

SOMMAIRE

- Page 1 : Nos Apéritifs et digestifs
Page 2 : Suggestions du chef "Accord mets vins"
Page 3 : Nos vins blancs et nos vins rosés
Page 4 : Nos vins rouges
Page 5 : Nos demi- bouteilles et nos champagnes
Page 6 : Les trésors du chef

Apéritifs

PROPOSITION DU CHEF

kir chataigne, mûre, framboise ou cassis	3,20	10cl
Beaume de Venise Delas	5,50	10cl

VINS CUITS ET BOISSONS ALCOOLISEES

Martini - Suze - Porto- whisky	3,00	4cl
Pastis 51 - Ricard	1,70	1cl
Whisky 12 ans d'âge	5,00	4cl
Vin de pays des Coteaux de l'ardèche Rouge ou Rosé	3,50	12cl
Vin de pays des Coteaux de l'ardèche "La Montagnière" Blanc	3,80	12cl

Apéritif sans Alcool

Venezio	2,50	10cl
---------	------	------

BIERES

Panaché, Monaco	3,00	25cl
Heineken	3,50	25cl
Bourganel bière ardèchoise à la châtaigne	3,90	33cl
Bière ambrée de la grange du Seigneur (Champis-La Bâtie Ardèche)	3,90	33cl

EAUX MINERALES

Evian - Vittel (le litre)	5,00	100cl
Vals -Badoit (le litre)	5,00	100cl
Diabolos - Vichys -	1,80	25cl
Sirops à l'eau (menthe grenadine fraise citron)**	1,50	
Orangina - Schweppes - Ice Tea -	2,50	25cl
Perrier - Coca cola	2,50	33cl
1\4 Jus de Fruits (orange, abricot, ananas, poire,..)	2,50	25cl

BOISSONS CHAUDES

Café petite tasse, Café au lait, Décafeiné **	1,70	7cl
Café grande tasse	3,00	21cl
Infusion du Jardin	2,00	21cl
Thé Noir, Thé vert à la menthe	2,00	21cl
Chocolat grande tasse	3,00	21cl

Digestifs

Marc de pays de la maison Chapoutier	4,00	1,5cl
Eaux de vie de poire	4,00	1,5cl
Verveines	4,00	1,5cl
Grand Marnier, Marie Brizard, Get 27	4,00	1,5cl

**Les boissons marquées d'un double astérisque bénéficient de la baisse de TVA.

Quelques suggestions du Chef

La sélection du chef

75cl

ROUGE	Crozes Hermitage "Domaine d'entrefaux" Tardy	26,00
ROSE	Côtes de Provence "Château de Selle" Rosé cœur de grain	31,00
BLANC	Saint Joseph "Silice" Pierre et Jérôme Coursodon	33,00

UNE SEULE COULEUR POUR TOUT LE REPAS

MENU A 31,5 Euros

Entrée froide, soufflé d'écrevisses, viande garnie, fromage, omelette

ROUGE	Crozes Hermitage "Thalabert" Jaboulet	50,00
ROUGE	Saint Joseph "Domaine des Royes" Courbis	48,00
ROUGE	Saint Joseph "Deschamps" Chapoutier	30,00

MENU A 23 Euros

Entrée chaude, soufflé d'écrevisses, fromage et dessert

ROUGE	Crozes Hermitage "la Petite Ruche" Chapoutier	24,00
ROUGE	saint joseph la gardine	32,00
BLANC	Saint Péray "les Sauvagères" Jaboulet	25,00

MENU A 24,5 Euros

Entrée chaude, viande garnie, fromage et dessert

ROUGE	Crozes Hermitage "Domaine d'entrefaux" Tardy	26,00
ROUGE	Haut médoc "Mademoiselle L" 2007	32,00
ROSE	Côtes de Bandol "Château Romassan" Rosé cœur de grain	35,00

DEUX COULEURS POUR LE REPAS

MENU A 31,5 Euros

Entrée froide, soufflé d'écrevisses, viande garnie, fromage, omelette

ROUGE	Crozes Hermitage "Thalabert" Jaboulet	50,00
BLANC	Saint Péray "les Sauvagères" Jaboulet	25,00

ROUGE	Saint Joseph "Brunel de la Gardinne"	34,00
BLANC	Chablis "les Opales"	40,00

MENU A 23 Euros

Entrée chaude, soufflé d'écrevisses, fromage et dessert

ROUGE	Crozes Hermitage "la Petite Ruche" Chapoutier	24,00
ROUGE	Saint Joseph "Deschamps" Chapoutier	30,00
BLANC	Saint Joseph "Deschamps" Chapoutier	30,00
BLANC	Vin Du Château de sancerre "Marnier La Postolle"	30,00

MENU A 24,5 Euros

Entrée chaude, viande garnie, fromage et dessert

ROUGE	Crozes Hermitage David Reynaud issue raisin en conversion biologique	25,00
ROUGE	Côtes de Bandol "Château Romassan"	40,00
ROSE	Côtes de Provence "Château de Selle" Rosé cœur de grain	31,00

Vous pouvez demander un sac pour emmener chez vous le vin que vous n'avez pas consommé.

nos vins blancs

	<u><i>La selection du chef</i></u>	<u>75 CL</u>
305	Saint Joseph "Silice" Pierre et Jérôme Coursodon	33,00
	<u><i>COTES DU RHONE AC</i></u>	<u>75 CL</u>
408	Condrieu	65,00
437	Saint Joseph "Deschamps" Chapoutier	30,00
305	Saint Joseph "Silice" Pierre et Jérôme Coursodon	33,00
418	Hermitage " Chante Alouette " Chapoutier	69,00
434	Crozes Hermitage " La Mule Blanche " Jaboulet	38,00
421	Crozes Hermitage "La Petite Ruche" Chapoutier	24,00
122	Saint Péray "les Sauvagères" Jaboulet	25,00
211	Lirac " Château Saint Roch"	21,00
409	Chateauneuf du pape "les Cédres " Jaboulet	45,00
411	Vin Doux Naturel Beaumes de Venise Jaboulet	48,00
	<u><i>BORDEAUX AC</i></u>	<u>75 CL</u>
504	Sauternes "Les remparts"	30,00
	<u><i>SANCERRE.AC</i></u>	<u>75 CL</u>
425	Vin Du Château de sancerre " Marnier La Postolle"	30,00
	<u><i>bourgogne</i></u>	<u>75 CL</u>
416	Saint Véran "Domaine de Curis" Jadot	30,00
432	Chablis " les Opales"	40,00
404	Pernand Vergelesses Jadot	45,00
427	Santenay "le clos de malte"	50,00
401	Meursault	60,00
	<u><i>Monbazillac.AC</i></u>	<u>75 CL</u>
413	Monbazillac " Les gabardiens " (doux) Johanés Boulée	23,00
	<u><i>ALSACE AC</i></u>	<u>75 CL</u>
521	Alsace Riesling	23,00
522	Alsace Gewürztraminer	25,00
	<u><i>VIN DE PAYS</i></u>	<u>75C</u>
302	Vin de Pays des coteaux de la Drôme "les Pilates" Viognier Chapoutier	23,00

nos vins rosés

	<u><i>La Cuvée du chef</i></u>	<u>75 CL</u>
114	Côtes de Provence " Château de Selle " Rosé cœur de grain	31,00
	<u><i>COTES DU RHONE AC</i></u>	<u>75 CL</u>
111	Tavel " Domaine de Mably - La Forcadière "	20,00
224	Coteaux du Tricastin "Les Estubiers" Chapoutier	18,00
	<u><i>COTES DE PROVENCE AC</i></u>	<u>75 CL</u>
125	Côtes de Bandol " Château Romassan " Rosé cœur de grain	35,00
114	Côtes de Provence " Château de Selle " Rosé cœur de grain	31,00
	<u><i>vin de pays</i></u>	<u>75 CL</u>
312	Vin de pays des coteaux de l'ardèche "Cuvée Isidora" Mas d'intras	12,00

nos vins rouges

<u><i>La cuvée du chef</i></u>	<u>75 CL</u>
222 Crozes Hermitage "Domaine d'entrefaux" Tardy	26,00
<u><i>COTES DU RHONE AC</i></u>	<u>75 CL</u>
602 Côtes rôtie Chapoutier " Les bécasses"	80,00
618 Côtes Rôtie Delas Frère 2006	75,00
618 Saint Joseph "Domaine des Royes" Courbis	48,00
215 Saint Joseph " Deschamps " Chapoutier	30,00
534 Saint Joseph " Brunel de la Gardinne"	34,00
620 Hermitage "Monier de la Cizeranne" 1998 Chapoutier	110,00
612 Hermitage "Monier de la Cizeranne" 1999 Chapoutier	140,00
213 Crozes Hermitage " Thalabert " Jaboulet	50,00
222 Crozes Hermitage "Domaine d'entrefaux" Tardy	26,00
223 Crozes Hermitage David Reynaud issue raisin en conversion biologique	25,00
214 Crozes Hermitage " la Petite Ruche " Chapoutier	24,00
715 Cornas " Champelrosse " Courbis 2005	48,00
703 Cornas " Chante perdrix " Delas	50,00
600b Cornas " la Sabarote " Courbis 2005	80,00
222 Vacqueyras "La grangelière " Amadiou	24,00
524 Gigondas " La gardine" Brunel	30,00
212 Gigondas " Romane Machotte" Pierre Amadiou	28,00
210 Lirac " Château Saint Roch"	21,00
627 Chateauneuf du Pape "Château la gardine" 2005	47,00
115 Côtes du Rhône "Belle Rûche " Chapoutier	18,00
627 Valréas " domaine du seminaire" D.Pouizin	19,00
629 Côtes du Rhône " Mas de Boislauzon" " Les deux chênes" Chaussy	23,00
<u><i>Cotes de Bandol A C</i></u>	<u>75 CL</u>
611 Côtes de Bandol " Château Romassan "	40,00
<u><i>BORDEAUX A C</i></u>	<u>75 CL</u>
516 Haut médoc Cru classé "Moulin de la Lagune" 2007	45,00
705 Haut médoc "Mademoiselle L" 2007	32,00
116 Premières Cotes de Bordeaux Château Montgaillard	25,00
<u><i>BOURGOGNES A C</i></u>	<u>75 CL</u>
612 Côtes de Beaune Villages	30,00
636 Mercurey Louis Jadot	32,00
716 Pernand Vergelesses Jadot 2005	45,00
707 Nuit Saint Georges 1er Cru "Aux Perdrix" Domaine des perdrix	98,00
606 Pommard Aegerter	80,00
633 Vosne Romanée Louis Jadot	75,00
636 Pommard Louis Jadot 1er cru "clos de la commaraine"	85,00
<u><i>BEAUJOLAIS A C</i></u>	<u>75 CL</u>
228 Morgon "le Château des Lumières" Jadot	22,00
625 Beaujolais village "la Combe aux Jacques" Jadot	19,00
<u><i>Vin de pays</i></u>	<u>75 CL</u>
305 Vin de pays des coteaux de l'Ardèche "Cuvée d'Alphonse" Mas d'intras	12,00

nos demi-bouteilles

	<u><i>La cuvée du chef</i></u>	<u>37,5 CL</u>
227	Saint Joseph Chapoutier	18,00
113	Côtes de Provence " Château de Selle " Rosé cœur de grain	19,00
301	Saint Joseph "Silice" Pierre et Jérôme Coursodon	17,00
	<u><i>COTES DU RHONE AC</i></u>	
	<u><i>NOS VINS BLANCS</i></u>	<u>37,5 CL</u>
301	Saint Joseph "Silice" Pierre et Jérôme Coursodon	17,00
204	Crozes Hermitage "La Petite Ruche"	14,00
103	Vin Doux Naturel Beaume de Venise Delas	16,00
	<u><i>NOS VINS ROUGES</i></u>	<u>37,5 CL</u>
227	Saint Joseph Chapoutier	18,00
523	Hermitage "Marquise de la tourette" Delas 2000	24,00
226	Crozes Hermitage "Petite Ruche" Chapoutier	14,00
202	Gigondas Pierre Amadieu	18,00
104	Côtes du Rhône "Belle Ruche" Chapoutier	13,00
200	Lirac "Château Saint Roch" Brunel frères	13,00
	<u><i>NOS VINS ROSES</i></u>	<u>37,5 CL</u>
121	Tavel "Domaine de Maby- La Forcadrière"	14,00
202	Lirac "Château Saint Roch" Brunel frères	13,00
	<u><i>BORDEAUX A C</i></u>	<u>37,5 CL</u>
500	Sauternes "Les Remparts" Blanc doux	17,00
105	Monbazillac "Moulin de Bajac" Blanc doux	14,00
	<u><i>COTES DE PROVENCE A C</i></u>	<u>37,5 CL</u>
113	Côtes de Provence " Château de Selle " Rosé cœur de grain	19,00
	<u><i>Vin de pays</i></u>	<u>37,5 CL</u>
308	Vin de pays des coteaux de l'ardèche Rosé "cuvée Isidora"	7,50
307	Vin de pays des coteaux de l'ardèche Rouge "cuvée d'Alphonse"	7,50
	<u><i>VIN DE TABLE DE France DOUX</i></u>	<u>37,5 CL</u>
500	" Les couffis" Vin de paille de l'Ardèche Chapoutier	48,00
	<u><i>Le compromis</i></u>	<u>50 cl</u>
509	Vin Doux Naturel Rivesaltes Chapoutier	Rouge 30,00
217	Cotes du Rhône "Rasteau" Brunel frères	Rouge 21,00

nos champagnes *et vins mousseux*

	<u><i>CHAMPAGNES A C</i></u>	<u>75 CL</u>
50	Deutz Brut Classique	58,00
		<u>37,5 CL</u>
55	1\2 Deutz Brut classique	32,00
	<u><i>CLAIRETTE DE DIE A C</i></u>	<u>75 CL</u>
126	Clairette de Die "Tradition" Méthode Traditionnelle	24,00
	<u><i>SAINT PERAY A C</i></u>	<u>75 CL</u>
45	Saint Péray Mousseux Chaboud Brut	25,00
	<u><i>VINS DOUX NATURELS A C</i></u>	<u>75 CL</u> <u>37,50</u>
411	Beaume de Venise Jaboulet	48,00
400	Vin de pays "Les Couffis" Chapoutier (vin de paille)	40

Les trésors du chef

" Le temps est l'ami du vin. "

NOS VINS BLANCS

75 CL 37,50

512 Côtes du Rhône " Cuvée Saint Georges" Bonvin 2005	40,00	
600b Chateauneuf du pape " Château la Gardinne " Cuvée Léoncie 2001	75,00	
700b Chateauneuf du pape " Château la Gardinne " Cuvée Léoncie 1998	85,00	
782 Hermitage "Chevalier de Steringberg" Jaboulet 2000	135,00	
603 Vin de pays "Les Couffis" Chapoutier 2000 (vin de paille)		40

NOS VINS ROUGES

BORDEAUX A C

75 CL

700b Haut médoc Cru classé "Moulin de la Lagune" 2001	50,00
700b Haut médoc Cru classé "Moulin de la Lagune" 2005	55,00

COTES DU RHONE AC

6041 Chateauneuf du pape " Château la Gardinne " 1999	58,00
604 Chateauneuf du pape " La Bernardine " 2003	48,00
600b Cornas Gilles 1990	85,00
600b Cornas "la Sabarote" Courbis 1996	140,00
600b Cornas "la Sabarote" Courbis 1995	145,00
712 Saint Joseph «Les Granits » (cuvée parcellaire)Chapoutier 1996	120,00
783 Saint Joseph «Les Granits » (cuvée parcellaire)Chapoutier 1999	180,00
6041 Saint Joseph "les Royes" Courbis 1996	65,00
605 Saint Joseph «Cuvée des muletiers» Louis et Anthony Vallet 2000	55,00
608 Crozes Hermitage " Thalabert " 1999 Jaboulet	60,00
800b Crozes Hermitage " Thalabert " 2006 Jaboulet	55,00
711 Hermitage " Ermite" (cuvée parcellaire) Chapoutier 1996	850,00
714 Hermitage " Ermite" (cuvée parcellaire) Chapoutier 1997	845,00
715 Hermitage " Ermite" (cuvée parcellaire) Chapoutier 1999	1200,00
716 Hermitage " Ermite" (cuvée parcellaire) Chapoutier 2001	830,00
785 Hermitage " Ermite" (cuvée parcellaire) Chapoutier 2003	1150,00
781 Hermitage "La Chapelle" Jaboulet 2000	338,00
781 Hermitage "La Chapelle" Jaboulet 2003	460,00
701 Hermitage "Marquise de la tourette" Delas 2003	75,00
702 Hermitage "Marquise de la tourette" Delas 2004	65,00
637 Hermitage "Marquise de la tourette" Delas 2005	70,00

Vin étranger : Australie

621 Mount Benson "domaine de Tournon" M.Chapoutier 2003	50,00
---	-------