

Apéritifs

PROPOSITION DU CHEF

Castagnou (crème de châtaigne + vin blanc)	3,20	10cl
Kir à la crème de mûre	3,20	10cl
Muscat de Rivesaltes de la maison Chapoutier	5,00	10cl

VINS CUIITS ET BOISSONS ALCOOLISEES

Martini - kir	3,00	4cl
Suze - Porto- whisky	3,00	4cl
Pastis 51 - Ricard	1,50	1cl
Whisky 12 ans d'âge	5,00	4cl
Vin de pays des Coteaux de l'ardèche Rouge ou Rosé	2,50	12cl
Vin de pays des Coteaux de l'ardèche "La Montagnière" Blanc	3,50	12cl

BIERES

Panaché, Monaco	3,00	25cl
Heineken	3,50	25cl
Bière ambrée de la grange du Seigneur (Champis-La Bâtie Ardèche)	3,80	33cl

EAUX MINERALES

Evian - Vittel (le litre)	5,00	100cl
Vals -Badoit (le litre)	5,00	100cl
Diabolos - Vichys	1,50	25cl
Sirops à l'eau	1,50	25cl
1\4 Perrier - Schweppes - 1\4 Vittel - Coca cola	2,50	25cl
1\4 Jus de Fruits (orange, abricot, ananas, poire,..)	2,50	20cl

BOISSONS CHAUDES

Café petite tasse, Café au lait	2,00	7cl
Café grande tasse	3,00	21cl
Décaféiné, Infusion	2,00	21cl
Thé Nature	2,00	21cl
Thé Citron, au lait.	3,00	21cl
Chocolat grande tasse	3,00	21cl

Digestifs

Rhum, marc de pays	3,50	1,5cl
Vieux Marc, Fernet Branca, Eaux de vie, Cognac	4,00	1,5cl
Liqueurs Jaunes, Vertes, Myrtilles, Verveines	4,60	1,5cl
Grand Marnier, Cointreau, Marie Brizard, Get 27	4,00	1,5cl

Quelques suggestions du Chef

La Cuvée du chef

75cl

ROUGE	Lirac " Château Saint Roch"	21,00
ROSE	Côtes du Rhône Lirac "Château Saint Roch" Brunel frères	21,00
BLANC	Lirac " Château Saint Roch"	21,00

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	40,00
ROUGE	Saint Joseph "Domaine des Royes" Courbis	46,00
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	23,00
ROUGE		- F 0,00
BLANC	Saint Péray "les Sauvagères" Jaboulet	25,00

MENU A 24,5 Euros

Entrée chaude, viande garnie, fromage et dessert

ROUGE	Crozes Hermitage " la tour d'Albon" Delas	25,00
ROUGE	Haut médoc "Mademoiselle L"	30,00
ROSE	Gigondas "Romane Machotte" Pierre Amadieu	25,00

DEUX COULEURS POUR LE REPAS

MENU A 31,5 Euros

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

ROUGE	Crozes Hermitage " Thalabert " Jaboulet	40,00
BLANC	Saint Péray "les Sauvagères" Jaboulet	25,00

ou

ROUGE	Saint Joseph " Deschamps " Chapoutier	30,00
BLANC		- F 0,00

MENU A 23 Euros

Entrée chaude, soufflé d'écrevisses, fromage et dessert

ROUGE	Crozes Hermitage " la Petite Ruche " Chapoutier	23,00
ROUGE	Saint Joseph " Deschamps " Chapoutier	30,00
BLANC	Saint Joseph "Deschamps" Chapoutier	30,00
BLANC	SANCERRE Marnier La postolle	29,00

MENU A 24,5 Euros

Entrée chaude, viande garnie, fromage et dessert

ROUGE	Crozes Hermitage " la Petite Ruche " Chapoutier	23,00
ROUGE		- F 0,00
ROSE	TAVEL « DOMAINE DE MABY »	20,00

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

nos vins blancs

<u><i>La Cuvée du chef</i></u>	<u>75 CL</u>
131 Lirac " Château Saint Roch"	21,00
<u><i>COTES DU RHONE AC</i></u>	<u>75 CL</u>
405 Condrieu	55,00
428 Saint Joseph "Deschamps" Chapoutier	30,00
415 Hermitage " Chante Alouette " Chapoutier	69,00
424 Crozes Hermitage " La Mule Blanche " Jaboulet	32,00
420 Crozes Hermitage "La Petite Ruche" Chapoutier	23,00
404 Saint Péray "les Sauvagères" Jaboulet	25,00
225 Lirac " Château Saint Roch"	21,00
409 Chateauneuf du pape "le clos valseille" JM Bonvin	36,00
509 Vin Doux Naturel Beaumes de Venise Jaboulet	48,00
<u><i>BORDEAUX AC</i></u>	<u>75 CL</u>
524 Graves "Château de Coutet "	25,00
500 Sauternes "Les remparts"	30,00
<u><i>SANCERRE.AC</i></u>	<u>75 CL</u>
414 Vin Du Château de sancerre " Marnier La Postolle"	29,00
<u><i>Bourgogne</i></u>	<u>75 CL</u>
750 Saint Véran "Domaine de Curis" Jadot	30,00
755 Santenay "le clos de malte"	45,00
<u><i>Monbazillac.AC</i></u>	<u>75 CL</u>
503 Monbazillac " Les gabardiens " (doux) Johanés Boulée	23,00
<u><i>ALSACE AC</i></u>	<u>75 CL</u>
530 Alsace Riesling	23,00
520 Alsace Gewürztraminer	25,00
<u><i>VIN DE PAYS</i></u>	<u>75C</u>
410 Vin de Pays des coteaux de l'Ardèche "Viognier" Chapoutier	22,00

nos vins rosés

<u><i>La Cuvée du chef</i></u>	<u>75 CL</u>
223 Côtes du Rhône Lirac "Château Saint Roch" Brunel frères	21,00
<u><i>COTES DU RHONE AC</i></u>	<u>75 CL</u>
113 Tavel " Domaine de Mably - La Forcadière "	20,00
203 Gigondas "Romane Machotte" Pierre Amadiou	25,00
125 Coteaux du Tricastin "Les Estubiers" Chapoutier	17,00
<u><i>COTES DE PROVENCE AC</i></u>	<u>75 CL</u>
114 Côtes de Provence " Château Saint Pierre "	20,00
<u><i>vin de pays</i></u>	<u>75 CL</u>
307 Vin de pays des coteaux de l'ardèche "Cuvée Isidora" Mas d'intras	11,00

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

nos vins rouges

<u><i>La cuvée du chef</i></u>	<u>75 CL</u>
112 Lirac " Château Saint Roch"	21,00
<u><i>COTES DU RHONE AC</i></u>	<u>75 CL</u>
602 Côtes rôtie Chapoutier " Les bécasses"	80,00
231 Saint Joseph "Domaine des Royes" Courbis	46,00
215 Saint Joseph " Deschamps " Chapoutier	30,00
217 Saint Joseph Propriétaire Finon	28,00
609 Hermitage "Monier de la Cizeranne" 1997 Chapoutier	85,00
628 Hermitage 1986 Chapoutier	75,00
615 Hermitage 1978 Gilles	90,00
625 Hermitage 1986 Gilles (étiquette abîmée)	70,00
213 Crozes Hermitage " Thalabert " Jaboulet	40,00
225 Crozes Hermitage " la tour d'Albon" Delas	25,00
214 Crozes Hermitage " la Petite Ruche " Chapoutier	23,00
234 Cornas " Champelrosse " Courbis 2004	48,00
233 Cornas " la Sabarote " Courbis 2001	80,00
222 Vacqueras "la Grangelière" Pierre Amadieu	23,00
212 Gigondas " Romane Machotte" Pierre Amadieu	25,00
210 Lirac " Château Saint Roch"	19,00
700 Chateauneuf du Pape "le Clos Valseille" Jean Marc Bonvin	45,00
115 Côtes du Rhône "Belle Rûche " Chapoutier	17,00
116 Côtes du Rhône " Beaumartel " Boissy et Delaygue	16,00
<u><i>BORDEAUX A C</i></u>	<u>75 CL</u>
514 Haut médoc Cru classé "Moulin de la Lagune"	42,00
524 Haut médoc "Mademoiselle L"	30,00
516 Lussac 'Saint Emilion "Château Petit Bois"	28,00
<u><i>BOURGOGNES A C</i></u>	<u>75 CL</u>
753 Côtes de Beaune Villages	30,00
747 Mercurey Louis Jadot	32,00
642 Pernan Vergelesses Louis Jadot	35,00
<u><i>BEAUJOLAIS A C</i></u>	<u>75 CL</u>
758 Morgon "le Château des Lumières" Jadot	22,00
762 Beaujolais village "la Combe aux Jacques" Jadot	18,00
<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	11,00

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

nos demi-bouteilles

La cuvée du chef

	<u>37,5 CL</u>
102 Lirac Rouge "Château Saint Roch" Brunel frères	13,00
200 Lirac Rosé "Château Saint Roch" Brunel frères	13,00
103 Lirac Blanc "Château Saint Roch" Brunel frères	13,00

COTES DU RHONE AC

NOS VINS BLANCS

	<u>37,5 CL</u>
216 Saint Péray "les Sauvagères" Jaboulet	13,00
224 Crozes Hermitage "La Petite Ruche"	13,00
205 Vin Doux Naturel Beaume de Venise Delas	16,00

NOS VINS ROUGES

	<u>37,5 CL</u>
227 Saint Joseph Chapoutier	17,00
608 Hermitage "Marquise de la tourette" Delas 2000	24,00
226 Crozes Hermitage "Petite Ruche" Chapoutier	13,00
202 Gigondas Pierre Amadieu	16,00
104 Côtes du Rhône "Belle Ruche" Chapoutier	13,00
107 Lirac "Château Saint Roch" Brunel frères	13,00

NOS VINS ROSES

	<u>37,5 CL</u>
123 Tavel "Domaine de Maby- La Forcadière"	13,00
203 Gigondas Pierre Amadieu	14,00

BORDEAUX A C

	<u>37,5 CL</u>
502 Sauternes "Les Remparts" Blanc doux	17,00
528 bordeaux mouton cadet	17,00
520 Monbazillac "Moulin de Bajac" Blanc doux	14,00

COTES DE PROVENCE A C

	<u>37,5 CL</u>
124 Côtes de Provence "Château Saint Pierre" Rosé	13,00

Vin de pays

	<u>37,5 CL</u>
304 Vin de pays des coteaux de l'ardèche Rosé "cuvée Isidora"	7,00
302 Vin de pays des coteaux de l'ardèche Rouge "cuvée d'Alphonse"	7,00

VIN DE TABLE DE France DOUX

	<u>37,5 CL</u>
604 " Les couffis" Vin de paille de l'Ardèche Chapoutier	48,00

Le compromis

	<u>50 cl</u>
512 Vin Doux Naturel Rivesaltes Chapoutier Rouge	30,00
218 Cotes du Rhône "Rasteau" Brunel frères Rouge	18,00
230 Côtes du Rhône Lirac "Château Saint Roch" Brunel frères Rouge	16,00

nos champagnes et vins mousseux

CHAMPAGNES A C

827 Deutz Brut Classique	<u>75 CL</u>
837 Deutz Brut Blanc de Blanc	52,00
	70,00
	<u>37,5 CL</u>
825 1\2 Deutz Brut classique	32,00

CLAIRETTE DE DIE A C

805 Clairette de Die "Tradition" Méthode Traditionnelle	<u>75 CL</u>
	24,00

SAINT PERAY A C

802 Saint Péray Mousseux Gilles Brut	<u>75 CL</u>
816 Saint Péray Mousseux Chaboud Brut	22,00
	22,00

VINS DOUX NATURELS A C

507 Beaume de Venise Jaboulet	<u>75 CL</u>	<u>37,50</u>
603 Vin de pays "Les Couffis" Chapoutier (vin de paille)	48,00	40,00