Ardèche

bistrot de pays

La convivialité retrouvée

Ardèche TOURISME

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 L'Auberge du Bez p. 5
4 Lou Tarare p. 6
5 Le Point d'Orgues p. 7
6 La Cueille p. 8
7 Le Comptoir de Payzac p. 9
8 L'Auberge de Planzolles p. 10
9 Au Levant p. 11
10 Le Bec Figue p. 12
11 Le Bistrot du Rocher p. 13
12 L'Auberge La Farigoule p. 14
13 Le Bistrot de Malbosc p. 15

Légende

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

Retrouvez la carte des bistrots en pages centrales

bistrotsdepays.ardeche-guide.com

Relais Départemental Bistrot de Pays
Agence de Développement Touristique de l'Ardèche
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

Photo de couverture : ©Bistrot-ADT07

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 Breysse Brun

Tél. 04 75 38 00 48
Mail : restaurantlepubduvolcan@orange.fr
Web : restaurantlepubduvolcan.com
Le Pub du Volcan
ardèche TV 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.

17,50 €. Menus de 27,50 € à 31 €.
Service du mardi au dimanche midi. Réservation conseillée.
Fermeture annuelle : mi novembre à fin janvier.

3 **07590 BORNE**
4365 route du Bez

Auberge du Bez

Anouk Marlet et Jérémie Perez

Tél. 04 66 46 60 54
Mail : contact@auberge-du-bez.com
Web : www.auberge-du-bez.com
Auberge du Bez
ardèche TV Vidéo « *C'est meilleur quand c'est bon* » : bit.ly/aubergedubez

Situé à l'entrée du Parc naturel des Monts d'Ardèche, cette Auberge culmine à 1200 m d'altitude où Jérémie fabrique sa propre charcuterie. Halte incontournable pour déguster les produits locaux dans un environnement naturel... Et pourquoi pas prolonger le séjour par une nuit sur place.

After a warm welcome, you could taste the specialities from Ardèche: delicatessen prepared with pigs risen in Ardèche and the Chef's desserts.

15 € - 18 €. Menus de 26,50 € à 32,50 €. Hébergement à partir de 50 €.
Sept. à mars : service le midi jeudi et dimanche. Midi et soir vendredi et samedi. Fermé du lundi au mercredi.
Avril à mai : service le midi du jeudi au lundi. Fermé le mardi et le mercredi.
Juin à sept. : service le midi du jeudi au mardi. Fermé le mercredi.
Fermé en décembre.

4 **07600 LABASTIDE/BESORGUES**
2541 route de la Besorgues

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 fraiche, 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-theatre, 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 15 sept. au 15 juin : service le midi sur réservation.
Fermé le lundi et le mercredi.

5 **07380 FABRAS**
495 route de l'Échelette

©Ph. Fournier-AD107

Le Point d'Orgues

Charlotte Anullierro et Jérémie 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 fleure bon les produits locaux, les circuits courts et les petits producteurs, le tout dans une ambiance au look industriel.

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

25 € - 36 €
1er avril - 30 sept. : tous les jours sauf le mercredi.
1er oct. - 31 mars : du jeudi midi au dimanche midi.

©Ph. Fournier-AD107

©Ph. Fournier-AD107

6 **07260 RIBES**
548 route de l'Église

©PN Fournel-AD107

La Cueille

Émmanuel Cédat

Tél. 04 75 39 82 49
Mail : la.cueille.ribes@gmail.com
Web : www.lacueilleribes.fr

La Cueille 07 lacueille07 podcast bit.ly/lacueille

ardèche TV Vidéo « *C'est meilleur quand c'est bon* » : bit.ly/videolacueille

On sait accueillir à la Cueille… Émmanuel 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, passionné de cuisine 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 €.
Juil./août : service midi et soir tous les jours.
Sept./oct. : service midi et soir du mercredi au dimanche.
Nov. à mars : service midi et soir du vendredi au dimanche.
Avr. à juin : service midi et soir du mercredi au dimanche.

©PN Fournel-AD107

©PN Fournel-AD107

7 **07230 PAYZAC**
19 route de Chambonas

©Pn Fourrier -AO107

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 vous accueille 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 €.
D'avril à mi-juin : service midi et soir du mercredi au dimanche.
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.

©Pn Fourrier -AO107

8 **07230 PLANZOLLES**
61 impasse de l'Ubac

Auberge de Planzolles

Agathe Deffreix et Sofian Tabten

Tél. 06 50 61 90 76
Mail : aubergedeplanzolles@gmail.com
Web : www.auberge-de-planzolles.com
Auberge de Planzolles aubergedeplanzolles

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, homemade cocktail or a glass of local wine.

18 € - 22,50 €. Carte : 19,50 € - 25 €. 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.

9 **07170 SAINT-MAURICE-D'IBIE**
310 rue des Puits-Fontaines

©Saint-Ado07

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 guaranteed.

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.

©Saint-Ado07

10 **07120 LABEAUME**
47 place de l'Église

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 charakter of Labeaume. 'Home' cuisine concocted from fresh, seasonal produce supplied by local farmers. Southern cuisine, fine foods shop and Ardèche artisan icecream.

Carte : 14,90 € - 28 €
De février à fin mars : service le midi, fermé le lundi (sauf fêtes de Pâques).
D'avril a fin juin : midi et soir tous les jours sauf lundi soir.
Juillet et août : midi et soir tous les jours.
Septembre et octobre : midi et soir tous les jours sauf le lundi.
Novembre et décembre : à définir selon travaux.

11 **07120 SAMPZON**
2180 route du rocher

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 €.
Mars/oct./nov. et déc. : midi et soir du jeudi au samedi. Uniquement le midi le dimanche.
Avr./mai/juin et sept./oct.: midi et soir tous les jours. Fermé le mardi et le mercredi.
Juil./août : midi et soir tous les jours. Fermé le mercredi.
Janv./ fév.: fermé..

Auberge La Farigoule

Carine Vautrin et Christelle Valenti

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. C'est Christelle qui officie en salle ou bien sur la terrasse qui domine les vignes. 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 du potager en saison, complétée 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 the 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.

Menu enfant 12,90 €. Carte : 30 € - 37 €.
8h-19h du mardi au jeudi, 8h-22h du vendredi au dimanche.
Service le midi du mardi au dimanche, service le soir vendredi et samedi.
Fermé le lundi.

©CC-AD107

©CC-AD107

Des reliefs contrastés et des terroirs spécifiques et préservés offrent à l'Ardèche une grande diversité de produits alimentaires de qualité

Une agriculture variée et qualitative, un réseau d'entreprises de transformation en quête d'excellence, des chefs cuisiniers qui brillent sur la scène locale comme nationale, en valorisant et sublimant les produits ardéchois : l'Ardèche gourmande et de qualité émerveille

Pour s'y retrouver dans les produits de qualité, l'Ardèche c'est :

- **7 AOP vins (appellation d'origine contrôlée) :**
  Cornas, Saint Joseph, Saint Péray, Condrieu, Côtes du Vivarais, Côtes du Rhône, Côtes du Rhône Villages
- **3 AOP produits (appellation d'origine protégée) :**
  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 labels Rouges :**
  Volailles (chapon, poulet, pintade et dinde), Agneau de l'Adret, Le Vedelou – Veau du Velay, abricots et pêches nectarines (cantons limitrophes à l'Ardèche)
- **12e département bio de France :**
  30.2% des fermes du département engagées en agriculture biologique (1168 exploitations bio)

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 les yeux fermés : lors de vos achats, au restau, à l'apéro ou en pique-nique, découvrez des produits d'origine locale, testés et garantis pour vous.

N'hésitez plus : goûtez l'Ardèche !

GOÛTEZ L'ARDÈCHE

goutezlardeche.fr

Ardèche LE GOÛT

Ardèche LE DÉPARTEMENT

@goutezlardeche