







# CARTE RESTAURANT AZALÉES

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

## ENTRÉES ET SALADES

POMMES CARAMÉLISÉES AU BOUDIN, EN TARTELETTE	10,00 €
VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS ET ESPUMA DE POIREAUX 	10,00 €
BALLOTINE DE POISSONS, SAUCE ÉCREVISSES	13,00 €
FOIE GRAS ET SA VERRINE DU MOMENT - PETIT PAIN	15,00 €
SALADE DE CROTTIN CHAUD CHÈVRE ET LARDONS	14,00 €
SALADE DE RAVIOLES ET LARDONS	14,00 €
SALADE NORDIQUE SAUMON FUMÉ ET CREVETTES	14,00 €
SALADE CAMPAGNARDE BLEU D'AUVERGNE ET NOIX 	14,00 €

## PLATS PRINCIPAUX

FILET DE DAURADE AU GINGEMBRE	17,00 €
DOS DE CABILLAUD SAFRANÉ	17,00 €
FILET MIGNON DE PORC AUX ÉPICES, CUIT BASSE TEMPÉRATURE	16,00 €
FILET DE CANARD SAUCE AU POIVRE	17,00 €
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 BRÛLÉE 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

MUSHROOM VELOUTÉ AND LEEKS	10,00 €
APPLE BLACK PUDDING AND TARTLET	10,00 €
BALLOTINE OF FISH AND CRAWFISH SAUCE	13,00 €
HOMEMADE FOIE GRAS, VERRINE OF THE MOMENT AND LITTLE BREAD	15,00 €
GOAT CHEESE SALAD AND BACON	14,00 €
"RAVIOLES" SALAD AND BACON	14,00 €
NORDIC SALAD, SMOKED SALMON AND PEELED SHRIMPS	14,00 €
SALAD WITH BLUE CHEESE AND WALNUTS	14,00 €

## FISHS OU MEATS

SEA BREAM FILLET WITH GINGER	17,00 €
SAFFRON COD FILLET	17,00 €
PORK FILLET WITH SPICES	16,00 €
DUCK FILLET WITH PEPPER SAUCE	17,00 €
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, SUR DEMANDE UNE FORMULE VEGETARIENNE, POUR TOUTE INTOLÉRANCE ET ALLERGIE, MERCI DE NOUS TENIR INFORMÉS

## MENU DÉCOUVERTE 25.50 €

VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS ET ESPUMA DE POIREAUX  
OU POMMES CARAMELISÉES AU BOUDIN, EN TARTELETTE

\*\*\*

FILET DE DAURADE GINGEMBRE OU  
FILET MIGNON DE PORC CUIT BASSE TEMPERATURE 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 €

BALLOTINE DE POISSONS SAUCE ÉCREVISSES OU  
FOIE GRAS ET SA VERRINE DU MOMENT-PETIT PAIN

\*\*\*

DOS DE CABILLAUD SAFRANÉ OU  
FILET DE CANARD SAUCE AU POIVRE

\*\*\*

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)

**Prix Net TTC**  
**Service compris**

37,5 cl

75cl

### CÔTES DU RHÔNE

Domaine Pierre AMADIEU <i>Sélection des Logis d'Ardèche Hôtel Azalées</i>	2021	12 €	17€
--	------	------	-----

### CROZES-HERMITAGE

Domaine Philippe & Vincent JABOULET		16 € (2020)	26 € (2021)
Domaine M. CHAPOUTIER « <i>Les Meysonniers</i> »	2019		35 €
Domaine David REYNAUD « <i>Aux Bêtises</i> »	2020		35 €



### SAINT-JOSEPH

Domaine Bastien JOLIVET « <i>Clef de Sol</i> »	2020		45 €
Domaine Laurent & Dominique COURBIS	2021	22 €	39 €
Domaine du Monteillet – Stéphane MONTEZ	2020		49 €

### SAINT-PERAY

Domaine M. CHAPOUTIER	2021		25 €
-----------------------	------	--	------

### HERMITAGE

Domaine Philippe & Vincent JABOULET « <i>Ermitage</i> »	2011		75 €
---	------	--	------

### CONDRIEU

Domaine du Monteillet -Stéphane MONTEZ « <i>Chanson</i> »	2019		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 € (2017)	17 € (2020)
Domaine du Coulet Matthieu BARRET - Petit Ours 	2020		24 €

### CROZES-HERMITAGE

Domaine Philippe & Vincent JABOULET	2018	16 €	26 € (2019)
Domaine Philippe & Vincent JABOULET « <i>Nouvelère</i> »	2014		33 €
Domaine David REYNAUD « <i>Georges</i> » 	2019		35 €
Domaine du Coulet Matthieu BARRET « <i>Et la Bannière</i> » 	2020		33 €

### SAINT-JOSEPH

Domaine Bastien JOLIVET « <i>L'instinct</i> »	2020		45 €
Domaine Laurent & Dominique COURBIS	2019	22 €	39 € (2020)
Domaine du Monteillet – S. MONTEZ « <i>Cuvée du Papy</i> »	2019		49 €
Domaine DELAS « <i>Les Challeys</i> »	2020		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	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

	2019		30 €
--	------	--	------

### GRIGNAN LES ADHEMAR

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

### CHÂTEAUNEUF DU PAPE

Domaine Roger PERRIN		25 € (2017)	45 € (2019)
----------------------	--	-------------	-------------

# VALLÉE DU RHÔNE

## NOS VINS ROSÉ A.O.C (Rosé wines)

		<u>Prix Net TTC</u>
		<u>Service compris</u>
		37,5 cl 75cl
<b><u>CÔTES DU RHÔNE</u></b>	2020	17 €
Domaine Pierre AMADIEU Sélection Logis d'Ardèche Hôtel Azalées		
<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 »	2020	25 €
Domaine M. CHAPOUTIER « Beaufeuve »	2021	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 €
IGP CLASCON Pays d'oc Rosé	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 €

**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**

## 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 » 2021 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 2021 18 €

**IGP CLASCON Pays d'oc Rosé** 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 €