



HÔTEL Azalées RESTAURANT

M E N U S

MENU DECOUVERTE / 24.50€

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



CANNELLONI DE BUTTERNUT FARCI DE PORC ET PLEUROTTE / 10 €

Pumpkin cannelloni stuffed with pork and oyster mushrooms

PRÉSSÉ DE JOUE DE BOEUF SAUCE GRIBICHE / 10€

Terrine Beef cheek with gribiche sauce



ROYAL GAMBAS SAUCE AMÉRICAINNE / 15 €

prawns flan with american sauce



FOIE GRAS MAISON, SON PAIN ET SA COMPOTÉ / 15€

Homemade foie gras



NOS SALADES

PETITE / 12 € OU GRANDE / 15 €

Salade avec Accompagnements,

-Ravioles/Lardons

-Crottin chaud / lardons

-Nordique (saumon, crevette/lardons)

P L A T S

DOS DE CABILLAUD AU CÉLÉRI / 15€

Cod fillet with celery



FILET MIGNON DE PORC CUIT BASSE TEMPÉRATURE, À LA CHÂTAIGNE / 15€

Pork tenderloin cooked at low temperature, with chestnuts



FILET DE ROUGET CUIT À L'ORANGE / 16€

Red fish fillet orange sauce



FILET DE CANARD AU MIEL / 16€

duck Fillet honey sauce



GRATINÉE DE RAVIOLES / 15 € NATURE OU SAUMON OU CÈPES*

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

*Accompagné 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 DU MOMENT/ 5.50€

Dessert in glass

TARTE DU MOMENT /5.50€

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 VEGÉTARIENNE



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