



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

Bavarois printanier : crème d'asperges et de maïs sur sa génoise de carottes	10 €
Parfait de bœuf, crumble de parmesan et graine de courge	10 €
Crèmeux petits pois, tartare d'asperges, St Jacques et cabillaud mi-cuit	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 €
Filet mignon de porc sauce au balsamique	17 €
Filet de canard 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 €

Bavarois printanier : crème d'asperges et de maïs sur sa génoise de carottes
ou Parfait de bœuf, crumble de parmesan et graine de courge

Filet de daurade aux baies de verveine
ou Filet mignon de porc sauce au balsamique

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 €

Crèmeux petits pois, tartare d'asperges, St Jacques et cabillaud mi-cuit
ou Foie gras et son pain d'épices maison

Dos de cabillaud au thym
ou Filet de canard 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

Spring Bavarois Asparagus and corn cream on carrot sponge	€10
Beef Parfait Topped with parmesan crumble and pumpkin seeds	€10
Creamy peas, asparagus tartare, scallops and semi-cooked cod	€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
Pork tenderloin with balsamic sauce	€17
Duck fillet 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
Sélection des Logis d'Ardèche Hôtel Azalées

12 € (2021)

17€ (2022)

CROZES-HERMITAGE

Domaine Philippe & Vincent JABOULET

18 € (2021)

30 € (2023)

Domaine M. CHAPOUTIER « Les Meysonniers »

2023

35 €

Domaine David REYNAUD « Aux Bêtises »

2023

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)

39 € (2023)

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 « Chanson »

2022

75 €

CHÂTEAUNEUF DU PAPE

Domaine Roger PERRIN

45 € (2020)

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>Vin de France</u>			
Cuvée de Louis Domaine Jolivet	2023		20 €
<u>IGP Collines Rhodaniennes</u>			
Domaine Goudard et filles « Les Trois Sorcières »	2023		30 €
<u>CÔTES DU RHÔNE</u>			
Pierre AMADIEU <i>Sélection des Logis d'Ardèche Hôtel Azalées</i>			17 € (2022)
			12 € (2022)
<u>CROZES-HERMITAGE</u>			
Domaine Philippe & Vincent JABOULET			18 € (2021) 30 € (2021)
Domaine David REYNAUD « Georges »	2021		39 €
Domaine Marion CHIROUZE « L'Apaisante »	2022		33 €
Domaine Alain GRAILLOT	2021		53 €
<u>SAINT-JOSEPH</u>			
Domaine Bastien JOLIVET « L'Instinct »	2021		45 €
Domaine Laurent & Dominique COURBIS			22 € (2022) 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 €
Domaine Goudard et filles « Tumulte »	2023		45 €
<u>CORNAS</u>			
Domaine Laurent & Dominique COURBIS « Champelrose »	2020		60 €
Domaine Philippe & Vincent JABOULET	2019		60 €
<u>HERMITAGE</u>			
Domaine des Tourettes – Domaine DELAS	2020		95 €
Domaine Philippe & Vincent JABOULET « Ermitage »	2018		85 €
<u>COTE-ROTIE</u>			
Domaine du MONTEILLET - S. MONTEZ « Fortis »	2020		95 €
<u>BREZEME</u>			
Domaine LOMBARD « Monicault »	2022		45 €
<u>GIGONDAS</u>			
Domaine M. CHAPOUTIER	2021		45 €
<u>RASTEAU</u>			
Domaine M. CHAPOUTIER	2022		26 €
<u>VACQUEYRAS</u> Domaine DELAS	2022		30 €
<u>GRIGNAN LES ADHEMAR</u>			
Domaine DELAS	2021		26 €

VALLÉE DU RHÔNE

NOS VINS ROSÉ A.O.C (Rosé wines)

Prix Net TTC
Service compris
37,5 cl 75cl

CÔTES DU RHÔNE

Domaine Pierre AMADIEU
Sélection Logis d'Ardèche Hôtel Azalées

12 € (2022)

17 € (2023)

TAVEL

Domaine DELAS « La Comballe »

2021

28 €

Domaine M. CHAPOUTIER « Beaurevoir »

2021

28 €

NOS VINS au verre (Wines in glass)

14 cl

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)

25 cl

50 cl

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		2022	22 €
CHABLIS Domaine Jean COLLET & Fils	37.50 cl	2021	20 €
MEURSAULT du Chateau		2018	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

VIIGNIER PAYS D'OC Domaine DELAS		2023	18 €
IGP CLASCON Pays d'oc Rosé			18 €

Les Vins du Sud -Ouest

IGP COTES DE GASCOGNE Doux « Le petit Gascoun »		2023	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 €