

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€

Eventail de tomates d'antan, burrata crémeuse

Taboulé de petit épeautre, feta,
tomates confites et pignons de pin

Tartare de thon et haricots verts aux senteurs asiatiques

PLATS 19,00€

Filet de lieu jaune à la méditerranéenne,
ratatouille nicoise

*Bavette d'Aloyau « Black Angus » grillée aux échalotes,
jus à la Syrah, gratin dauphinois

Crevettes "Curry-Coco", riz parfumé

DESSERTS 8,50€

Crème brûlée à la vanille Bourbon

Pavé au chocolat Valrhona, crème anglaise

Tarte aux fruits de saison

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 maison,
chutney d'été, pain grillé 18€

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

Gratin d'aubergines à la parmigiana 16€

Légumes grillés, copeaux de parmesan, huile d'olive 14€

Ravioles au pesto, tomates confites et pignons de pin 14€

PLATS

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

Cuisses de grenouille en persillade,
pommes de terre sautées 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€

Pieds de porc panés à la moutarde, frites fraîches 21€

Noix d'entrecôte, frites fraîches, sauce béarnaise 29€

Carpaccio de boeuf, salade de roquette, frites fraîches 19€

DESSERTS 10,50€

Profiteroles au chocolat

Fraisier

Vacherin au caramel salé

Macaron framboise aux framboises fraîches

Baba au rhum

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" 2016 75cl **42€**

Saint Joseph Cave de Tain "Esprit de Granit" 2017 75cl **42€**

Saint Joseph Domaine Courbis 2017 75cl **42€**

Saint Joseph Domaine Combiere 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 Combiere "Cap Nord" 2018 75cl **55€**

Crozes-Hermitage Domaine Laurent Combiere 2018 75cl **39€**

Crozes-Hermitage Cave de Tain "Les Hauts du Fief" 2017 75cl **39€**

Crozes-Hermitage Maison Delas "Domaine des grands chemins" 2016 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 2017 75cl **21€**

Vaqueyras Domaine des Genêts Maison Delas 2016 75cl **34€**

Grignan-les-Adhémar Domaine de Grangeneuve "Vieilles Vignes" 2016 75cl **31€**

AIX EN PROVENCE

Coteaux d'Aix « Les Béatines » 2016 75cl **22€**

BEAUJOLAIS

Beaujolais "Saint-Amour" Maison Georges Duboeuf 2017 75cl **28€**

BORDEAUX

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

ESPAGNE

Priorat – RIU Combiere-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 2016 75cl **39€**

BOURGOGNE

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

CARTE DES VINS

POTS OU VERRE

Châtillon-en-Diois « Aligoté » Domaine de la Gouyarde 2018 4,5€ 9€ 16€

Vin de Pays de l'Ardèche « Viognier » Maison Duboeuf 2018 4,5€ 9€ 16€

Saint Joseph Rouge Cave de Saint Désirat 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€**

Cognac Delamain XO **16€**

Bas Armagnac Darroze 1970 **20€**

Bas Armagnac Darroze 1991 **15€**

Liqueurs

Limoncello **5€**

Get 27, Get 31 **7€**

Chartreuse Verte ou Jaune **7€**

Grand Marnier Cordon Rouge **7€**

Grand Marnier Cuvée Alexandra **8€**

VINS ROSÉS

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

Real Côte de Provence vin BIO 2018 75cl **35€**

VINS BLANCS

VALLEE DU RHONE

Saint Péray Domaine Alain Voge "Harmonie" 2018 75cl **37€**

Saint-Joseph, Cave de Tain l'Hermitage "Terre d'Ivoire" 2016 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" 2017 75cl **55€**

Crozes Hermitage Cave de Tain "Les Hauts d'Eole" 2018 75cl **34€**

Crozes-Hermitage Domaine Combiere "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" 2017 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" 2016 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 2016 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, Badoit, San Pellegrino, Evian) 1 L **5,70€**

Jus de Fruits, Perrier 33cl, Sodas **4.00€**

Bière Pression Kronenbourg 1664 25 cl **4,10€** 50cl **7,50€**

Hoegaarden Blanche 33cl **5,00€**

Bière Artisanal Blanche Fada création provençale 33cl **5,00€**

BOISSONS CHAUDES

Café et Décaféiné Malongo **2,90€**

Thés, Infusions **3,00€**

Cappuccino **5,40€**

Double Espresso **5,40€**