



CARTE RESTAURANT AZALÉES

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

ENTRÉES ET SALADES

CROMESQUIS DE POMMES DE TERRE AUX CÈPES	10,00 €
TARTELETTE DE BUTTERNUT ET CHÂTAIGNES	10,00 €
GRAVLAX DE SAUMON, MAYONNAISE À L'ANETH	15,00 €
BALLOTINE DE FOIE GRAS ET SA 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 DÉLICIES 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

POTATO CROMESQUIS WITH MUSHROOMS BOLETUS	10,00 €
BUTTERNUT AND CHESTNUT TARTLET	10,00 €
SALMON GRAVLAX WITH DILL	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 €

CROMESQUIS DE POMMES DE TERRE AUX CÈPES
OU TARTELETTE DE BUTTERNUT ET CHÂTAIGNES

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 €

GRAVLAX DE SAUMON, MAYONNAISE À L'ANETH OU
BALLOTINE DE FOIE GRAS VERRINE DU MOMENT

FILET DE TRUITE 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.

VALLÉE DU RHÔNE

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

Prix Net TTC
Service compris

37,5 cl

75cl

CÔTES DU RHÔNE

Domaine Pierre AMADIEU
Sélection des Logis d'Ardèche Hôtel Azalées

12 € (2019)

17€ (2020)

CROZES-HERMITAGE

Domaine Philippe & Vincent JABOULET

2019

16 €

26 €

Domaine M. CHAPOUTIER « Les Meysonniers »

2019

35 €

Domaine David REYNAUD « Aux Bêtises »



2018

35 €

SAINT-JOSEPH

Domaine Bastien JOLIVET « Clef de Sol »

2018

45 €

Domaine Laurent & Dominique COURBIS

22 € (2019)

39 € (2020)

Domaine du Monteillet – Stéphane MONTEZ

2017

49 €

SAINT-PERAY

Domaine M. CHAPOUTIER

2020

25 €

HERMITAGE

Domaine Philippe & Vincent JABOULET « Ermitage »

2011

75 €

CONDRIEU

Domaine du Monteillet -Stéphane MONTEZ « Chanson »

2019

75 €

Domaine E. GUIGAL

2013

75 €

CHÂTEAUNEUF DU PAPE

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>	12 € (2016)	17 € (2018)
Domaine du Coulet Matthieu BARRET - Petit Ours 	2020	24 €

CROZES-HERMITAGE

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

SAINT-JOSEPH

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

CORNAS

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

HERMITAGE

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

COTE-ROTIE

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

BREZEME

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

GIGONDAS

Domaine M. CHAPOUTIER	2020	45 €
-----------------------	------	------

RASTEAU

Domaine M. CHAPOUTIER	2020	26 €
-----------------------	------	------

VACQUERAS Domaine DELAS

2018 30 €

GRIGNAN LES ADHEMAR

Domaine DELAS	2019	26 €
---------------	------	------

CHÂTEAUNEUF DU PAPE

Domaine Roger PERRIN	2015	25 € 45 €
----------------------	------	-----------

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>CÔTES DU RHÔNE</u>		12 € (2021)	17 € (2020)
Domaine Pierre AMADIEU Sélection Logis d'Ardèche Hôtel Azalées			
<u>IGP</u> collines rhodaniennes Syrah	2020		15 €
<u>CÔTE DU VIVARAIS</u>			
Vignerons Ardéchois « Clos de l'Abbé Dubois »	2020		16 €
<u>TAVEL</u>			
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 Gascoun"	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	4.00 €	6 €
IGP Vin de Pays d'Ardèche Rosé	4.00 €	6 €
IGP Vin de Pays d'Ardèche Rouge	4.00 €	6 €

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

VIIGNIER PAYS D'OC Maison DELAS 2020 18 €