



# HÔTEL *Azalées* RESTAURANT

## M E N U S

---

### MENU DECOUVERTE / 23.50€

Entrée, Plat et Dessert



### MENU GOURMAND / 38€

Entrée, Plat, Fromage et Dessert



### MENU ENFANT / 10€

\*Sirop / Jus Pomme / Jus Abricot

\*Crudités ou Part de Pizza

\*Pavé de Saumon ou Blanc de Volaille Pané

\*Légumes du Moment.

\*Glace Vanille ou Chocolat.

## E N T R É E S

---

### BAVAROIS DE COURGETTE AU CURRY ET MOUSSE DE CHÈVRE/ 9€

Zucchini bavarois with curry and goat  
mouss



### MILLEFEUILLE DE MELON ET JAMBON CRU, TUILE DE PARMESAN/ 10€

Melon, and raw ham, parmesan tile



### TARTARE DE SAUMON, BRUNOISE D'ASPERGES, CITRON ET GINGEMBRE/ 13€

Salmon tartare, asparagus brunoise,  
lemon and ginger



### ESPUMA DE FOIE GRAS SUR SON BISCUIT MADELEINE, CRUMBLE D'ÉPICES/ 14€

Espuma Foie gras



### SALADE DE RAVIOLES PETITE / 11 € OU GRANDE / 14 €

Salade avec Accompagnements,  
Lardons et Ravioles Frits

## P L A T S

---

### DOS DE CABILLAUD A LA MARJOLAINE / 14€

Cod fillet with marjoram sauce



### SUPRÊME DE PINTADE DE LA DRÔME, CRÈME AU CHAMPIGNON / 15€

Guinea fowl supreme from the drôme,  
mushroom cream



### PAVÉ DE SANDRE MARINÉ À LA BETTERAVE / 15€

Beet marinated pike-perch steak



### FILET DE CANARD AU SYRAH/ 15€

Duck with sauce with syrah sauce



### GRATINÉE DE RAVIOLES / 14€ NATURE OU SAUMON OU CÈPES\*

Gratined "Ravioles" : nature, salmon or  
with mushrooms.

\*Accompagnée de Salade Verte

## D E S S E R T S M A I S O N

---

### MOELLEUX AU CHOCOLAT/ 5.50€

Cake of chocolate

### CRÈME BRÛLÉE VANILLE/ 5.50€

Vanilla "crème brûlée"

### VERRINE MASCARPONE CHOCOLAT BLANC, CARAMÉLIA / 5.50€

White chocolat mascarpone

### TARTE CHOCOLAT FRAMBOISE/5.50€

Chocolat raspberry pie

### GLACÉ DU MOMENT OU DESSERT DU JOUR/ 5.50€

Home made ice cream

### ASSIETTE DE FROMAGE OU FAISSELLE A LA CRÈME / 5€

Cheese or white cheese

CARTE QUI ÉVOLUE AU FIL  
DES SEMAINES

---



SUR DEMANDE UNE  
FORMULE VEGETARIENNE



# HÔTEL *Azalées* RESTAURANT

## EXTRAIT DE NOTRE CARTE DES VINS

---

### AO CÔTES DU RHÔNE

Pierre Amadiou    Blanc, Rouge et Rosé  
75 cl / 17 €  
37.50 cl / 12 €

### AO CROZES-HERMITAGE

P&V Jaboulet    Blanc et Rouge  
75 cl / 26€  
37.50 cl / 16€  
Au verre 14 cl / 5.50€

David Reynaud    Blanc et Rouge  
75 cl / 35€

### AO SAINT-JOSEPH

D&L Courbis    Blanc et Rouge  
75 cl / 39€  
37.50 cl / 22€  
Au verre 14 cl / 7.50€

Domaine Jolivet    Blanc et Rouge  
75 cl / 45€

### AO CHÂTEAUNEUF-DU PAPE

Roger Perrin    Blanc et Rouge  
75 cl / 45€  
37.50 cl / 25€

### AO CÔTES DE PROVENCE

Château Rosan "Evidence"  
Rosé  
75 cl / 18€  
50 cl / 14€  
Au verre 14 cl / 4.50€

D'autres vins sont disponibles  
sur notre carte...

## FORMULES DU MIDI

---

**SERVIES UNIQUEMENT DU  
LUNDI AU VENDREDI MIDI  
(SAUF JOURS FÉRIÉS)**

¼ vin rouge et café compris

Entrée + Plat / 12.50€

Plat + Dessert / 12.50€

Entrée + Dessert / 12.50 €

Entrée + Plat + Dessert / 16€

## LES PLATS "FAITS MAISON" SONT ÉLABORÉS SUR PLACE À PARTIR DE PRODUITS BRUTS

---

Nos sauces peuvent être réalisées à partir de fond et de fumet.

Nos glaces et sorbets sont choisis avec soins chez notre fournisseur "Terre Adélice".

La viande de bœuf est d'origine française. La viande de veau est d'origine française.

Pour connaître les allergènes volontairement incorporés dans nos plats, veuillez consulter le document situé à l'accueil de l'hôtel-restaurant.



## HORAIRES DE SERVICE DU RESTAURANT

---

**12 H 00 À 13 H 30**  
**19 H 00 À 21 H 00**