



BIENVENUE

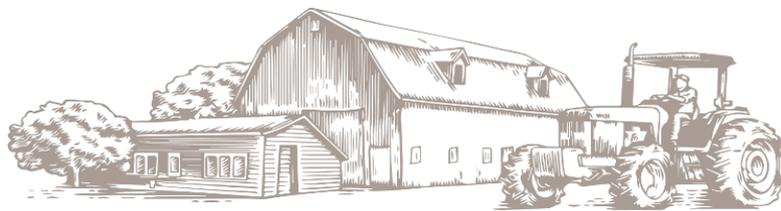


# AUBERGE

— DE L'AYGUES —

**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**

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 FERMÈRES (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.

DIDIER ET CHANTAL REYMOND (Montmorin) : Noix.

FERME BRÈS (Nyons) : Olives. **BIO**

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

DAVID OVTCHARENKO (Les Pilles) : Miel.

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 en grains.

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

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



# LES BIÈRES

## BIO ET LOCALES, BOUTEILLES DE 33CL

### LA BIVOUAK

à Nyons

*Orge et malt de la Drôme*

**BLONDE "TERRE SAUVAGE" 4.8°**

Légère et désaltérante,  
notes fruitées et florales. 4.20

**AMBRÉE "ADRÉNALINE" 5.1°**

Maltée et fruitée, médaille  
d'or Avignon 2022. 5.50

**SANS ALCOOL "PLUMELLE" 0.45°**

Pale ale au petit épeautre de Ste Jalle,  
houblonnée et désaltérante. 5.50



### LA VIEILLE MULE

au Poët-Laval

*Brassée à l'eau de source et au malt local*

**"LA BLANCHE MULE" 5.0°**

Légère et rafraîchissante, un nez aux agrumes très présent. 5.50

**"LA MULE VOIT DOUBLE" 8.0°**

Double IPA, bière forte, frénétiquement houblonnée. 6.50

**"LA HOP HOP HOP" 6.0°**

IPA, blonde explosive de houblons. 6.00

**"LA MULE TOMBÉE DU CIEL" 5.2°**

Blonde au nez fleuri et mâtinée d'agrumes, ni filtrée ni pasteurisée. 6.00

**"LA MULE D'ICI BAS" 5.4°**

Pale ale à l'avoine et houblon chinook cultivé sur place. 6.00

### LA BRASSERIE DU BENTRIX

à ST Ferréol 30 pas

*Brassage à la main, équipement  
low-tech, petite production,  
ingrédients sains et locaux*

**SAISON AU PETIT ÉPEAUTRE 6.5°**

Blonde rustique. 6.50

**STOUT AU CAFÉ 7.0°**

Brune torréfiée au café  
de chez *¿Toma Café?* 6.50

**PALE ALE DRÔMOISE 6.0°**

Blonde amère et fruitée. 6.50



# APÉRITIFS & ALCOOLS

. KIR 12cL 3.00

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

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

## CHAMPAGNE TRADITION BRUT

Yves MASSON à Janvry (51).

4 générations de passionnés pour un  
savoir-faire authentique.

37.5 cL (≈ 3 coupes) : 29.00

75 cL (≈ 6 coupes) : 49.00

## LES COCKTAILS 20cL

8.50

. SPRITZ DRÔMOIS  
Clairette, Apérol et eau gazeuse.

. GIN&ROSES  
Gin infusé à la rose, limonade.

. MOSCOW MULE  
Vodka, ginger beer, jus de citron vert.

. GIN FLOWER  
Gin, sirop de sureau et tonic.

. 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

## 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

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

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

LES RHUMS ARRANGÉS MAISON 4cL - 6.00

# LES AUTRES BOISSONS FRAÎCHES



. COCA-COLA – COCA-COLA ZÉRO 33cL 4.00

. JUS DE TOMATE 25cL 3.50

. FUZETEA (THÉ GLACÉ À LA PÊCHE) 25cL 3.50

. EVIAN (EAU MINÉRALE PLATE) 50 cL 3.50 / 100 cL 5.00

. BADOIT (EAU MINÉRALE GAZEUSE) 50 cL 3.50 / 100cL 6.00

*Supplément tranche de citron ou sirop 0.50*

. SPRITE 25cL 3.50

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

. SIROP À L'EAU 25cL 1.80 / 50cL 3.00

## PARFUMS DES SIROPS

### LES SIROPS EYGUEBELLE

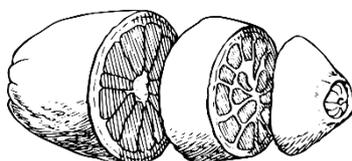
Menthe - Grenadine - Pêche - Citron - Orgeat - Fraise

### LES AUTRES

Sureau (sirop artisanal bio et local +0.50)

Pac (citron doux) - Gambetta (bitter sans alcool +1.00)

- Funblue (Chlorophylle)



VINS  
EN  
« VRAC »

Verre 2.50  
25cl 4.80  
50cl 8.00



DOMAINE DU RIEU FRAIS,  
À SAINTE JALLE

IGP Côteaux des Baronnies **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

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

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

Les Rouges

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

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

« CARMEN » COTEAUX DES BARONNIES Cabernet Sauvignon-Merlot.

*Puissance aromatique, douceur des tanins.*

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



# LES VINS D'ICI EN BOUTEILLES DE 75CL

## BLANCS

### ROSÉS

SYRAH 2021 22.00  
CÔTEAUX 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 **BIO**

. Cépages Grenache et Syrah.  
Robe rose pale. 12.5%

ÉCLATANTE 2023 22.00  
Lou Baïto, Condorcet **BIO**  
. Cépages Grenache et Syrah.  
Doux et fruité. 12.5%

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 2022 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 2021 22.00  
CÔTEAUX DES BARONNIES  
Le Mas Sylvia, Curnier.  
Cépages Viognier et Sauvignon -  
vinifié en fût de chêne. 13%

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

# 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

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. 15%

Délicat et puissant.

ÉMILE 2021 25.00

La Péquétette, à Vinsobres

Vin de France en **BIO-DYNAMIE**

Cépages Grenache et Mourvèdre.

Puissant et tannique. 14,5%

ZE PÉPÉ RED OUAÏNE 2020

22.00

La Péquétette, à Vinsobres.

Vin de France en **BIO-DYNAMIE**

Grenache et Syrah.

Corsé et fruité. 14,5%

VINSOBRES

ORIGINES 2022 22.00

Coopérative la Vinsobraise. **BIO**

Grenache, Syrah, Mourvèdre. 14%

Force et arômes de fruits mûrs.

## LES VINS D'AILLEURS

en bouteilles de 75cL

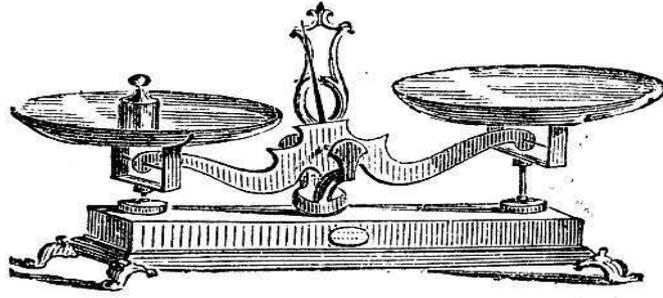
BEAUNE 1<sup>ER</sup> CRU

LES BLANCHES FLEURS 2017 48.00

Domaine Vincent Legou,  
Nuits-Saint-Georges. **BIO**

Pinot noir. Équilibre entre structure et  
volupté. 13%

**BIO** : Issus de l'agriculture biologique



## MENU ENFANT

9.00

JUSQU'À 8 ANS

CROMESQUIS DE POULET avec purée et légumes  
*ou* STEAK HACHÉ BIO DE CRUPIES avec pommes de terre et légumes (+1€)  
*ou* GRATIN DE RAVIOLES avec salade  
+ GLACE *ou* FROMAGE BLANC

## FORMULE DU JOUR

*Le midi en semaine (hors jours fériés), découvrez notre menu du jour à l'ardoise, avec 2 plats au choix dont un végétarien.*

PLAT DU JOUR - 12.00

ENTRÉE + PLAT *ou* PLAT + DESSERT - 15.00

ENTRÉE + PLAT + DESSERT - 18.00

# BOISSONS FRAÎCHES

## ARTISANALES ET LOCALES



BOUTEILLES DE 33cL - 3.80

### LES SODAS DE CHEZ MARKUS

*à Cléon d'Andran*

- . COLA *recette originale, pétillante au goût acidulé et aux saveurs d'antan.*
- . TONIC *peu sucré, une bulle très fine, une amertume agréable et des notes d'agrumes.*
- . GINGER BEER *boisson épicée, élaborée à partir de gingembre et d'arômes naturels.*

### LES LIMONADES DE CHEZ BIVOUAK

*à Nyons*

*Des boissons bio, sans alcool, sans arômes artificiels, sans produit chimique, ni poudre de perlímpínpin, avec le goût du vrai fruit et des plantes : Bivouak relève le défi !*

- . MIEL ET TILLEUL DES BARONNIES.
- . GINGEMBRE-CITRONNELLE.
- . CITRON JAUNE ET CITRON VERT.
- . ABRICOT-ROMARIN.

## BOISSONS SERVIES AU VERRE

. JUS DE FRUITS 30cL 3.50

*AU CHOIX : POMME, ABRICOT OU POIRE.*

. SIROP DE SUREAU 25cL 2.30



# LA CARTE DU MOMENT

Printemps - été 2024

## Les Entrées

Panzerotti de caillette	8€50
Carpaccio de betteraves cuites au four et fromage frais de brebis	7€50
Œuf mollet pané, crème et pointes d'asperges	8€50
Terrine de fromage de chèvre, olives de Nyons et pesto de tomate	7€50
Assiette de charcuterie artisanale	8€50

## Les Plats

Assiette végétarienne	15 €
Gratin de ravioles du Dauphiné	16 €
Truite de St Ferréol à l'étouffé et sauce verveine	18 €
Pintade fermière rôtie au romarin, ail confit	18 €
Tartare de bœuf coupé au couteau	19 €
Agneau de 7h, aux amandes et aux épices	23 €

## Les Desserts

Quelques classiques : tarte aux fruits, mousse au chocolat, profiteroles, nougat glacé... et plusieurs desserts du jour à découvrir sur place !

de 6 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 !*