



Entre fleuve et coteaux sur le prestigieux vignoble Saint-Joseph et à proximité de la Vélo-route Via Rhôna, deux générations d'une même famille, Maryline et Lucien, les fondateurs et Aurélie, Nicolas et Thibaut, les enfants se sont alliés pour vous recevoir avec le même plaisir depuis 38 ans.

Le chef vous offre la possibilité de composer vos propres menus pour une occasion particulière tels qu'un anniversaire, une communion, un repas d'affaires ou une simple réunion de famille, et reste à votre écoute pour toute suggestion.

Un menu du jour et ses formules sont servis uniquement le midi du lundi au vendredi pour vos courtes pauses déjeuner.

Deux salles de conférence équipées pour vos séminaires ou vos réunions professionnelles sont à votre disposition.

Vous souhaitant un agréable moment en notre établissement !

LE COIN DES FOURNISSEURS

Nos glaces et sorbets sont choisis avec soin chez notre fournisseur Terre Adélice.

Le chocolat chez Valrhona.

Notre pain des boulangeries Saint Sorny et Boulang 'à Choco.


Les lobes de foie gras au Domaine de Limagne.

Nos poissons sont sélectionnés chez Metro et France Frais.



Toutes nos viandes de bœuf, de veau, de volaille, de porc et de mouton sont d'origine française sur cette carte, chez notre fournisseur Voldis.

Pour connaître les allergènes volontairement incorporés dans nos plats, veuillez consulter le document situé à l'accueil de l'hôtel-restaurant.

ENTRÉES

Lentilles et hareng fumé en aïoli	10 €
Tartelette épicée de la mer, crevettes et supion, crème citronnée	10 €
Mosaïque de poireaux et Saint-Jacques, vinaigrette épicée	15 €
Foie gras et son pain d'épices maison	15 €
Salade de crottin chaud chèvre et lardons	14 €
Salade de ravioles et lardons	14 €
Salade nordique saumon fumé et crevettes	14 €
Salade campagnarde bleu d'auvergne et noix 	14 €

PLATS

Filet de daurade aux baies de verveine	18 €
Dos de cabillaud au thym	18 €
Crépinette de joue de porc façon parmentière	17 €
Rôti de veau cuit basse température, au poivre fumé	18 €
Gratinée de ravioles nature et sa salade verte 	17 €
Gratinée de ravioles aux cèpes et sa salade verte 	17 €
Gratinée de ravioles au saumon et sa salade verte	17 €

FROMAGES-DESSERTS

Plateau de fromages	6 €
Faisselle à la crème	6 €
Moelleux au chocolat Valrhona	6 €
Crème brûlée du moment	6 €
Glacé du moment	6 €
Verrine du moment	6 €
...voir notre ardoise...	

C A R T E



Les plats « Faits Maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts

Prix nets, toutes taxes et service compris



MENU DÉCOUVERTE

Tous les jours midi et soir

Entrée + Plat + Dessert

27 €

Lentilles et hareng fumé en aïoli

ou Tartelette épicée de la mer, crevettes et supion, crème citronnée

Filet de daurade aux baies de verveine

ou Crêpinette de joue de porc façon parmentière

Fromage ou Dessert au choix

MENU GOURMAND

Tous les jours midi et soir

Entrée + Plat + Fromage + Dessert

40 €

Avec accord mets et vins (4 verres)

60 €

Mosaïque de poireaux et Saint-Jacques, vinaigrette épicée

ou Foie gras et son pain d'épices maison

Dos de cabillaud au thym

ou Rôti de veau cuit basse température, au poivre fumé

Plateau de Fromages ou Faisselle à la crème

Dessert au choix

MENU ENFANT jusqu'à 12 ans

Sirop ou Jus de Pomme ou Jus d'abricot

10 €

Part de Pizza ou Crudités

Blanc de volaille pané ou Poisson du moment avec légumes du Chef

Glace Vanille ou Chocolat ou Fraise

MENU DU JOUR

Du lundi ou vendredi uniquement le midi (hors jours fériés)

Voir sur l'ardoise

Entrée + Plat + Dessert

18 €

Carte qui évolue au fil des saisons, sur demande une formule végétarienne, pour toute intolérance allergie, merci de nous tenir informés.



Prix nets, toutes taxes et service compris



M
E
N
U
S

STARTERS

Lentils and smoked herring with aioli	€10
Spicy seafood tartlet, shrimps and cuttlefish, lemon cream	€10
Mosaic of leeks and scallops, spicy vinaigrette	€15
Foie Gras and homemade gingerbread	€15
Warm goat's cheese and bacon salad	€14
« Raviole » and bacon salad	€14
Nordic salad with smoked salmon and shrimps	€14
Country salad with bleu d'Auvergne cheese and walnuts	€14

MAIN COURSES

Sea bream fillet with verbena berries	€18
Cod back with thyme	€18
Parmentier-style pork cheek crépinette	€17
Slow-cooked roast veal with smoked pepper	€18
Gratin of « raviole » and green salad	€17
Gratin of « raviole » with mushrooms and green salad	€17
Gratin of « raviole » with salmon and green salad	€17

CHEESE-DESSERTS

Cheese Board	€6
White cheese with cream	€6
Chocolate cake of valrhona	€6
Crème brûlée of the day	€6
Ice cream home made of the Day	€6
...written on our slate...	



Homemade dishes are prepared on site from raw products

Net prices, all taxes and service included



C
A
R
T
E

APERITIFS

(Drinks)

Notre sélection

	<u>Cl</u>	<u>Prix Net T.T.C</u>
Cocktail Maison avec Alcool	19 cl	7.00 €
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	3.50 €
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	7 €
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		18 € (2021)	30 € (2023)
Domaine M. CHAPOUTIER « <i>Les Meysonniers</i> »	2021		35 €
Domaine David REYNAUD « <i>Aux Bêtises</i> »	2021		35 €
Domaine Marion CHIROUZE « <i>L'Angelique</i> »	2021		33 €
Domaine Alain GRAILLOT	2021		53 €

SAINT-JOSEPH

Domaine Bastien JOLIVET « <i>Clef de Sol</i> »	2022		45 €
Domaine Laurent & Dominique COURBIS		22 € (2022)	39 € (2023)
Domaine du MONTEILLET – S. MONTEZ	2022		49 €

SAINT-PERAY

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

HERMITAGE

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

CONDRIEU


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

CHÂTEAUNEUF DU PAPE

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

VALLÉE DU RHÔNE

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

		<u>Prix Net TTC</u>	
		<u>37,5 cl</u>	<u>75cl</u>
		<u>Service compris</u>	
<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 »	2022	49 €
	Domaine DELAS « Les Challeys »	2022	39 €
	Domaine Gérard COURBIS « Vieilles Vignes »	2022	39 €
<u>CORNAS</u>			
	Domaine Laurent & Dominique COURBIS « Champelrose »	2020	60 €
	Domaine Philippe & Vincent JABOULET		
<u>HERMITAGE</u>			
	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 »	2021		28 €
Domaine M. CHAPOUTIER « Beaufort »	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 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 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			
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 »		2023	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

VIOGNIER 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 €
------------------------------	---------------------------	--	------	------