



# 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

---



### VELOUTÉ DE BUTTERNUT, ESPUMA DE CHATAÎGNES ET SA CHIPS/ 10 €

Butternut soup, chestnut foam and crisps

### PRÉSSÉ DE JOUE DE BOEUF SAUCE GRIBICHE / 10€

Terrine Beef cheek with gribiche sauce



### CROMESQUIS D'ESCARGOTS CRÈME D'AIL / 15 €

Crispy dumpling snails with garlic cream



### 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

---

### FILET DE DAURADE AUX BAIES DE VERVEINE / 15€

Sea bream fillet with verbena berries



### CIVET DE CHEVREUIL / 15€

Deer stew



### FILET DE BAR À LA BADIANE ET AU POIREAU / 16€

Sea bass fillet with star anise and leek



### FILET DE CANARD SAUCE AU MIEL / 16€

Duck fillet with 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 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**