

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	2021	12 €	17€
---	------	------	-----

CROZES-HERMITAGE

Domaine Philippe & Vincent JABOULET		18 € (2020)	30 € (2022)
Domaine M. CHAPOUTIER « Les Meysonniers »	2021		35 €
Domaine David REYNAUD « Aux Bêtises »	2021		35 €
Domaine Marion CHIROUZE « L'Angelique »	2021		33 €
Domaine Alain GRAILLOT	2021		53 €

SAINT-JOSEPH

Domaine Bastien JOLIVET « Clef de Sol »	2022		45 €
Domaine Laurent & Dominique COURBIS		22 € (2022)	
Domaine du MONTEILLET – S. MONTEZ	2022		49 €

SAINT-PERAY

Domaine M. CHAPOUTIER	2022		33 €
-----------------------	------	--	------

HERMITAGE

Domaine Philippe & Vincent JABOULET « Ermitage »	2011		75 €
--	------	--	------

CONDRIEU


Domaine du MONTEILLET – S. MONTEZ	2019		70 €
-----------------------------------	------	--	------

CHÂTEAUNEUF DU PAPE

Domaine Roger PERRIN		25 € (2015)	45 € (2017)
----------------------	--	-------------	-------------

VALLÉE DU RHÔNE

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

		<u>Prix Net TTC</u>	
		<u>Service compris</u>	
		37,5 cl	75cl
<u>IGP de la Drôme</u>	LOMBARD Syrah/Viognier "Azalée"	2022	20 €
<u>CÔTES DU RHÔNE</u>			
	Pierre AMADIEU <i>Sélection des Logis d'Ardèche Hôtel Azalées</i>		17 € (2021)
	Domaine du COULET Matthieu BARRET - Petit Ours 	2022	24 €
<u>CROZES-HERMITAGE</u>			
	Domaine Philippe & Vincent JABOULET		30 € (2020)
	Domaine David REYNAUD « Georges »	2021	39 €
	Domaine Marion CHIROUZE « L'Apaisante »	2021	33 €
	Domaine Alain GRAILLOT	2021	53 €
<u>SAINT-JOSEPH</u>			
	Domaine Bastien JOLIVET « L'Instinct »	2021	45 €
	Domaine Laurent & Dominique COURBIS		39 € (2023)
	Domaine du MONTEILLET – S. MONTEZ « Cuvée du Papy »	2020	49 €
	Domaine DELAS « Les Challeys »	2022	39 €
	Domaine Gérard COURBIS « Vieilles Vignes »	2021	39 €
<u>CORNAS</u>			
	Domaine Laurent & Dominique COURBIS « Champelrose »	2020	60 €
	Domaine Philippe & Vincent JABOULET	2014	60 €
<u>HERMITAGE</u>			
	Domaine des Tourettes – Domaine DELAS	2019	95 €
	Domaine des Tourettes – Domaine DELAS	2020	95 €
<u>COTE-ROTIE</u>			
	Domaine du MONTEILLET - S. MONTEZ « Fortis »	2020	90 €
<u>BREZEME</u>			
	Domaine LOMBARD « MONICAULT »	2022	45 €
<u>GIGONDAS</u>			
	Domaine M. CHAPOUTIER	2020	45 €
<u>RASTEAU</u>			
	Domaine M. CHAPOUTIER	2021	26 €
<u>VACQUEYRAS</u>			
	Domaine DELAS	2020	30 €
<u>GRIGNAN LES ADHEMAR</u>			
	Domaine DELAS	2021	26 €

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>	2022	12 €	17 €
Domaine Pierre AMADIEU Sélection Logis d'Ardèche Hôtel Azalées			
<u>TAVEL</u>			
Domaine DELAS « La Comballe »	2020		28 €
Domaine M. CHAPOUTIER « Beaurevoir »	2021		28 €

NOS VINS au verre (Wines in glass)

	<u>14 cl</u>
VIOGNIER - Domaine 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 €
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

CHIROUBLES	Dominique & Rémy PASSOT		2022	20 €
MORGON	Dominique & Rémy PASSOT		2021	20 €
MORGON	Château de la CHAIZE		2019	23 €

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 »		2022	20 €
COTES DE PROVENCE	Château ROSAN « Evidence » (50.cl)		2022	15 € (50 cl)
COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE	Domaine FREDAVELLE		2022	22 €

Les Vins de PAYS D'OC

VIIGNIER PAYS D'OC	Domaine DELAS		2022	18 €
IGP CLASCON Pays d'oc Rosé				18 €

Les Vins du Sud -Ouest



IGP COTES DE GASCOGNE	Doux « Le petit Gascoun »		2022	18 €
------------------------------	---------------------------	--	------	------





CARTE RESTAURANT AZALÉES

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

ENTRÉES ET SALADES

PANNA COTTA D'ASPERGES ET SON CRUMBLE 	12,00 €
TERRINE DE POISSON DU MARCHÉ CRÈME CITRONNÉE AUX HERBES	12,00 €
TATAKI DE BOEUF, CRÈME DE PETIT POIS AU WASABI	15,00 €
MARBRÉ DE FOIE GRAS AU CHOCOLAT, CHUTNEY DU MOMENT	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 TRUITE D'ARDÈCHE SAUCE À L'ANETH	17,00 €
FILET DE DAURADE AUX BAIES DE VERVEINE	18,00 €
MIGNON DE PORC, BARDÉ À LA MOUTARDE	17,00 €
FILET DE CANARD, CUIT BASSE TEMPÉRATURE POIVRE FUMÉ	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	6,00 €
FAISSELLE À LA CRÈME	6,00 €
MOELLEUX AU CHOCOLAT VALRHONA	6,00 €
CREME BRÛLÉE DU MOMENT	6,00 €
TARTE DU MOMENT	6,00 €
VERRINE DU MOMENT	6,00 €




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

ASPARAGUS PANNA COTTA AND CRUMBLE 	12,00 €
FISH TERRINE FROM THE MARKET WITH LEMON CREAM AND HERBS	12,00 €
BEEF TATAKI, PEAS CREAM WITH WASABI	15,00 €
HOMEMADE FOIE GRAS WITH CHOCOLATE	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

ARDÈCHE TROUT FILLET WITH DILL SAUCE	17,00 €
SEA BREAM FILLET WITH VERBENA BERRIES	18,00 €
PORK LOIN COATED WITH MUSTARD	17,00 €
DUCK FILLET, COOKED AT LOW TEMPERATURE, SMOKED PEPPER	18,00 €
GRATINED "RAVIOLES" NATURE OR SALMON OR WITH 	17,00 €
MUSHROOMS	17,00 €
	17,00 €

FROMAGE ET DÉLICES SUCRÉS

CHEESEBOARD OR WHITE CHEESE	6,00 €
CHOCOLATE CAKE OF VALRHONA	6,00 €
"CREME BRULEE" OF THE DAY	6,00 €
PIE OF THE MOMENT	6,00 €
.....WRITTEN ON OUR SLATE	6,00 €
	6,00 €

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 26.50 €



PANNA COTTA D'ASPERGES ET SON CRUMBLE

OU

TERRINE DE POISSON DU MARCHÉ, CRÈME CITRONNÉE AUX HERBES

FILET DE TRUITE D'ARDÈCHE SAUCE À L'ANETH

OU

MIGNON DE PORC BARDÉ À LA MOUTARDE

FROMAGE OU DESSERT AUX CHOIX SUR NOTRE ARDOISE

MENU GOURMAND 40.00 €

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

TATAKI DE BOEUF, CRÈME DE PETIT POIS AU WASABI

OU

MARBRÉ DE FOIE GRAS FAÇON AU CHOCOLAT, ET SON CHUTNEY

FILET DE DAURADE AUX BAIES DE VERVEINE OU

FILET DE CANARD, CUIT BASSE TEMPÉRATURE POIVRE FUMÉ

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