



BIENVENUE

AUBERGE

— DE L'AYGUES —



À BOIRE ET À MANGER

PRIX NET EN EUROS – SERVICE COMPRIS.



LES PRODUCTEURS **AVEC LESQUELS NOUS TRAVAILLONS**

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

AUX GRANDS CHAMPS (Piégon) : Fruits, jus et légumes.

DOMAINE DES ARCHES (Mirabel aux baronnies) : Fruits et légumes.

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

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

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

GAEC DE L'AUBÉPINE (Valdrôme) : 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 FERMIERES (Mirabel aux baronnies) : Poulets et pintades.

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

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

GÉRARD TELLÈNE (Arpavon) : Petit épeautre (grains et farine). **BIO**

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

DIDIER ET CHANTAL REYMOND (Montmorin) : Noix.

FERME BRÈS (Nyons) : Olives. **BIO**

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

L'ATELIER DU PAIN (Les Pilles) **BIO**

DAVID OVTCHARENKO (Les Pilles) et FRÉDÉRIC BOURGEOUX (Cornillac) : Miel.

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

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

TOMA CAFÉ (Saint-Ferréol-trente-pas) : Café en grains.

LES ROSES DE L'EYGUES (Les Pilles) : Pétales de roses. **BIO**

LE CHAMPBLANC (Ardèche) : Crème de châtaigne. **BIO**

LA FERME DE LA CONDAMINE (Bésignan) : Nectar de prunes. **BIO**

*Sans oublier les vignerons 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. 5.00

AMBRÉE "ADRÉNALINE" 4.8°

Mélange gourmand de malt d'orge torréfiés. 6.00

PALE ALE D'ÉTÉ "FIESTA" 4.2°

Légère et désaltérante,
relevée au gingembre et zestes de citron vert. 6.00

SANS ALCOOL "PLUMELLE" 0.45°

Pale ale au petit épeautre de Ste Jalle,
houblonnée et désaltérante. 6.00



LA VIEILLE MULE au Poët-Laval

Brassée à l'eau de source et au malt local

BLONDE "TOMBÉE DU CIEL" 5.0°

Attaque florale, corps léger et souple. 5.00

"BLANCHE MULE" 5.0°

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

IPA "HOP HOP HOP" 5.7°

Explosive de houblons. 6.50

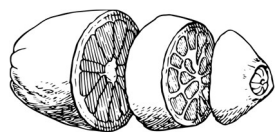
BLANCHE "MULE DU POÈTE" 4.2°

Au seigle et au houblon maison, notes acidulées. 6.50

STOUT "BLACK MULE" 7.5°

À l'avoine, texture onctueuse aux notes caramélisées du malt noir. 6.50

APÉRITIFS



. KIR 12cL 4.00

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

. KIR DRÔMOIS 12cL 6.00

Clairette de Die et crème de fruits : cassis, mûre, châtaigne, framboise, pêche ou myrtille.

. PLANTEUR D'ICI 20cL 9.00

Rhum blanc, jus d'abricot, de prune et de poire, citron vert et soupçon de cannelle.

. SPRITZ REVISITÉ 20cL 9.00

Clairette, Apérol et eau gazeuse.

. GIN FLOWER 20cL 9.00

Gin, sirop de sureau et tonic.

. GAMBETTA TONIC 20cL 6.00

Sans alcool, au sirop de Gambetta bitter, jus de citron et tonic.

. PASTIS PROVENÇAL - RICARD -
PASTIS 51

2cL 3.50 / 4cL 6.00

. MARTINI BLANC OU ROUGE -
SUZE - PORTO ROUGE 6cL 5.00

. VERRE DE VIN 12cL 6.00

À retrouver sur la page des vins ☺

& ALCOOLS

. GIN GORDON'S - BALLANTINES
- HAVANA - TÉQUILA - VODKA -
CAPTAIN MORGAN

2cL 3.50 / 4cL 6.50

. RHUM DIPLOMATICO 4cL 9.00

LES BULLES !

CLAIRETTE DE DIE

David BAUTIN à Barsac.

Méthode ancestrale dioise **BIO**

Bouteille de 75 cL : 21.00

Verre (12cl) : 5.00

CHAMPAGNE TRADITION BRUT

37.5 cL (≈ 3 coupes) : 35.00

75 cL (≈ 6 coupes) : 55.00

ET LES DIGESTIFS...

6.00

. COGNAC - ARMAGNAC - POIRE -
LIQUEUR VERVEINE - CALVA -
MARC DE PROVENCE - GÉNÉPI -
LIMONCINI - COIRON JAUNE 4cL
. GET 27 - GET 31 6cL

LES BOISSONS FRAÎCHES

ARTISANALES ET LOCALES

EN BOUTEILLES

SODAS BIO DE CHEZ BIVOUAK

Des boissons sans alcool, sans arômes artificiels,
sans produit chimique, ni poudre de perlímpín, *avec le goût du vrai fruit et des plantes.*

. COLA.

. THÉ GLACÉ À LA PÊCHE.

. LIMONADE GINGEMBRE-CITRONNELLE.

. LIMONADE CITRON JAUNE-CITRON VERT.

. LIMONADE ABRICOT-ROMARIN.

33cL - 4.50

SERVIES AU VERRE

. SIROP À L'EAU

LA FERME DES BLACHÈRES BIO

Sureau / Menthe / Citronné

25cL 2.30 / 50cL 3.80

. JUS DE FRUITS 25cL 4.00

AU CHOIX : ABRICOT – POIRE –

PRUNE BIO - FRAISE.



& LES AUTRES

EN BOUTEILLE

. BADOIT (EAU MINÉRALE GAZEUSE)

50 cL 3.50 / 100cL 6.00

Supplément tranche de citron ou sirop 0.50

. JUS DE TOMATE 25cL 3.50

. LIMONADE NATURE 25cL 3.50

SERVIES AU VERRE

. DIABOLO (limonade + sirop)

25cL 4.00 / 50cL 7.50

. SIROP À L'EAU

EYGUEBELLE

Grenadine / Menthe / Fraise /
Citron / Orgeat / Pêche

25cL 2.00 / 50cL 3.50

VINS

« EN VRAC »

UN VERRE (12cL) 3.00

UN QUART (25cL) 5.50

UN DEMI (50cL) 10.00

IGP COTEAUX DES BARONNIES *BIO*

DOMAINE LE MAS SYLVIA

Rouge : assemblage de Merlot-Grenache-Syrah-Caladoc.

Blanc : assemblage de Viognier-Muscat-Chardonnay.

DOMAINE DU RIEU FRAIS

Rosé : assemblage de Cabernet-Syrah-Gamay.

VINS BOUTEILLE SERVIS AU VERRE & EN PICHET

UN VERRE (12cl) 6.00 - UN QUART (25cl) 11.00

UN DEMI (50cl) 19.00



Les Blancs

« MADEMOISELLE » COTEAUX DES BARONNIES, LE MAS SYLVIA, CURNIER
Viognier et Sauvignon. Sec et boisé, BIO

« PETIT OURSAN » VIN DE FRANCE, BOIS DE BOURSAN, CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE
Cépage Clairette. Fruité et gouleyant. BIO

Les Rouges

« ZE PÉPÉ RED OUAÏNE » VIN DE FRANCE, LA PÉQUELETTE, VINSOBRES
Grenache et Syrah. Corsé et fruité, BIO-DYNAMIE

« BLANCHE » IGP MÉDITÉRANÉE, LOU BAÏTO, CONDORCET.
Grenache, Syrah et merlot. Rond et fruité. BIO

La carte des vins a été élaborée grâce à la complicité de Rémi Jobin,
« le vin est une fête, cave à vins, cave à manger »
22 place Frédéric Autiéro à Nyons.

LES VINS

En bouteilles de 75cl

ROUGES

CUVÉE CARMEN 2022 25.00

COTEAUX DES BARONNIES

LE MAS SYLVIA, CURNIER. **BIO**

Cabernet Sauvignon, Merlot.

Puissance aromatique, douceur des tanins.

14,5%

BLANCHE 2023 25.00

IGP MÉDITERRANÉE

LOU BAÏTO, CONDORCET. **BIO**

Grenache, Syrah, Merlot.

Rond et gourmand. 14.5%

ZE PÉPÉ RED OUAÏNE 2021 27.00

VIN DE FRANCE

LA PEQUELETTE, VINSOBRES

BIO-DYNAMIE

Grenache et Syrah.

Corsé et fruité. 14,5%

DOMAINE DES AMADIEU 2024 25.00

CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGES

HOUSER, CAIRANNE.

BIO-DYNAMIE

Grenache et Syrah.

Léger et gouleyant aux tanins souples. 14%

VOL LIBRE 2023 27.00

COTEAUX DES BARONNIES

LE RIEU FRAIS, SAINTE-JALLE. **BIO**

Cabernet Sauvignon.

Fruité sans sulfite ajouté. 12,5%



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

La carte des vins a été élaborée grâce à la complicité de Rémi Jobin,
« le vin est une fête, cave à vins, cave à manger »
22 place Frédéric Autiéro à Nyons.

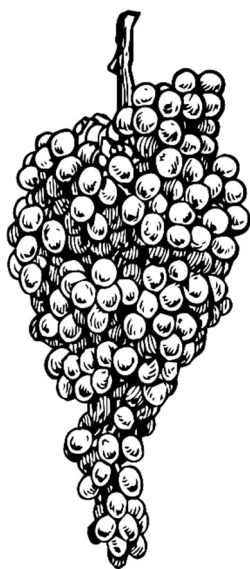
LES VINS

En bouteilles de 75cl

ROSÉS

ÉGÉRIA 2023 24.00
COTEAUX DES BARONNIES
LE MAS SYLVIA, CURNIER **BIO**
. Cépages Grenache, Syrah.
Robe rose pale. 12.5%

ÉCLATANTE 2023 24.00
VIN DE FRANCE
LOU BAÏTO, CONDORCET **BIO**
. Cépages Grenache, Syrah.
Doux et fruité. 12.5%



BLANCS

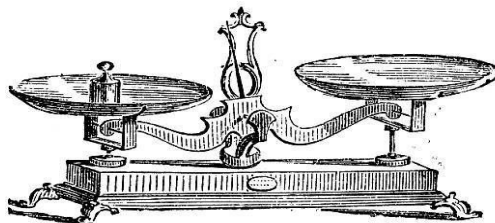
PETIT OURSAN 2023 24.00
VIN DE FRANCE
BOIS DE BOURSAN,
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE **BIO**
. Cépage Clairette.
Fruité et vif. 12.5%

LES PERCHETTES 2024 27.00
CAIRANNE
BERTHET-RAYNE, CAIRANNE
BIO-DYNAMIE
. Cépages roussanne, grenache blanc,
marsanne et viognier.
*Arômes complexes, longueur en bouche,
vin nature sans sulfites ajoutés. 14%*

VIOGNIER 2023 26.00
COTEAUX DES BARONNIES
LE RIEU FRAIS, SAINTE-JALLE. **BIO**
Corsé avec des notes de fruits jaunes. 14%

MADemoiselle 2022 24.00
COTEAUX DES BARONNIES
LE MAS SYLVIA, CURNIER. **BIO**
Cépages Viognier, Sauvignon.
Vinifié en fût de chêne. 13%

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



FORMULES DU MIDI

En semaine uniquement, hors jours fériés.

PLAT DU MOMENT - 14.50

ENTRÉE + PLAT *ou* PLAT + DESSERT - 17.00

ENTRÉE + PLAT + DESSERT - 19.50



Le MENU D'ICI

Une sélection de notre carte, 100 % locale, pour savourer les produits du terroir.

ENTRÉE + PLAT + DESSERT - 33.00

ENTRÉE + PLAT *ou* PLAT + DESSERT - 26.00

MENU ENFANT

JUSQU'À 8 ANS

CROMESQUIS DE VOLAILLE

avec pommes de terre et salade

ou GRATIN DE RAVIOLES

avec salade ou légumes

+ GLACE

10.00

LES GLACES

CRÈMES GLACÉES : Vanille,
Chocolat, Pistache, Café,
Confiture de Lait, Noisette.

SORBETS : Cassis, Framboise,
Fraise, Coco, Citron, Abricot,
Poire, Mirabelle.

LA CARTE DU MOMENT

Cuisine maison !

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 !

Les Entrées

Tranches de caillette poêlées et chantilly moutarde	9.00 €
Œuf mollet pané et poivrons rôtis marinés	9.00 €
Carpaccio melon-courgettes, menthe et huile d'olive	9.00 €
Terrine de fromage de chèvre aux olives	9.00 €
Gravlax de truite et beurre à l'aneth	9.00 €

Les Plats

L'assiette du potager	18 €
Pintade rôtie aux olives de Nyons	19 €
Truite aux amandes et à l'oseille	19 €
Cannellonis de légumes et fromage de brebis	18 €
Tartare de bœuf coupé au couteau	20 €
L'agneau du moment (kefta, carré, gigot...)	20 € à 24 €

Les Desserts

Financier abricots, nougat glacé au miel et aux amandes, mousse à la crème de châtaigne, tartare de pêches et les desserts du jour à découvrir sur place.

de 6 à 8,50 €