au Levant

Solène Pastre et Victor Vachon

Tél. 04 75 94 70 89

Mail : contact@aulevant.fr

Web : www.aulevant.fr



Restaurant Au Levant



restaurant_au_levant07170



Situé au cœur de la vallée de l'Ibie, c'est l'étape idéale pour découvrir les spécialités culinaires de l'Ardèche et de sa région. 4 saisons pour 4 cartes et le respect des produits frais et locaux. Le jardin invite au farniente et permet aux enfants de jouer en toute quiétude.

Located in the heart of the Ibie valley, this is the ideal place to stop off and discover the culinary specialties of the Ardèche and the surrounding region. All dishes are home-made and products are locally sourced, to enjoy in the shaded garden for an enjoyable experience.

25 € - 34 €.

Avril à octobre : service midi et soir tous les jours. Fermé le mercredi.

Octobre à mars : service le midi du vendredi au dimanche. Le soir les vendredis et samedis. Fermé du lundi au jeudi.




Le Bec Figue

Pierre Rigaud

Tél. 04 75 35 13 32

Mail : pierigaud@wanadoo.fr

Web : labeaume.bistrotdepays.com

 Bistrot de Pays Le Bec Figue



Au cœur du « village de caractère » de Labeaume, en terrasse face à l'église ou en intérieur dans cette jolie maison aux larges fenêtres ouvertes sur la nature, Pierre et son équipe vous proposent une cuisine « maison » élaborée avec des produits locaux, frais et de saison.

At the heart of the village with charm and character of Labeaume. 'Home' cuisine concocted from fresh, seasonal produce supplied by local farmers. Southern cuisine, fine foods shop and Ardèche artisan icecream.

Carte : 14 € - 32 €

D'avril à octobre : ouvert midi et soir, sauf lundi, mardi, jeudi jusqu'à 20h.

Novembre et décembre : à définir selon travaux.

Fin février et mars : fermé le lundi et tous les soirs.

Janvier et février : fermé.



Le Bistrot du Rocher

**Sandrine Serafini et
Guillaume Soprani**

Tél. 04 75 88 74 71

Mail : bistrotdurocher07@gmail.com

Web : www.lebistrotdurocher.com



Le Bistrot du Rocher Sampzon



lebistrotdurochersampzon

Halte incontournable après la découverte du rocher de Sampzon qui domine le hameau. Sandrine vous accueille à la terrasse pour boire un verre ou déguster la cuisine raffinée de Guillaume, à base de produits frais et locaux.

A unique moment when enjoying the terrace with the view towards the 'Rocher de Sampzon' towering the Ardèche gorges. Restaurant, bar, fine grocery. On offer, a refined cooking made with fresh local products. All meals are home-made.

18 € - 33 €. Carte : 15 € - 24 €.

Juillet et août : midi et soir tous les jours. Fermé le mercredi.

En mars, nov. et déc. : midi et soir du jeudi au samedi. Uniquement le midi le dimanche.

D'avril à juin et de sept. à oct. : midi et soir tous les jours. Fermé le mardi et le mercredi.

Janvier et février : fermé.



Auberge La Farigoule

Carine Vautrin

Tél. 04 75 04 02 60

Mail : aubergelafarigoule@gmail.com

Web : bidon.bistrotdepays.com



Auberge La Farigoule



Au menu : des produits de terroir pour de généreux plats préparés par Carine, comme la joue de bœuf au miel d'Ardèche et à la bière. Service en continu à partir de midi jusqu'à 18h. Fermé le soir.

Typical inn in the heart of the village, at 3km away from the Ardèche gorges. Cooking with local farm products. Terrace with view on the vineyards. Restaurant, wine bar, ice creams, local products shop, take-away meals.

24 € - 26 €. Carte : 15 € - 16 €.

De mars à fin août : service du mardi au dimanche en continu jusqu'à 18h.

De septembre à fin décembre : service le midi du mercredi au dimanche.

De janvier à fin février : fermeture annuelle.



Le Bistrot de Malbosc

Iuliia et Jérémy Flaquin

Tél. 06 11 07 14 01

Web : malbosc.bistrotdepays.com



Le Bistrot de Malbosc



Étape incontournable où Jérémy et Iuliia ont posé leurs valises pour proposer une cuisine à base de produits de leur potager, de viandes d'exception et de produits locaux. Retrouvez une ambiance bistrot de village sur la terrasse avec en sus la vue époustouflante sur les Cévennes gardoises.

You simply must stop off at this restaurant where Jérémy and Iuliia base their cuisine on seasonal produce from their vegetable garden and locally-sourced ingredients. The restaurant terrace has the atmosphere of a village bistro and, into the bargain, a breathtaking view over the Cévennes of Gard.

Entrées de 7,50 € à 11 € - Plats de 19 € à 24 € - Desserts de 6,50 € à 9 €.

D'avril à octobre : ouvert le midi du mardi au dimanche, midi et soir vendredi et samedi.

Du 14 février au 31 mars et du 1^{er} nov. au 21 déc. : ouvert midi et soir vendredi et samedi, dimanche midi uniquement. Fermé du 22 déc. au 8 février 2026.





Goûtez l'Ardèche, la référence de qualité depuis 30 ans

Une marque collective née en 1991

-  Plus de 700 produits approuvés par le jury
-  Une quarantaine de restaurants et traiteurs sélectionnés
-  Une trentaine de points de vente référencés
-  Une centaine de producteurs-transformateurs agréés

Grâce à la présence du logo Goûtez l'Ardèche sur les produits, les vitrines, les étals, les menus, vous pourrez déguster et vous procurer le meilleur de l'Ardèche.

**Goûtez l'Ardèche®,
c'est une garantie d'origine et de saveur**

À partir de centaines de visites mystère, de diagnostics d'entreprises, d'audits, d'analyses sensorielles et de tests en laboratoire, la marque sélectionne et contrôle la qualité ardéchoise.

Le logo Goûtez l'Ardèche vous permet de faire le meilleur choix : découvrez des produits d'origine locale, testés et garantis pour vous.

N'hésitez plus : goûtez l'Ardèche !



goutezlardeche.fr

Les produits de qualité en Ardèche c'est :

- **7 AOP vins :**

Cornas, Saint Joseph, Saint Péray, Condrieu, Côtes du Vivarais, Côtes du Rhône, Côtes du Rhône Villages (dont la dénomination Saint-Andéol)

- **3 AOP produits :**

Picodon, Châtaigne d'Ardèche, Boeuf Fin Gras du Mézenc

- **4 IGP vin :**

Ardèche, Collines Rhodaniennes, Méditerranée et Comtés Rhodaniens

- **13 IGP produits :**

Saucisson de l'Ardèche, Jambon de l'Ardèche, Poulet des Cévennes ou Chapon des Cévennes, Poulet ou Chapon ou Pintade de l'Ardèche, Miel des Cévennes, Thym de Provence, Eau-de-vie de vin des Côtes du Rhône ou Fine des Côtes du Rhône, Marc des Côtes du Rhône ou Eau-de-vie de Marc des Côtes du Rhône, Porc d'Auvergne mais aussi Volailles de la Drôme, Volailles du Languedoc, Volailles d'Auvergne et Agneau de Lozère (produit aussi en Ardèche)

- **8 « Label Rouge » :**

Volailles (chapon, poulet, pintade et dinde), Agneau de l'Adret, Le Vedelou - Veau du Velay, abricots et pêches nectarines (cantons limitrophes à l'Ardèche).

