

NB: Pour l'organisation de vos repas de groupes (déjeuner ou dîner - 7j/7), n'hésitez pas à demander nos Forfaits - Boissons comprises à votre disposition à l'accueil.
Tous nos plats sont faits maison. Nos plats chauds en direct nécessitent 20 à 30 minutes pour la préparation. Restaurant Ouvert 7 / 7. Nos prix sont nets incluant la TVA à 10%
*origine de nos viandes sur le miroir. Pour les allergènes dans nos préparations, veuillez vous adresser au responsable de salle

Menu carte à 32€

Entrée / plat / fromage OU dessert

ENTREES 12,50€

Tatin d'endives caramélisées, petite salade aux noix
et dés de roquefort

Velouté de champignons, copeaux de foie gras

Terrine de pintade au foie gras de canard

6 escargots de Bourgogne "extra-gros", beurre persillé

PLATS 19,00€

Filet de bar, beurre blanc safrané,
riz pilaf et poêlée de champignons

Epaule d'agneau confite, jus au thym,
crique de pommes de terre

*Bavette d'Aloyau "Angus" grillé aux échalotes, jus à la
Syrah, frites fraîches maison

Mi-cuit de thon, sauce aux senteurs asiatiques

DESSERTS 8,50€

Paris Brest

Crème brûlée à la vanille Bourbon

Pavé au chocolat Valrhona, crème anglaise

Tarte Tatin maison

Choix de sorbets et glaces 2 boules

PLAT DU JOUR

Du Lundi au Samedi au déjeuner 13€

Du Lundi au Samedi au dîner 14€

FORMULE DU JOUR

Sauf jours de fêtes

Entrée/ plat/dessert

Du Lundi au Samedi au déjeuner 24€

Du Lundi au Samedi au dîner 25€

Entrée/Plat ou Plat Dessert

Du Lundi au Samedi au déjeuner 19€

Du Lundi au Samedi au dîner 20€

PLAT DU DIMANCHE 20€

MENU ENFANT 12€

(Jusqu'à 11 ans)

Steak haché OU Filet de poisson
accompagné de
pommes frites OU ravioles du Royans

DESSERTS :

Glace 2 boules OU Pavé au chocolat



A EMPORTER

Le Bistrot des Clercs

Certains de nos plats peuvent être commandés à emporter.
N'hésitez pas à nous consulter pour découvrir notre carte et les
modalités de commande.

La Maison Chabran

Commandez le Drive de la Maison Chabran par
téléphone au 04.75.84.60.09
ou sur notre site:

www.maisonchabran.shop-and-go.fr

Au minimum 6h à l'avance. A venir récupérer au
Bistrot des Clercs de 11h30 à 13h30 et
de 17h30 à 19h30

Carte

ENTREES

Terrine de foie gras de canard, chutney maison 18€

Poêlée d'artichauts, coppa grillée,
copeaux de parmesan 16€

Les ravioles "mère Maury", crème et poêlée de
champignons du moment 16€

Carpaccio de lotte, huile au citron combava, caviar de
balsamique 14€

PLATS

Cuisses de grenouilles en persillade, pommes de terre
sautées 20€

Cabillaud rôti, ravioles au basilic, huile d'olive
condimentée 20€

Tartare de bœuf charolais, frites fraîches, salade 21€

Rognon de veau cuit entier, jus au vinaigre de framboise,
garniture « Grand-mère » Demi: 18€ Entier: 24€

Andouillette "Bobosse", sauce moutarde, pommes frites 21€

Filet de boeuf poêlé, crème de morilles,
pommes de terre sautées 31€

Façon Rossini 33€

Quenelle de sandre maison, crème de crustacés et
champignons 19€

DESSERTS 10,50€

Profiteroles au chocolat

Fondant au chocolat "guanaja", coeur carambar

Vacherin aux marrons Imbert ou au caramel salé

Poire en cocotte, coeur praliné, amandes et confiture
d'abricot

Baba au rhum

Crêpe Suzette flambée au Grand Marnier

Gaufre au chocolat, chantilly, crème de marrons

VINS ROUGES

VALLEE DU RHONE

Côte Rôtie Brune et Blonde Guigal 2015 75cl **90€**
Côte Rôtie Jean-Michel Gerin "Champin le Seigneur" 2016 75cl **109€**
Côte Rôtie Domaine Bonnefond "Colline de Couzou" 2016 75cl **82€**
Côte Rôtie La Giroflarie 2017 Patrick Jasmin **90€**
Saint Joseph Paul Jaboulet Aîné "Le Grand Pompée" 2017 75cl **42€**
Saint Joseph Cave de Tain "Esprit de Granit" 2017 75cl **42€**
Saint Joseph Domaine Courbis 2018 75cl **42€**
Saint Joseph Domaine Combier Cap Nord 2017 75cl **55€**
Hermitage Terre D'Arce 2014 Domaine Michelas 75cl **120€**
Hermitage Domaine Paul Jaboulet Aîné "La Maison Bleue" 2015 75cl **118€**
Hermitage Cave de Tain "Grand classique" 2014 75cl **90€**
Hermitage Maison Delas "Domaine des Tourettes" 2015 75cl **109€**
Crozes-Hermitage Domaine des Lisses 2018 75cl **45€**
Crozes-Hermitage Domaine Combier "Cap Nord" 2018 75cl **55€**
Crozes-Hermitage Domaine Laurent Combier 2018 75cl **39€**
Crozes-Hermitage Cave de Tain "Les Hauts du Fief" 2017 75cl **39€**
Crozes-Hermitage Maison Delas "Domaine des grands chemins" 2017 75cl **45€**
Cornas – Vins Jean-Luc Colombo "Les Méjeans" 2016 75cl **61€**
Côtes du Rhône – Paul Jaboulet Aîné "Parallèle 45" 2018 37,5cl **12€** 75cl **21€**
VDF La Champine Jean-Michel Gerin 2018 75cl **21€**
Vacqueyras Domaine des Genêts Maison Delas 2018 75cl **34€**
Grignan-les-Adhémar Domaine de Grangeneuve "Vieilles Vignes" 2016 75cl **31€**

AIX EN PROVENCE

Coteaux d'Aix « Les Béatines » 2018 75cl **22€**

BEAUJOLAIS

Beaujolais "Saint-Amour" Maison Georges Duboeuf 2018 75cl **28€**

BORDEAUX

Bordeaux "vintage" Manoir Galhaud 2015 75cl **40€**

ESPAGNE

Priorat – RIU Combier-Fischer-J.m. Gerin 2015 75cl **43€**

LA VALLEE DE LA LOIRE

Saumur – Champigny Les Tuffes Domaine des Sanzay 2018 75cl **25€**

Bourgueil Cuvée des Coteaux "Vieille Vigne"
Caslot Pontannier 2017 75cl **23€**

Sancerre – Château de Sancerre 2017 75cl **39€**

BOURGOGNE

Bourgogne Pinot Noir "Henri Boillot" Meursault 2016 75cl **45€**

CARTE DES VINS

POTS OU VERRE

	12Cl	25Cl	46Cl
Châtillon-en-Diois « Aligoté » Domaine de la Gouyarde	4,5€	9€	16€
Vin de Pays de l'Ardèche « Viognier » Maison Duboeuf	4,5€	9€	16€
Crozes-Hermitage Rouge Cave de Tain l'Hermitage	4,5€	9€	16€
IGP Vin de Pays de Méditerranée rosé	3,5€	7€	13€

APERITIF

Apéritif maison au Saint-Péray Brut 10 cl **6€**
Kir 12 cl **5€**
Martini 5 cl, Suze 5 cl, Porto 5 cl, Campari 5 cl **4,5€**
Pastis 51 ou Henri Bardouin 2 cl **4€**
Gin 4 cl, Vodka 4 cl, Tequila 4 cl **8€**
Whisky Blend (J&B, Johnny Walker Red Label) 4 cl **7€**
Whisky Single Malt (Lagavulin, Talisker, Cardhu, Knockando) 4 cl **11€**
Whisky et Bourbon (Jack Daniel's, Four Roses) 4 cl **9€**
Americano maison **10€**

CHAMPAGNE

Champagne Veuve Pelletier 12cl **12€** 75cl **60€**
Taittinger brut Prestige 75 cl **82€**
Moët & Chandon brut Impérial 75 cl **82€**
Veuve Clicquot brut Carte Jaune 75 cl **85€**
Billecart-Salmon brut 75 cl **82€**

DIGESTIFS

(2CL)

Eaux de vie

Rhum blanc 50° ou Ambré Saint-James **7€**
Calvados VS **7€**
Mirabelle, Poire, Abricot,
Framboise, Prunes **7€**
Cognac Hennessy Fine de Cognac **8€**
Bas Armagnac Darroze 1970 **20€**
Bas Armagnac Darroze 1991 **15€**

VINS ROSÉS

Coteaux d'Aix « Les Béatines » 2018 75cl **22€**
Minuty Prestige AOP Côtes de Provence 2019 75cl **36€**

Liqueurs

Limoncello **5€**
Get 27, Get 31 **7€**
Chartreuse Verte ou Jaune **7€**
Grand Marnier Cordon Rouge **7€**
Grand Marnier Cuvée Alexandra **8€**

BOISSONS CHAUDES

Café et Décaféiné Malongo **2,90€**
Thés, Infusions **3,00€**
Cappuccino **5,40€**
Double Espresso **5,40€**

VINS BLANCS

VALLEE DU RHONE

Saint Péray Domaine Alain Voge "Harmonie" 2019 75cl **37€**
Saint-Joseph, Cave de Tain l'Hermitage "Terre d'Ivoire" 2017 75cl **40€**
Condrieu Jean-Luc Colombo "Amour de Dieu" 2017 75cl **79€**
Hermitage Domaine Paul Jaboulet Aîné "Le Chevalier de Stérimberg" 2016 75cl **109€**
Hermitage Philippe et Vincent Jaboulet 2012 75cl **99€**
Crozes-Hermitage Domaine Paul Jaboulet Aîné "La Mule Blanche" 2018 75cl **55€**
Crozes Hermitage Cave de Tain "Les Hauts d'Eole" 2018 75cl **34€**
Crozes-Hermitage Domaine Combier "Cuvée L" 2018 75cl **35€**
Côtes du Rhône Jean-Luc Colombo "La Redonne"2016 75cl **19€**
Grignan-les-Adhémar Domaine de Grangeneuve
"Les Dames Blanches du Sud" 2018 50cl **20€** 75cl **29€**
Viognier Cave de Ruons Vendanges tardive 2018 75cl **35€**

BOURGOGNE

Bourgogne Henri Boillot 2016 75cl **45€**
Saint Romain 2017 Domaine Christophe Buisson 75cl **65€**
Chassagne-Montrachet 2018 Domaine Girardin et fils 75cl **85€**

AIX EN PROVENCE - COTEAUX D'AIX

"Les Béatines" 2018 75cl **22€**

VALLEE DE LA LOIRE

Sancerre Château de Sancerre 2018 (Marnier Lapostolle) 75cl **36€**
Touraine – Le Petiot Vincent Ricard 2018 75cl **25€**

ALSACE

Riesling Domaine Léon Beyer 2018 75cl **28€**
Gewurztraminer – Domaine Léon Beyer 2015 75cl **32€**
Gewurztraminer Domaine Léon Beyer
"Vendanges Tardives" 2017 75cl **59€**

BOISSONS FRAICHES

Eaux Minérales (Vittel, San Pellegrino) 50cl **4,10€**
Eaux Minérales (Vals) 75cl **4,70€**
Eaux Minérales (Vittel, San Pellegrino) 1 L **5,70€**
Jus de Fruits, Perrier 33cl, Sodas **4.00€**
Bière Pression Kronenbourg 1664 25 cl **4,10€** 50cl **7,50€**
Bière Artisanal Blanche et Blonde Fada création provençale
33cl **5,00€**