

LA CARTE DU MOMENT

Printemps - été 2023

Les Entrées

Tranches de caillette poêlées	8€50
Falafels et houmous de betterave	8€00
Œuf mollet pané, aubergines et parmesan	8€50
Carpaccio melon-courgettes	8€50

Les Plats

Assiette végétarienne	15€
Truite de St Ferréol	18€
Assiette de l'Auberge	17€
Volaille fermière rôtie	18€
Tartare de bœuf coupé au couteau	19€
Agneau à la cuillère, aux amandes et aux épices	23€

Les Desserts

Quelques classiques : pain perdu, mousse au chocolat, profiteroles ... et plusieurs desserts du jour à découvrir sur place !

de 5 à 8€50

La présentation faite ici est à titre indicatif pour vous donner une idée de notre univers, nous travaillons essentiellement avec des producteurs locaux et des produits frais, il se peut donc qu'il y ait des changements lors de votre venue au restaurant !



CARTE DU BAR

PRIX NET EN EUROS – SERVICE COMPRIS.



LES PRODUCTEURS **AVEC LESQUELS NOUS TRAVAILLONS**

LA BARROUETTE PAYSANNE (Les Pilles) **BIO** : Légumes.

AUX GRANDS CHAMPS (Piégon) : Fruits et légumes.

DOMAINE DES ARCHES (Mirabel aux baronnies) : Fruits, légumes et jus de pomme.

LES JARDINS D'ANTAN (Saint-Ferréol-trente-pas) : Légumes.

LE POTAGER DE DAUMAS (Bouvières) : Légumes. **BIO**

FERME DU MONESTIER (Saint-Ferréol) : Fromages et faisselles de chèvre.

GAEC DU GAILLET BLANC (Arpavon) : Fromages de brebis. **BIO**

GAEC DES PERDIGONS (Châteauneuf de Bordette) : Fromages de chèvre et brebis. **BIO**

EARL DES FAVIERS (Aubres) : Picodon AOP et autres fromages de chèvre. **BIO**

FERME DE BÉRÉNICE ET NICOLAS (Arpavon) : Viande d'Agneau. **BIO**

LA CISSONNIÈRE (Saint Paulet-de-Caisson) : Caillettes, charcuteries, viande de porc.

FERME DE LOÏC DURIF (Crupies) : Steak haché de bœuf, viande de veau. **BIO**

VOLAILLES FERMIÈRES (Mirabel aux baronnies) : Poulet et pintade.

PISCICULTURE DE L'EAU CLAIRE (Saint-Ferréol) : Truites.

FERME DE LA CONDAMINE (Sainte-Jalle) : Farines de blé, lentilles vertes. **BIO**

GÉRARD TELLÈNE (Arpavon) : Pois chiches, petit épeautre (grains et farine). **BIO**

LES CHÊNES VERTS (Beauvoisin) : Amandes, jus de poire, olives.

AGNÈS PASQUIET ET DAVID MORIN (Montaulieu) : Jus d'abricot. **BIO**

DIDIER ET CHANTAL REYMOND (Montmorin) : Noix.

FERME BRÈS (Nyons) : Olives. **BIO**

FREDÉRIC LIABEUF (Sainte-Jalle) : Pains spéciaux. **BIO**

DAVID OVTCHARENKO (Les Pilles) : Miel.

ISABELLE PINGUET (groupement producteurs Drôme-Ardèche) : Œufs de plein air.

FERME DES AYGUES (Montaulieu) : Huile d'olive.

FERME DES BLACHÈRES (Montréal les sources) : Tisanes, sirop de sureau,
herbes aromatiques. **BIO**

TOMA CAFÉ (Saint-Ferréol-trente-pas) : Café Pérou cecanor femenino + déca' **BIO**

LES ROSES DE L'EYGUES (LES PILLES) : Pétales de roses, verveine-citronnelle. **BIO**

*Sans oublier les vignerons et les brasseurs, qui travaillent aussi
avec passion...*



LES BIÈRES

BIÈRE PRESSION BIO « BIVOUAK »

Brasserie des Tilleuls à Nyons.

BLONDE "Terre sauvage" 5.2° OU AMBRÉE "Adrénaline" 5.5°

GALOPIN 2.00 / DEMI 3.00 / PINTÉ 6.00

Supp. sirop 0.50 / supp. picon 2cL 1.50 - 4cL 3.00

BIÈRES LOCALES BIO EN BOUTEILLE

33cL 6.00

« LA MARKUS » à Cléon d'Andran

Ambrée 5.8°

« LA GRIHÈTE » à Nyons

Blonde 4.9°

Cuvée d'exception 7°

« LA VIELLE MULE » au Poët Laval

IPA "Hop hop hop" 6°

" Blanche mule" 5°

Aux houblons maison " Mule d'ici-bas" 5.6°

Stout " Black mule" 7°

BIÈRE SANS ALCOOL 25cl 3.00

APÉRITIFS & ALCOOLS

. APÉRO MAISON 12cL 3.00

Vin blanc et crème de fruits : cassis, mûre, châtaigne, framboise, pêche, myrtille.

. PASTIS PROVENÇAL - RICARD -
PASTIS 51 - CASANIS
2cL 2.00 / 4cL 4.00

. MUSCAT 10cL 4.50

. MARTINI BLANC OU ROUGE -
SUZE - PORTO ROUGE 6cL 4.50

. CIDRE "LA MORDUE" 27.5 cL 3.50

. GIN GORDON'S - BALLANTINES -
HAVANA - TÉQUILA - VODKA
2cL 2.50 / 4cL 4.50

. ABERLOUR 10 ANS 4cL 8.00

. RHUM CLÉMENT
vieilli en fûts de chêne
4cL 7.00

. RHUM DIPLOMATICO 4cL 8.00

. RHUM KRAKEN BLACK SPICED
4cL 7.00

CHAMPAGNE TRADITION BRUT

Yves MASSON à Janvry (51).

4 générations de passionnés pour un
savoir-faire authentique.

37.5 cL (≈ 3 coupes) : 25.00

75 cL (≈ 6 coupes) : 45.00

CLAIRETTE DE DIE

David BAUTIN à Barsac.

MÉTHODE ANCESTRALE
DIOISE **BIO**

Bouteille de 75 cL : 18.00

Verre (12.5cl) : 4.50

DIGESTIFS – 6.00

Les classiques

. COGNAC - ARMAGNAC - LIQUEUR VERVEINE - POIRE - MARC DE PROVENCE -
GÉNÉPI - CALVA - LIMONCINI - COIRON JAUNE 4cL

. GET 27 - GET 31 - BAYLEY'S 6cL

Les « faits maison »

. RHUMS ARRANGÉS - MACÉRAT DE FRAISE - LIMONCELLO 4cL

BOISSONS FRAÎCHES



. COCA-COLA – COCA-COLA ZÉRO 33cL 3.50

.JUS DE TOMATE 25cL 3.50

. ORANGINA – THÉ GLACÉ À LA PÊCHE 25cL 3.50

.PERRIER 33cL 3.00

. EAU MINÉRALE PLATE 50 cL 3.50 / 100 cL 5.00

.EAU MINÉRALE GAZEUSE 100cL 6.00

. LIMONADE – TONIC 25cL 3.00

.DIABOLO (limonade + sirop) 30cL 3.50 / 50cL 6.00

. SIROP À L'EAU 25cL 1.50 / 50cL 2.50

Parfums des sirops :

Menthe - Grenadine - Pêche - Citron - Cassis - Orgeat - Fraise -
Pamplemousse - Funblue (Chlorophylle) - Pac (citron doux) -
Gambetta (bitter sans alcool +1.00) - Sureau (sirop artisanal bio et local +0.50)

BUVONS LOCAL !

. MARKUS COLA ou MARKUS TONIC 33cL 3.50

*MARKUS a créé un Cola et un Tonic à partir
d'arômes naturels et dans la tradition des sodas artisanaux.*

. THÉ GLACÉ À LA MENTHE MAISON 30cL 2.00

Infusion de feuilles de menthe fraîche, légèrement sucrée.

. JUS DE FRUITS 30cL 3.50

AU CHOIX : POMME, ABRICOT OU POIRE.

. SIROP DE SUREAU 25cL 2.00



VINS EN « VRAC »

Verre 2.50
25cl 4.80
50cl 8.00



DOMAINE DU RIEU FRAIS,
À SAINTE JALLE

IGP Côteaux des Baronnie **BIO**

Rouge : assemblage Merlot-Cabernet-Syrah.

Rosé : assemblage de Cabernet-Syrah-Gamay.

Blanc : assemblage Roussanne-Marsanne-Chardonnay.

VINS BOUTEILLE SERVIS AU VERRE & EN PICHET

UN VERRE (12.5cl) 5.50 - UN QUART (25cl) 10.00



UN DEMI (50cl) 18.00



Les Blancs

« CHANT DU LEZ » GRIGNAN-LES-ADHÉMAR Viognier-Roussanne. *Sec, floral et fruité.*

« MADEMOISELLE » COTEAUX DES BARONNIES Viognier-Sauvignon. *Sec et boisé.*

« CHARDONNAY » COTEAUX DES BARONNIES Chardonnay. *Doux et fruité.*

Les Rouges

« LE BRIGAND ROUGE » GRIGNAN-LES-ADHÉMAR Grenache-Syrah. *Léger et fruité.*

« ZE PÉPÉ RED OUAÏNE » DOMAINE LA PÉQUÉLETTE Grenache-Syrah. *Corsé et fruité.*

« ORIGINES » VINSOBRES Grenache-Syrah-Mourvèdre. *Force et arômes de fruits mûrs.*

« CARMEN » COTEAUX DES BARONNIES Cabernet Sauvignon-Merlot.
Puissance aromatique, douceur des tanins.

Les Rosés

« ÉGÉRIA » COTEAUX DES BARONNIES Grenache-Syrah. *Robe rose pale.*

« SYRAH » COTEAUX DES BARONNIES Syrah. *Arômes de fruits rouges.*

Plus d'informations sur les vignerons et leurs vins pages suivantes... !



LES VINS d'ici

en bouteilles de 75cL

BLANCS

ROSÉS

SYRAH 2021 22.00
COTEAUX DES BARONNIES **BIO**

Le Rieu Frais,
Sainte-Jalle.

Aux arômes de fruits rouges. 12.5%

LA RITOURNELLE 2021 22.00
GRIGNAN-LES-ADHÉMAR **BIO**

Le chardon bleu,
la Roche Saint secret
Cépages Grenache et Syrah.
Sec et fruité. 12.5%

"ÉGÉRIA" 2022 22.00
CÔTEAUX DES BARONNIES

Le Mas Sylvia, Curnier
. Cépages Grenache et Syrah.
Robe rose pale. 12.5%

*Si vous ne finissez pas la
bouteille...repartez avec !*

LE CHANT DU LÈZE 2021 23.00
GRIGNAN-LES-ADHÉMAR **BIO**

Le chardon bleu,
la Roche Saint secret
Viognier et Roussanne.
Sec, floral et fruité. 13.5%

LE CHARDONNAY 2021 22.00
CÔTEAUX DES BARONNIES **BIO**

Le Rieu Frais,
Sainte-Jalle.
Doux et fruité. 13%

VIOGNIER 2021 24.00 **BIO**
CÔTEAUX DES BARONNIES

Le Rieu Frais,
Sainte-Jalle.
Corsé avec des notes
de fruits jaunes. 14%

"MADEMOISELLE" 2020 22.00
CÔTEAUX DES BARONNIES

Le Mas Sylvia, Curnier.
Cépages Viognier et Sauvignon -
vinifié en fût de chêne. 13%

ROUGES



COTEAUX DES BARONNIES

CUVÉE ALEXANDRE 2020 22.00

Le Rieu Frais, Sainte-Jalle. **BIO**

Cabernet Sauvignon.

Vin de caractère élevé en barriques. 13,5%

CUVÉE "CARMEN" 2020 23.00

Le Mas Sylvia, Curnier.

Cépages Cabernet Sauvignon, Merlot. 14,5%

Puissance aromatique, douceur des tanins.

VALLÉE DU RHÔNE

GRIGNAN-LES-ADHEMAR

LE BRIGAND ROUGE 2021 22.00

Le chardon bleu,

la Roche Saint secret. **BIO**

Grenache et Syrah. Léger et fruité. 13%

GRIGNAN-LES-ADHEMAR

TERRE D'ICI 2021 23.00

Le chardon bleu,

la Roche Saint secret. **BIO**

Grenache et Syrah. 13,5%

Gourmand et épicé.

GIGONDAS

" TERRE DES AINÉS" 2016 42.00

Montirius, Sarrians.

BIO-DYNAMIE

Cépages Grenache et Mourvèdre. Délicat
et puissant. 15%

VINSOBRES

"ÉMILE" 2020 25.00

La Péquélette.

BIO-DYNAMIE

Cépages Grenache et Mourvèdre.

Puissant et tannique. 14,5%

VIN DE FRANCE

"ZE PÉPÉ RED OUAÏNE" 2019

22.00

La Péquélette, à Vinsobres.

BIO-DYNAMIE

Grenache et Syrah.

Corsé et fruité. 14,5%

VINSOBRES

"ORIGINES" 2021 22.00

Coopérative la Vinsobraise. **BIO**

Grenache, Syrah, Mourvèdre. 14%

Force et arômes de fruits mûrs.

LES VINS d'ailleurs

en bouteilles de 75cL

BEAUNE 1^{ER} CRU

LES BLANCHES FLEURS 2017 48.00

Domaine Vincent Legou,

Nuits-Saint-Georges. **BIO**

Pinot noir. Équilibre entre structure
et volupté. 13%

BOURGOGNE

PINOT NOIR 2020 28.00

Domaine Vincent Legou,

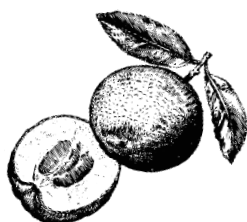
Nuits-Saint-Georges. **BIO**

Pinot noir. Tanins délicats. 13%

BIO : Issus de l'agriculture biologique

COCKTAILS

SANS ALCOOL



ABRICOT FRAPPÉ 25cL 5.00

JUS D'ABRICOT, JUS DE CITRON ET PERRIER.

KING KONG 25cL 5.00

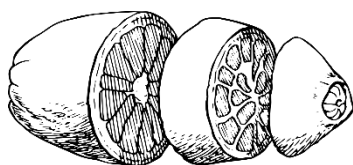
JUS DE POMME, SIROP DE CITRON ET LIMONADE.

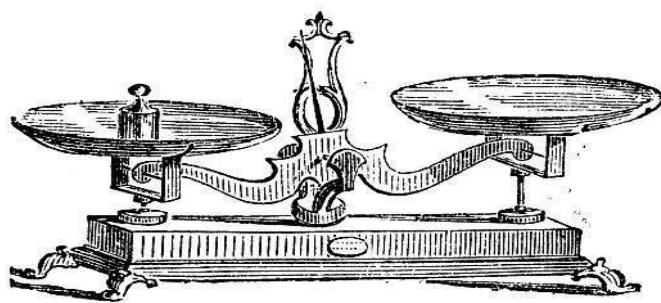
SPICY POIRE 25cL 7.00

JUS DE POIRE, PERRIER, JUS DE CITRON VERT, MIEL ET ÉPICES TCHAI.

ICEBERG 25cL 5.00

TONIC, JUS DE CITRON ET SIROP DE MENTHE.





MENU ENFANT

9.00

JUSQU'À 8 ANS

Composez son assiette avec au choix :

ŒUF AU PLAT *ou* STEAK HACHÉ (+ 1€) *ou* JAMBON BLANC

+ FRITES *ou* RIZ DE CAMARGUE *et/ou* LÉGUMES

+ PAIN PERDU (*caramel, chocolat ou sucre glace*) *ou* GLACE *ou* FROMAGE BLANC

FORMULE DU JOUR

Tous les midis, du mardi au vendredi (hors jours fériés), découvrez notre menu du jour à l'ardoise, avec 2 plats au choix dont un végétarien.

PLAT DU JOUR - 11.00

ENTRÉE + PLAT *ou* PLAT + DESSERT - 14.00

ENTRÉE + PLAT + DESSERT - 17.00



COCKTAILS

AVEC ALCOOL

DARK MULE 20cL 9.00

RHUM BLANC, RHUM AMBRÉ, GINGER BEER ET CITRON VERT.

VODKA FIZZ 20cL 9.00

VODKA, SIROP DE SUREAU, CITRON VERT ET PERRIER.

TI PUNCH 6cL 8.50

RHUM BLANC, CITRON VERT ET SUCRE DE CANNE.

SPRITZ DRÔMOIS 20cL 8.50

APÉROL, CLAIRETTE ET PERRIER.



MARGARITA PIMENT 10cL 8.50

TÉQUILA INFUSÉE AUX PIMENTS, TRIPLE SEC ET JUS DE CITRON VERT.



GIN FLOWER 25cL 8.50

GIN, SIROP DE SUREAU ET TONIC.

GIN & ROSES 20cL 9.00

GIN INFUSÉ À LA ROSE, SIROP DE SUCRE ET LIMONADE.

MOSCOW MULE 20cL 8.50

VODKA, GINGER BEER ET CITRON VERT.

CAÏPIRINHA 6cL 8.50

CACHAÇA, CITRON VERT ET SUCRE DE CANNE.