



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 nos fournisseurs Terre Adélice et les Glaces D'Ardèche.

Le chocolat chez Valrhona.

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

Les lobes de foie gras au Domaine de Limagne.

Les Ravioles de Saint-Jean.

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 ou Passion Froid.

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

ENTRÉES

Mousse de chèvre sur une génoise aux noix, vinaigrette de betterave	10 €
Bruschetta crème de ricotta au maïs, tomates séchées, parmesan, jambon cru et jeunes pousses.	10 €
St jacques, asperges snackées au paprika, purée de carottes asiatiques courgettes chips de chorizo	13 €
Foie gras maison, sa compotée du moment et son pain	15 €
Salade de crottin chaud chèvre et lardons	14 €
Salade de ravioles et lardons	14 €
Salade nordique saumon fumé et crevettes	14 €
Salade Italienne avec tomates, jambon cru et mozzarella	14 €

PLATS

Filet de daurade sébaste au citron noir	18 €
Dos de cabillaud sauce aneth	18 €
Poitrine de porc cuite basse température, sauce barbecue maison	17 €
Filet de canard crème de morilles	18 €
Gratinée de ravioles nature et sa salade verte 	17 €
Gratinée de ravioles au chèvre 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

Une carafe d'eau potable est servie gratuitement sur simple demande

Prix nets, toutes taxes et service compris, boissons non comprises



MENU DÉCOUVERTE

Tous les jours midi et soir

Entrée + Plat + Dessert 28 €

Mousse de chèvre sur une génoise aux noix, vinaigrette de betterave
Ou Bruschetta Crème de ricotta au maïs, tomates séchées, parmesan, jambon cru et jeunes pousses.

Filet de daurade sébaste citron noir
ou Poitrine de porc cuite basse température, sauce barbecue maison

Fromage ou Dessert au choix sur l'ardoise

MENU GOURMAND

Tous les jours midi et soir

Entrée + Plat + Fromage + Dessert 40 €
Avec accord mets et vins (3 verres 14 cl + 1 verre de 2 cl) 60 €*

St jacques, asperges snackées au paprika, purée de carottes asiatiques
courgettes chips de chorizo
ou Foie gras maison, sa compotée du moment et son pain

Dos de cabillaud sauce aneth
ou Filet de canard crème de morilles

Plateau de Fromages ou Faisselle à la crème

Dessert au choix sur l'ardoise

MENU ENFANT jusqu'à 12 ans

Sirop ou Jus de Pomme ou Jus d'abricot 12 €*

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 + Café 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, boissons non comprises sauf *



M
E
N
U
S

STARTERS

Goat cheese mousse on a walnut sponge cake, beetroot vinaigrette	€10
Bruschetta: Ricotta cream with corn, sun-dried tomatoes, parmesan, cured ham and young shoots.	€10
Scallops, asparagus with paprika, Asian carrot purée, courgettes, chorizo chips	€13
Foie Gras homemade	€15
Warm goat's cheese and bacon salad	€14
« Raviole » and bacon salad	€14
Nordic salad with smoked salmon and shrimps	€14
Italian salad with tomatoes, ham and mozzarella	€14

MAIN COURSES

Redfish fillet with black lemon	€18
Cod loin with dill sauce	€18
Slow-cooked pork belly, homemade barbecue sauce	€17
Duck fillet with morel cream sauce	€18
Gratin of « raviole » and green salad	€17
Gratin of « raviole » with goat cheese 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...	

C
A
R
T
E



Homemade dishes are prepared on site from raw products
A carafe of drinking water is provided free of charge upon request
Net prices, all taxes and service included, no drinks included



APERITIFS

(Drinks)

Notre sélection

	<u>Cl</u>	<u>Prix Net T.T.C</u>
Cocktail Maison avec Alcool	19 cl	8.00 €
L'Ardéchois (Vin blanc, Crème de Châtaignes)	14 cl	3.50 €
Vin Blanc (Crème Cassis, Pêche ou Mûre)	14cl	3.50 €
Pastis 51, Ricard	2 cl	3.50 €
Martini Rouge ou Blanc, Campari,	4 cl	3.50 €
Suze, Porto, Americano, Vodka, Gin, Rhum	4 cl	3.50 €
Rhum <i>Don Papa - Vieux Ambré</i>	4 cl	7.00 €

Whisky

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, Mangues, Ananas)	25 cl	6.50 €
Bière Pression 1664	25 cl	3.50 €
Bière Pression IPA	25 cl	4.00 €
Bières Ardéchoises " L'Agrivoise "	33 cl	4.50 €

Eaux Minérales *(water)*

St Pellegrino, Vittel,	50 cl	3.50 €
Reine des Basaltes (07), Vittel, Evian	100 cl	5.00 €

Mousseux *(sparkling)*

Saint Péray Brut Les bulles d'Alain Voge	75 cl	49 €
Clairette de DIE Tradition Jaillance	75 cl	25 €
Clairette de DIE Tradition Domaine Maillefaud	75 cl	25 €

Champagne

Coupe de champagne Louis MASSING	14 cl	8 €
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)

		<u>Prix Net TTC</u>	
		<u>Service compris</u>	
		37,5 cl	75cl
<u>CÔTES DU RHÔNE</u>			
Domaine Pierre AMADIEU <i>Sélection des Logis d'Ardèche Hôtel Azalées</i>	2024	13 €	18€
<u>CROZES-HERMITAGE</u>			
Domaine Philippe & Vincent JABOULET		19 € (2022)	31 € (2024)
Domaine M. CHAPOUTIER « <i>Les Meysonniers</i> »	2024		35 €
Domaine David REYNAUD « <i>Aux Bêtises</i> »	2023		39 €
Domaine Marion CHIROUZE « <i>L'Angelique</i> »	2022		34 €
Domaine Jean ESPRIT « <i>Perles ivoire</i> »	2024		39 €
Domaine Alain GRAILLOT	2021		53 €
<u>SAINT-JOSEPH</u>			
Domaine Bastien JOLIVET « <i>Clef de Sol</i> »	2023		45 €
Domaine Laurent & Dominique COURBIS		23 € (2022)	40 € (2024)
Domaine du MONTEILLET – S. MONTEZ	2022		49 €
<u>SAINT-PERAY</u>			
Domaine M. CHAPOUTIER	2023		33 €
<u>HERMITAGE</u>			
Domaine Philippe & Vincent JABOULET « <i>Ermitage</i> »	2011		75 €
<u>CONDRIEU</u>			
Domaine du MONTEILLET – S. MONTEZ « <i>Chanson</i> »	2022		75 €
<u>CHÂTEAUNEUF DU PAPE</u>			
Domaine Roger PERRIN	2020		45 €

VALLÉE DU RHÔNE

NOS VINS ROUGE (Red Wines)

Prix Net TTC
Service compris
 37,5 cl 75cl

IGP Collines Rhodaniennes

Domaine GOUDARD et filles « Les Trois Sorcières » 2023 30 €

NOS VINS ROUGE A.O.C

CÔTES DU RHÔNE

Pierre AMADIEU *Sélection des Logis d'Ardèche Hôtel Azalées* 2023 13 € 18 €

CROZES-HERMITAGE

Domaine Philippe & Vincent JABOULET 2022 19 € (2022) 31 € (2023)
 Domaine David REYNAUD « Georges » 2023 39 €
 Domaine Marion CHIROUZE « L'Apaisante »  2022 34 €
 Domaine Jean ESPRIT « Perles noires » 2022 39 €
 Domaine Alain GRAILLOT 2022 53 €

SAINT-JOSEPH

Domaine Bastien JOLIVET « L'Instinct » 2022 45 €
 Domaine Laurent & Dominique COURBIS 23 € (2023) 40 € (2024)
 Domaine du MONTEILLET – S. MONTEZ « Cuvée du Papy » 2022 49 €
 Domaine DELAS « Les Challeys » 2023 40 €
 Domaine Gérard COURBIS « Vieilles Vignes » 2022 40 €
 Domaine GOUDARD et filles « Tumulte » 2023 45 €

CORNAS

Domaine Laurent & Dominique COURBIS « Champelrose » 2022 60 €
 Domaine Philippe & Vincent JABOULET 2019 60 €

HERMITAGE

Domaine des Tourettes – Domaine DELAS 2020 95 €
 Domaine Philippe & Vincent JABOULET « Ermitage » 2019 85 €

COTE-ROTIE

Domaine du MONTEILLET - S. MONTEZ « Fortis » 2022 95 €

BREZEME

Domaine LOMBARD « Monicault » 2023 45 €

GIGONDAS

Domaine M. CHAPOUTIER 2021 45 €

RASTEAU

Domaine M. CHAPOUTIER 2023 28 €

VACQUEYRAS

Domaine DELAS 2022 30 €

GRIGNAN LES ADHEMAR

Domaine DELAS 2021 28 €
 La suzienne Rabassière 2023 28 €

VINSOBRES

Domaine Aloès 2023 28 €

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>	2024	13 €
Domaine Pierre AMADIEU Sélection Logis d'Ardèche Hôtel Azalées		
<u>TAVEL</u>		
Domaine M. CHAPOUTIER « <i>Beaurevoir</i> »	2023	30 €

NOS VINS au verre (Wines in glass)

	<u>14 cl</u>
Vin de pays, pays d'oc VIOGNIER - Domaine DELAS	5.00 €
IGP Côtes de GASCOGNE Doux « <i>Le Petit Gascoun</i> »	5.00 €
IGP Pays d'oc CLASCON Rosé	5.00 €
AOC CROZES-HERMITAGE - Domaine P&V JABOULET Blanc	6.00 €
AOC CROZES-HERMITAGE - Domaine P&V JABOULET Rouge	6.00 €
AOC SAINT-JOSEPH - Domaine COURBIS Blanc	8.00 €
AOC SAINT-JOSEPH - Domaine COURBIS Rouge	8.00 €

VIN en Carafe (Ordinary wine)

	<u>25 cl</u>	<u>50 cl</u>
IGP Vin de Pays d'Ardèche 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	2024	38 €
CHABLIS Domaine Jean COLLET & Fils 37,50cl	2021	20 € (37,50cl)
MACON VILLAGES Georges Duboeuf	2022	29 €
MEURSAULT du Chateau	2018	75 €
SAINT VERAN Georges Duboeuf	2021	40 €
POUILLY-FUISSÉ Georges Duboeuf	2021	59 €
GEVREY CHAMBERTIN Georges Lignier	2022	90 €

Les Vins du BEAUJOLAIS A.O.C

SAINT-AMOUR Georges Duboeuf	2022	29 €
MORGON Château de la CHAIZE	2023	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 »	2025	25 €
COTES DE PROVENCE Château ROSAN « Evidence » (50.cl)	2024	19 € (50 cl)

Les Vins de PAYS D'OC

VIOGNIER Vin de pays PAYS D'OC Domaine DELAS	2022	22 €
IGP Pays d'oc CLASCON Rosé		22 €

Les Vins du Sud -Ouest

IGP COTES DE GASCOGNE Doux « Le petit Gascoun »	2024	22 €
--	------	------

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	7 €

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 €