







CARTE RESTAURANT AZALÉES

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

ENTRÉES ET SALADES

VELOUTÉ DE CHOU FLEUR ET SES PICKLES, ESPUMAS DE NOISETTES		12,00 €
PARFAIT DE BOEUF, CRÉMEUX DE MOUTARDE À L'ANCIENNE		12,00 €
TARTARE DE SAUMON ET BAIES DE GOJI		14,00 €
FOIE GRAS, COMPOTÉ DU MOMENT ET SON PAIN MAISON		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

DOS DE CABILLAUD AU CITRON NOIR		15,00 €
FILET DE DAURADE AUX BAIES DE VERVEINE		17,00 €
CIVET DE CERF, SAUCE GRAND VENEUR		15,00 €
FILET DE CANARD, SAUCE TRAPPEUR		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 €
CREME BRÛLÉE DU MOMENT	5,50 €
TARTE DU MOMENT	5,50 €
VERRINE DU MOMENT	5,50 €




RESTAURANT MENU AZALÉES

H O M E M A D E D I S H E S A R E D E V E L O P E D O N S I T E F R O M
R A W P R O D U C T S

STARTERS ET SALADS

CAULIFLOWER VELOUTE AND PICKLES, HAZELNUT ESPUMA	12,00 €
BEEF TERRINE, CREAMY OLD-FASHIONED MUSTARD	12,00 €
SALMON, GOJI BERRY	14,00 €
HOMEMADE FOIE GRAS 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 €

PLATS PRINCIPAUX

COD FILLET WITH BLACK LEMON	15,00 €
FILLET OF SEA BREAM WITH VERBENA BERRIES	17,00 €
DEER STEW	15,00 €
DUCK FILLET MAPLE SYROP	18,00 €
GRATINED "RAVIOLES" NATURE OR SALMON OR WITH 	17,00 €
MUSHROOMS	17,00 €
	17,00 €

FROMAGE ET DÉLICIES SUCRÉS

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 €
	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 CREA	

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 CHOUX FLEURS ET SES PICKELS, ESPUMAS DE NOISETTES
OU

PARFAIT DE BOEUF, CRÉMEUX DE MOUTARDE À L'ANCIENNE

DOS DE CABILLAUD AU CITRON NOIR OU
CIVET DE CERF SAUCE GRAND VENEUR

FROMAGE OU DESSERT AUX CHOIX SUR NOTRE ARDOISE

MENU GOURMAND 39.00 €

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

FOIE GRAS, COMPOTÉ DU MOMENT ET SON PAIN MAISON
OU

TARTARE DE SAUMON , AUX BAIES DE GOJI

FILET DE DAURADE AUX BAIES DE VERVEINE OU
FILET DE CANARD, SAUCE TRAPPEUR

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
PART DE PIZZA OU CRUDITÉS

*** BLANC DE VOLAILLE PANÉ OU SAUMON

LEGUMES DU MOMENT

***GLACE VANILLE OU CHOCOLAT

JUSQU'À

12 ANS



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 (Pomme, Abricot, Poire, Pamplemousse...)	24 cl	5.50 €
Jus de Fruits PATRICK FONT Nectar de framboises	25 cl	6.50 €
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 €
Louis Massing Brut	75 cl	45 €
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 €
Domaine Marion Chirouze L'Angelique	2021		33 €
Domaine Alain Graillot	2021		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 *Sélection des Logis d'Ardèche Hôtel Azalées* 12 € (2017) 17 € (2021)
Domaine du Coulet Matthieu BARRET - Petit Ours  2020 24 €

CROZES-HERMITAGE

Domaine Philippe & Vincent JABOULET 2019 16 € 26 €
Domaine Philippe & Vincent JABOULET « *Nouvelère* » 2014 33 €
Domaine Alain Graillot 2020 35 €
Domaine David REYNAUD « Georges »  2019 35 €
Domaine du Coulet Matthieu BARRET « *Et la Bannière* »  2020 33 €
Domaine Marion Chirouze L'Apaisante  2021 33 €

SAINT-JOSEPH

Domaine Bastien JOLIVET « *L'instinct* » 2020 45 €
Domaine Laurent & Dominique COURBIS 22 € (2020) 39 € (2021)
Domaine du Monteillet – S. MONTEZ « *Cuvée du Papy* » 2019 49 €
Domaine DELAS « *Les Challeys* » 2020 39 €
Domaine Gérard COURBIS « *Vielles Vignes* » 2020 39 €

CORNAS

Domaine Laurent & Dominique COURBIS « *Champelrose* » 2017 56 €
Domaine Laurent & Dominique COURBIS « *Champelrose* » 2020 60 €
Domaine Philippe & Vincent JABOULET 2014 60 €

HERMITAGE

Domaine des Tourettes Delas 2019 95 €
Domaine Philippe & Vincent JABOULET « *Ermitage* » 2011 85 €

COTE-ROTIE

Domaine du Monteillet - S. MONTEZ « *Fortis* » 2020 90 €

BREZEME

Domaine LOMBARD « *Grand Chêne* » 2017 45 €

GIGONDAS

Domaine M. CHAPOUTIER 2018 45 €

RASTEAU

Domaine M. CHAPOUTIER 2020 26 €

VACQUEYRAS Domaine DELAS

2019 30 €

GRIGNAN LES ADHEMAR

Domaine DELAS 2020 26 €

CHÂTEAUNEUF DU PAPE

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

IGP de la Drôme Lombard Syrah/Viognier "Azalée" 2022 20 €

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>	2021	12 €	17 €
Domaine Pierre AMADIEU Sélection Logis d'Ardèche Hôtel Azalées			
<u>CÔTE DU VIVARAIS</u>			
Vignerons Ardéchois « Clos de l'Abbé Dubois »	2020		16 €
<u>TAVEL</u>			
Domaine DELAS « La Comballe »	2020		25 €
Domaine M. CHAPOUTIER « Beaurevoir »	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 Gascoun"	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 de BOURGOGNE A.O.C

MACON VILLAGES	Vignerons des Terres Secrètes		2018	22 €
CHABLIS	Domaine Jean Collet & Fils	37.50 cl	2021	20 €
CHABLIS	Domaine Jean Collet & Fils	75 cl	2022	35 €
POUILLY-FUISSE	« Selection Georges Duboeuf »		2021	55 €
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)		2021	14 € (50 cl)
COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE	Domaine Fredavelle		2022	22 €

Les Vins de PAYS D'OC

VIIGNIER PAYS D'OC	Maison DELAS		2021	18 €
IGP CLASCON Pays d'oc Rosé				18 €

Les Vins du Sud -Ouest

IGP Côtes de Gascogne Doux	« Le petit Gascoun »			18 €
-----------------------------------	----------------------	--	--	------

Digestifs

(Liquor)

	<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 €
Liqueur de Mandarine	2 cl	4 €
Marc de Savoie	2 cl	4 €
Rhum Blanc	2 cl	4 €
Cointreau	2 cl	4 €
Marie Brizard	2 cl	4 €
Cognac	2 cl	4 €
Armagnac	2 cl	4 €
Get 27 & 31	2 cl	4 €
Menthe Pastille	2 cl	4 €
Fernet Branca	2 cl	4 €
Liqueur de Châtaigne "	2 cl	4 €
Limoncello	2 cl	4 €
Rhum <i>Pacto Navio</i> - Vieux Ambré	4 cl	8 €

Boissons Chaudes

(Hot Drinks)

Café, Décaféiné, Chocolat	2.60 €
Grand Café, Grand Chocolat	3.20 €
Infusion Tilleul, Verveine, Verveine Menthe	3.20 €
Thé	3.20 €