



# CARTE RESTAURANT AZALÉES

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

## ENTRÉES ET SALADES

GASPACHO DE TOMATES, COURGETTE FARCIE RICOTTA LÉGUMES	10,00 €
SALADE FRAÎCHEUR MELONS ET PASTÈQUES	10,00 €
TATAKI DE THONINE, SOJA, SÉSAME ET CITRON VERT	15,00 €
BALLOTINE DE FOIE GRAS VERRINE DU MOMENT	15,00 €
SALADE DE CROTTIN CHAUD CHÈVRE ET LARDONS	14,00 €
SALADE DE RAVIOLES FRITES ET LARDONS	14,00 €
SALADE NORDIQUE SAUMON FUMÉ, CREVETTES	14,00 €
SALADE CAMPAGNARDE BLEU D'AUVERGNE ET NOIX	14,00 €

## PLATS PRINCIPAUX

FILET DE DAURADE À L'ESTRAGON	17,00 €
FILET DE TRUITE D'ARDÈCHE AU THYM FRAIS	18,00 €
MIGNON DE PORC CUIT BASSE TEMPÉRATURE AUX ÉPICES	17,00 €
BAVETTE D'ALOYAU CHAROLAISE AU SYRAH	18,00 €
GRATINÉE DE RAVIOLES NATURE ET SA SALADE VERTE	17,00 €
GRATINÉE DE RAVIOLES AUX CÈPES ET SA SALADE VERTE	17,00 €
GRATINÉE DE RAVIOLES AU SAUMON ET SA SALADE VERTE	17,00 €

## FROMAGE ET DÉLICES SUCRÉS

PLATEAU DE FROMAGES	5,00 €
FAISSELLE À LA CRÈME	5,00 €
MOELLEUX AU CHOCOLAT VALRHONA	5,50 €
CRÈME BRULÉE DU MOMENT	5,50 €
TARTE DU MOMENT	5,50 €
VERRINE DU MOMENT	5,50 €



# RESTAURANT MENU AZALÉES

HOMEMADE DISHES ARE DEVELOPED ON SITE FROM RAW PRODUCTS

## STARTERS ET SALADS

TOMATO GAZPACHO, ZUCCHINI STUFFED RICOTTA VEGETABLE	10,00 €
FRESH MELON AND WATERMELON SALAD	10,00 €
TUNA TATAKI, SOY, SESAME AND LIME	15,00 €
HOMEMADE FOIE GRAS	15,00 €
GOAT CHEESE SALAD AND BACON	14,00 €
"RAVIOLES" SALAD AND BACON	14,00 €
NORDIC SALAD SMOKED SALMON AND PEELED SHRIMPS	14,00 €
COUNTRY SALAD BLUE CHEESE AND WALNUTS	14,00 €

## FISHS OU MEATS

SEA BREAM FILLET WITH TARRAGON	17,00 €
ARDECHE TROUT FILLET WITH THYM	18,00 €
PORK TENDERLOIN COOKED WITH SPICES	17,00 €
CHAROLAIS SIRLOIN STEAK	18,00 €
GRATINED "RAVIOLES" NATURE OR SALMON OR WITH MUSHROOMS	17,00 €

## CHEESE OR DESSERTS

CHEESEBOARD OR WHITE CHEESE	5,00 €
CHOCOLATE CAKE OF VALRHONA	5,00 €
CREME BRULEE OF THE DAY	5,50 €
PIE OF THE MOMENT	5,50 €
.....WRITTEN ON OUR SLATE	5,50 €

## CHILDREN'S MENU 10.00 €

CHOICE DRINK : ORANGE, APRICOT,APPLE JUICE OR SIROP	UNTIL 12
SLICE OF PIZZA OR RAW VEGETABLES	YEARS
*** BREADED CHICKEN BREAST OR SALMON	
SEASONAL VEGETABLES	
***VANILLA OR CHOCOLATE ICE CREAM	

CARTE QUI ÉVOLUE AU FIL DE LA SAISON ET SUR DEMANDE UNE  
FORMULE VEGETARIENNE

## MENU DÉCOUVERTE 25.50 €

GASPACHO DE TOMATES, COURGETTE FARCIE RICOTTA LÉGUMES

OU SALADE FRAÎCHEURE MELONS ET PASTÈQUES

\*\*\*

FILET DE DAURADE À L'ESTRAGON OU

MIGNON DE PORC CUIT BASSE TEMPÉRATURE AUX ÉPICES

\*\*\*

FROMAGE OU DESSERT AUX CHOIX SUR NOTRE ARDOISE

## MENU GOURMAND 39.00 €

### MENU GOURMAND AVEC ACCORD METS ET VINS (4 VERRES) 60.00 €

TATAKI DE THONINE, SOJA, SÉSAME, ET CTRON VERT OU

BALLOTINE DE FOIE GRAS VERRINE DU MOMENT

\*\*\*

FILET DE TRUTE D'ARDÈCHE AU THYM FRAIS OU

BAVETTE D'ALOYAU CHAROLAISE AU SYRAH

\*\*\*

PLATEAU DE FROMAGES OU FAISSELLE À LA CRÈME

\*\*\*

DESSERT AU CHOIX SUR NOTRE ARDOISE

## MENU ENFANT 10.00 €

SIROP OU JUS DE POMME OU JUS ABRICOT JUSQU'À

PART DE PIZZA OU CRUDITÉS 12 ANS

\*\*\* BLANC DE VOLAILLE PANÉ OU SAUMON

LEGUMES DU MOMENT

\*\*\*GLACE VANILLE OU CHOCOLAT



NOS GLACES ET SORBETS SONT CHOISIS AVEC SOINS CHEZ  
NOTRE FOURNISSEUR "TERREADÉLICE".  
TOUTES NOS VIANDES DE BOEUF, DE VEAU, DE VOLAILLE, DE  
PORC ET DE MOUTON SONT D'ORIGINE FRANÇAISE.  
POUR CONNAÎTRE LES ALLERGÈNES VOLONTAIREMENT  
INCORPORÉS DANS NOS PLATS, VEUILLEZ CONSULTER LE  
DOCUMENT SITUÉ À L'ACCUEIL DE L'HÔTEL-RESTAURANT.

# APERITIFS

(Drinks)

## Notre sélection

	<u>Cl</u>	<u>Prix Net T.T.C</u>
Cocktail Maison avec Alcool	19 cl	6.00 €
L'Ardéchois (Vin blanc, Crème de Châtaignes)	14 cl	3.50 €
Vin Blanc (Crème Cassis, Pêche ou Mûre)	14cl	3.50 €
Pastis 51, Ricard, 51 Glacial	2 cl	3.50 €
Martini Rouge ou Blanc, Campari, Cinzano, Ambassadeur	4 cl	3.50 €
Banyuls Rouge Rimage ou Blanc (Vin Doux Naturel)	4 cl	3.50 €
Muscat Beaumes de Venise	14 cl	7.00 €
Suze, Porto, Americano, Vodka, Gin, Rhum	4 cl	3.50 €
Rhum <i>Pacto Navio - Vieux Ambré</i>	4 cl	7.00 €
<i>Whisky</i>		
Fœtus	1 cl	2.50 €
Baby	2 cl	3.50 €
Entier	4 cl	6.00 €
Whisky <i>Aberlour</i>	4 cl	8.00 €

## Boissons *(soft)*

Coca Cola, Coca Cola Zéro, Perrier	33 cl	3.00 €
Orangina, Ice Tea, Schweppes	25 cl	3.00 €
Jus de Fruits PATRICK FONT	25 cl	5.00 €
Bière Pression	25 cl	3.00 €
Bières Ardéchoises " L'Agrivoise "	33 cl	4.50 €

## Eaux Minérales *(water)*

St Pellegrino, Vittel, Evian	50 cl	3.50 €
Reine des Basaltes (07), Vittel	100 cl	5.00 €

## Mousseux *(sparkling)*

Saint Péray Brut Domaine CHABOUD	75 cl	25 €
Clairette de DIE Tradition ARMAND DARTOIS	75 cl	25 €
Clairette de DIE Tradition JAILLANCE	75 cl	25 €

## Champagne

Coupe de champagne Louis MASSING	14 cl	6 €
VEUVE PELLETIER & Fils Demi-sec	75 cl	45 €
VEUVE PELLETIER Brut	75 cl	45 €
DEUTZ DELAS Brut	75 cl	65 €
DEUTZ DELAS Brut ( <i>Bouteille de 37.5cl</i> )	37.5 cl	35 €
G.H MUMM Brut " Cordon Rouge "	75 cl	75 €

# VALLÉE DU RHÔNE

## NOS VINS BLANC A.O.C (White Wines)

		<u>Prix Net TTC</u>	
		<u>Service compris</u>	
		37,5 cl	75cl
 <b><u>CÔTES DU RHÔNE</u></b>			
Domaine Pierre AMADIEU	2019	12 €	17€
<i>Sélection des Logis d'Ardèche Hôtel Azalées</i>			
 <b><u>CROZES-HERMITAGE</u></b>			
Domaine Philippe & Vincent JABOULET	2019	16 €	26 €
Domaine M. CHAPOUTIER « Les Meysonniers »	2019		35 €
Domaine David REYNAUD « Aux Bêtises »	2018		35 €
			
 <b><u>SAINT-JOSEPH</u></b>			
Domaine Bastien JOLIVET « Clef de Sol »	2018		45 €
Domaine Laurent & Dominique COURBIS		22 € (2019)	39 € (2020)
Domaine du Monteillet – Stéphane MONTEZ	2017		49 €
 <b><u>SAINT-PERAY</u></b>			
Domaine M. CHAPOUTIER	2020		25 €
 <b><u>HERMITAGE</u></b>			
Domaine Philippe & Vincent JABOULET « Ermitage »	2011		75 €
 <b><u>CONDRIEU</u></b>			
Domaine du Monteillet -Stéphane MONTEZ « Chanson »	2019		75 €
Domaine E. GUIGAL	2013		75 €
 <b><u>CHÂTEAUNEUF DU PAPE</u></b>			
Domaine Roger PERRIN		25 € (2015)	45 € (2017)

# VALLÉE DU RHÔNE

## NOS VINS ROUGE A.O.C (Red Wines)

**Prix Net TTC**  
**Service compris**  
 37,5 cl                      75cl

### CÔTES DU RHÔNE

Pierre AMADIEU <i>Sélection des Logis d'Ardèche Hôtel Azalées</i>		<b>12 € (2016)</b>	<b>17 € (2018)</b>
Domaine du Coulet Matthieu BARRET - Petit Ours 	2020		<b>24 €</b>

### CROZES-HERMITAGE

Domaine Philippe & Vincent JABOULET		<b>16 € (2017)</b>	<b>26 € (2018)</b>
Domaine Philippe & Vincent JABOULET « <i>Nouvelère</i> »	2014		<b>33 €</b>
Domaine MICHELAS-ST JEMMS « <i>Signature</i> »	2019		<b>29 €</b>
Domaine David REYNAUD « <i>Georges</i> » 	2019		<b>35 €</b>
Domaine du Coulet Matthieu BARRET « <i>Et la Bannière</i> » 	2018		<b>33 €</b>
Domaine Alain Graillot	2019		<b>35 €</b>

### SAINT-JOSEPH

Domaine Bastien JOLIVET « <i>L'instinct</i> »	2019		<b>45 €</b>
Domaine Laurent & Dominique COURBIS	2019	<b>22 €</b>	<b>39 €</b>
Domaine du Monteillet – S. MONTEZ « <i>Cuvée du Papy</i> »	2017		<b>49 €</b>
Domaine DELAS « <i>Les Challeys</i> »	2018		<b>39 €</b>
Domaine Gérard COURBIS « <i>Vielles Vignes</i> »	2019		<b>39 €</b>

### CORNAS

Domaine Laurent & Dominique COURBIS « <i>Champelrose</i> »	2017		<b>56 €</b>
Domaine MICHELAS ST JEMMS « <i>Les Murettes</i> »	2015		<b>60 €</b>
Domaine Philippe & Vincent JABOULET	2008		<b>60 €</b>
Domaine Philippe & Vincent JABOULET	2014		<b>60 €</b>

### HERMITAGE

Domaine Philippe & Vincent JABOULET « <i>Ermitage</i> »	2011		<b>85 €</b>
---	------	--	-------------

### COTE-ROTIE

Domaine du Monteillet - S. MONTEZ « <i>Fortis</i> »	2019		<b>90 €</b>
---	------	--	-------------

### BREZEME

Domaine LOMBARD « <i>Grand Chêne</i> »	2017		<b>45 €</b>
--	------	--	-------------

### GIGONDAS

Domaine M. CHAPOUTIER	2020		<b>45 €</b>
-----------------------	------	--	-------------

### RASTEAU

Domaine M. CHAPOUTIER	2020		<b>26 €</b>
-----------------------	------	--	-------------

### VACQUERAS Domaine DELAS

	2018		<b>30 €</b>
--	------	--	-------------

### GRIGNAN LES ADHEMAR

Domaine DELAS	2019		<b>26 €</b>
---------------	------	--	-------------

### CHÂTEAUNEUF DU PAPE

Domaine Roger PERRIN	2015	<b>25 €</b>	<b>45 €</b>
----------------------	------	-------------	-------------

# VALLÉE DU RHÔNE

## NOS VINS ROSÉ A.O.C (Rosé wines)

		<u>Prix Net TTC</u>	
		<u>Service compris</u>	
		37,5 cl	75cl
<u>IGP</u> collines rhodaniennes Syrah	2020		15 €
 <b><u>CÔTE DU VIVARAIS</u></b>			
Vignerons Ardéchois « Clos de l'Abbé Dubois »	2020		16 €
 <b><u>TAVEL</u></b>			
Domaine DELAS « La Comballe »		15 € (2019)	25 € (2020)
Domaine M. CHAPOUTIER « Beaufort »	2020		25 €

## NOS VINS au verre (Wines in glass)

	<u>14 cl</u>
VIOGNIER Maison DELAS	4.50 €
IGP Côtes de Gascogne Doux "Le Petit Gascon"	4.50 €
AOC MUSCAT BEAUMES DE VENISE DELAS Vin Doux Naturel	7.00 €
AOC CROZES-HERMITAGE Domaine P&V JABOULET Blanc	5.50 €
AOC CROZES-HERMITAGE Domaine P&V JABOULET Rouge	5.50 €
AOC SAINT-JOSEPH Domaine COURBIS Blanc	7.50 €
AOC SAINT-JOSEPH Domaine COURBIS Rouge	7.50 €

## VIN DE FRANCE en Carafe (Ordinary wine)

	<u>25 cl</u>	<u>50 cl</u>
Vin de France Blanc	3.50 €	5 €
IGP Vin de Pays d'Ardèche Rosé	3.50 €	5 €
IGP Vin de Pays d'Ardèche Rouge	3.50 €	5 €

# NOTRE SELECTION DES AUTRES REGIONS

Prix Net TTC  
Service compris  
75cl

## Les Vins d'ALSACE A.O.C

**RIESLING** Domaine Pierre SPARR 2015 20 €

## Les Vins de BOURGOGNE A.O.C

**MACON VILLAGES** Vignerons des Terres Secrètes 2018 22 €

**CHABLIS** Domaine Valentin VIGNOT 2018 25 €

**CHABLIS** Domaine Jean Marc BROCARD (37.5 cl) 2017 15 € (37,5 cl)

**MEURSAULT** du Chateau 2018 75 €

**GEVREY CHAMBERTIN** Domaine des Beaumont - Vieilles Vignes 2017 75 €

**GEVREY CHAMBERTIN** Domaine TAUPENOT-MERME 2013 75 €

## Les Vins du BEAUJOLAIS A.O.C

**MORGON** Piron la chanaise 2020 20 €

## Les Vins de BORDEAUX A.O.C

**ST EMILION** Grand Cru *Château Jean FAURE* 2009 75 €

## Les Vins de PROVENCE A.O.C

**COTES DE PROVENCE** Château ROSAN « Evidence » 2020 18 €

**COTES DE PROVENCE** Château ROSAN « Evidence » (50.cl) 2020 14 € (50 cl)

## Les Vins de PAYS D'OC

**VIOGNIER PAYS D'OC** Maison DELAS 2020 18 €



## DIGESTIFS

	<u>Cl</u>	<u>Tarif T.T.C</u>
Poire Williams	2 cl	4 €
Verveine Verte	2 cl	4 €
Chartreuse Verte	2 cl	4 €
Calvados	2 cl	4 €
Marc de Bourgogne	2 cl	4 €
Marc de Savoie	2 cl	4 €
Rhum	2 cl	4 €
Cointreau	2 cl	4 €
Marie Brizard	2 cl	4 €
Cognac	2 cl	4 €
Armagnac	2 cl	4 €
Get 27	2 cl	4 €

## Mousseux A.O.C

Saint Peray Daronna Brut	75 cl	16 €
Clairette de Die Tradition	75 cl	16 €

## Champagnes

Deutz Brut Delas	75 cl	45 €
Veuve Pelletier	75 cl	33 €

## Boissons Chaudes

Café		2.60 €
Grand Café		3.20 €
Grand Chocolat		3.20 €
Infusions Tilleul ou Verveine		3.20 €
Thé		3.20 €