

LA CAVE

QUELQUES VINS DE LA CARTE DU BISTROT DES CLERCS

Pots ou Verres

Pots

12cl 25cl 46cl

Châtillon-en-diois « Aligoté » Domaine de la Gouyarde 2016	4,5€	9€	16€
Crozes Hermitage rouge Cave de Tain l'Hermitage	4,5€	9€	16€

Vins Blancs

75cl

Grignan-les-Adhémar - Domaine de Grangeneuve, "Les Dames Blanches du Sud" 2017	29€
Coteaux d'Aix « Les Béatines » 2016	22€
Touraine « Le Petiot » Domaine Vincent Ricard	20€

Vins Rouges

75cl

Côtes du Rhône - Paul Jaboulet Aîné « Parallèle 45 » 2017	19€
Grignan-les-Adhémar - Domaine de Grangeneuve « Vieilles Vignes » 2015	31€
Beaujolais « Saint Amour » - Georges Duboeuf 2016	28€

Vins rose

75cl

Coteaux d'Aix « Les Béatines » 2017	22€
-------------------------------------	-----

CHAMPAGNE

12cl 75cl

Jean Josselin Cuvée Jean	12€	50€
--------------------------	-----	-----

HIVER 2018 / 2019

AU DEJEUNER

Le Vendredi et Samedi

AU DINER

Le Jeudi, Vendredi et Samedi

CÔTÉ MONTAGNE

Raclette 23€

Fromage au lait cru (250g par personne)
Jambon blanc, jambon cru, viande des grisons, chorizo
pommes de terre rattes

□

Fondue Savoyarde 17€

Aux trois fromages : Beaufort, Abondance, Comté
feuilles d'endive à l'huile de noix

□

Fondue Bourguignonne aux trois sauces 17€

Pièce du Boucher, sucrine, pommes de terre ratte

□

Tartiflette 17€

Gauffre savoyarde 13€

À COMMANDER 48H À L'AVANCE

Plateau de fruits de mer

Prix en fonction de la demande

DESSERTS 8,50€

Crème brûlée à la vanille Bourbon

Tarte au citron

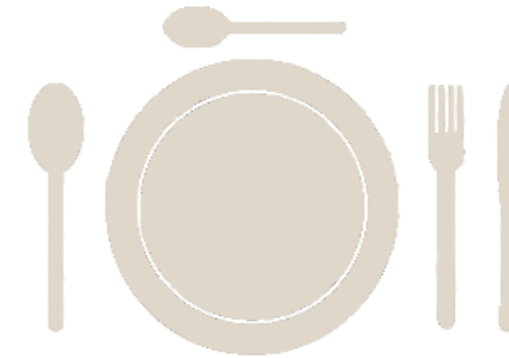
Pavé au chocolat Valrhona, crème anglaise

Choix de sorbets et glaces 2 boules

Café Gourmand (Supplément de 2€)

Pour les allergènes dans nos préparations, veuillez vous adresser au responsable de salle
Prix net incluant la T.V.A. à 10%

RESTAURANT



L'EPHEMERE

En face du Bistrot des Clercs

42 Grande Rue - 26000 Valence
Tél. : +33 (0)4 26 50 05 76

E-mail: chabran@michelchabran.fr
Site Web: www.michelchabran.fr