

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 les tableaux. Pour les allergènes dans nos préparations, veuillez vous adresser au responsable de salle

Menu carte à 34€

Entrée / plat / fromage OU dessert

ENTREES 13,50€

Terrine de pintade au foie gras de canard, pain toasté,
chutney aux fruits d'automne

Quenelle de poisson et écrevisses,
crème à la citronnelle

PLATS 21,00€

Pavé d'espadon mi-cuit, riz Venere en risotto,
huile d'olive condimentée

Quasi de veau croustillant,
purée de pommes de terre à l'huile d'olive, jus de cuisson

Plat végétarien du jour

DESSERTS - FROMAGES 8,50€

Duo de Saint-Marcellin et tomme de chèvre

Fromage blanc "Faisselle" à la crème, ou aux herbes
ou coulis de fruits rouges

Pain perdu à la pogne de Romans, confiture d'orange,
crème glacée au chocolat

Tarte aux fruits du moment

Tous les desserts de la carte à 8,50€

Burgers et Shawarma

Burger Classique (Hamburger steak haché charolais,
pommes frites) **19,90€**

Burger Rossini (Hamburger aiguillettes de bavette de boeuf "Black
angus, foie gras de canard poêlé, pommes frites) **24,00€**

Charles' Burger (Hamburger au poulet fermier, crème de
beaufort, pancetta et oignons grillés, pommes frites) **15,00€**

Galette de boeuf ou poulet comme un Shawarma **18,00€**

PLAT DU MIDI 13€

FORMULE DU MIDI 24€

Entrée/ plat/dessert

ENTREE/ PLAT 19€

OU

PLAT / DESSERT 19€

Du Lundi au Vendredi midi et hors jours de fêtes

WOK DU JOUR 18€

MENU ENFANT 12€

(Jusqu'à 11 ans)

Steak haché OU Poisson du Jour OU Ballotine de volaille
accompagné de

pommes frites OU ravioles du Royans

DESSERTS :

Glace 2 boules OU Moelleux au chocolat



A EMPORTER

Le Quai

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 (MC
DRIVE) 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 Quai de 11h30 à 13h30 et
de 18H00 à 19H30

Carte

TAPAS

Petite friture de poissons **17€**

Calamar frits, sauce tartare **15€**

Assiette de charcuteries de l'Ardèche "Maison Gueze",
beurre et cornichons **18€**

ENTREES

Terrine de foie gras de canard maison,
chutney aux fruits rouges, pain grillé **15€**

Oeuf Bio poché, champignons du moment, jambon de
Parme, émulsion au champagne **14€**

Carpaccio de poulpe, vinaigrette au caviar de citron,
pousses de salade **15€**

PATES

Les pâtes façon Carole (olives, bacon, tomates, crème de
parmesan au pistou, cacahuètes) **18€**

Ravioles de la mère Maury à la crème au bleu du Vercors,
jambon cru de l'Ardèche, copeaux de parmesan **18€**

PLATS

Filet de boeuf façon Rossini, pommes de terre Pont-Neuf,
sauce au poivre **27€**

Cuisses de grenouilles en persillade, pommes de terre
sautées **21€**

Kari de lotte à la Mauricienne selon notre chef Giri **24€**

Tartare de boeuf Charolais coupé au couteau, pommes
frites **21€**

DESSERTS

Moelleux au chocolat Valrhona, sorbet Framboise **8,50€**

Fraicheur aux fruits de saison **8,50€**

Glaces et sorbets (3boules) **8,50€**

Profiteroles à la glace vanille, chocolat chaud,
chocolat Valrhona et chantilly **10,50€**

Café gourmand (Espresso ou Thé
accompagné de douceurs) **10,50€**

LES ROUGES D'ICI

VALLEE DU RHONE (75cl)

Côte Rôtie Domaine Pierre Gaillard 2018 **95€**

Saint-Joseph Cave de Tain "Esprit de Granit" 2017 **40€**

Saint Joseph Domaine Gilles Robin "Péalat" 2017 **51€**

Saint-Joseph Domaine Courbis 2018 **41€**

Saint-Joseph Cave de Saint Désirat "Les Mariniers du Fleuve" 2018 **38€**

Saint-Joseph E. GUIGAL "Vignes de l'Hospice" 2016 **153€**

Crozes-Hermitage Domaine Combiér "Cuvée L" 2019 **39€**

Crozes-Hermitage Paul Jaboulet Aîné "Thalabert" 2016 **69€**

Crozes Hermitage Cave de Tain "Hauts du Fief" 2017 **36€**

Crozes Hermitage Domaine Gilles Robin "Albéric Bouvet" 2018 **45€**

Crozes Hermitage Maison Delas "Domaine des Grands Chemins" 2017 **42€**

Hermitage Paul Jaboulet Aîné "La Maison Bleue" 2015 **118€**

Hermitage Paul Jaboulet Aîné "La Chapelle" 2006 **240€**

Hermitage Cave de Tain 2016 **83€**

Cornas Jean-Luc Colombo "Les Méjeans" 2016 **54€**

Cornas Philippe et Vincent Jaboulet 2016 **85€**

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

Vacqueyras Maison Delas 2018 **31€**

LES ROUGES D'AILLEURS

BOURGOGNE (75cl)

Bourgogne rouge Henri Boillot (Pinot Noir) 2017 **48€**

Volnay Henri Boillot 2016 **95€**

BORDEAUX (75cl)

Saint Emilion Grand Cru Château De Fonbel 2014 **48€**

Pomerol Château La Fleur-Pétrus 2015 **390€**

Pessac Léognan Château Lafont Menaut 2014 **45€**

ESPAGNE (75cl)

Priorat – RIU Combiér-Fischer-Gerin 2015 **41€**

BOISSONS CHAUDES

Café 100% arabica

« illy » **2,90€**

Décaféiné « illy » **2,90€**

Thé, Infusion **3,00€**

Chocolat chaud **3,50€**

Cappuccino **5,40€**

Double Espresso **5,40€**

CARTE DES VINS

POTS OU VERRE

« Viognier » Cave de St Désirat

Vin de Pays des Collines Rhodaniennes 2019

Crozes-Hermitage blanc « Domaine des Martinelles » 2019

Vin de France Syrah « Champine » Jean-Michel Gerin 2017

Crozes-Hermitage rouge Cave de Tain 2018

Saint-Joseph rouge Cave de Saint-Désirat 2018

IGP Ile de Beauté rosé

« Domaine Casanova » 2019

Muscato de Beaumes-de-Venise

« Le Chant des Griolles » Paul Jaboulet Aîné 2018

12Cl 25Cl 46Cl

4€ 8€ 14€

5,5€ 11€ 19€

4€ 8€ 14€

4,5€ 9€ 16€

4,5€ 9€ 16€

3€ 6€ 12€

6€

APERITIF

Apéritif maison à la clairette de die 10 cl **7,5€**

Cocktail avec alcool du moment **8€**

Cocktail sans alcool du moment **6€**

Kir 12 CL **5€**

Pastis 51, Ricard, Pastis Henri Bardouin 4CL **4€**

Martini, Suze, Campari, Porto 4CL **4,50€**

Gin, Vodka, Téquila, Rhum 4CL **8€**

Whisky « Blend » 4CL **7€** Whisky « Single Malt » 4CL **11€**

Whisky « Irlandais » 4CL **9€**

Whisky « Bourbon » 4CL **9€**

Américano maison **10€**

CHAMPAGNE & EFFERVESCENTS

Champagne brut Veuve Pelletier 12cl **12€**
75cl **65€**

Taittinger brut Prestige 75 cl **82€**

Moët & Chandon brut Impérial 75 cl **82€**

Billecart-Salmon brut 75 cl **82€**

Deutz brut Classic 75 cl **79€**

Saint Péra y brut Cave de Tain 75cl **40€**

DIGESTIFS

Eaux de vie (4CL)

Poire William's Gauthier **7€**

Mirabelle Gauthier **7€**

Framboise Gauthier **7€**

Calvados pays d'Auge VSOP Busnel **11€**

Cognac Hennessy Very Spécial **12€**

Cognac Léopold Gourmel « Premières Saveurs » **10€**

Bas-Armagnac Darroze 1987/ 1991 / 1994 **20€**

Liqueurs

Get 27, Get 31 **7€**

Grand Marnier, Cointreau, Marie Brizard **7€**

Chartreuse verte ou jaune **7€**

Chartreuse verte ou jaune VEP **13€**

Limoncello **5€**

LES BLANCS D'ICI

VALLEE DU RHONE

Condrieu Maison Delas "La Galopine" 2018 **67€**

Saint-Joseph Domaine Courbis 2018 **40€**

Saint-Joseph Cave de Tain "Terres d'Ivoire" 2017 **40€**

Crozes-Hermitage Paul Jaboulet Aîné "Mule Blanche" 2018 **49€**

Crozes-Hermitage Cave de Tain "Les Haut d'Eole" 2018 **34€**

Crozes Hermitage Domaine Combiér "Cuvée L" 2019 **35€**

Crozes Hermitage Domaine Gilles Robin "Les Marelles" 2018 **37€**

Hermitage Domaine des Martinelles 2016 **95€**

Hermitage Nicolas Perrin 2016 **110€**

Saint-Péray Cave de Tain "Fleur de Roc" 2018 **33,50€**

Saint Péray Alain Voge "Harmonie" 2019 Bio **39€**

Grignan-lès-Adhémar Domaine de Grangeneuve "Les Dames Blanches" 2019 75CL **29€**

Grignan-lès-Adhémar Domaine de Grangeneuve « Les Dames Blanches» 2019 50CL **20€**

LES BLANCS D'AILLEURS

ALSACE

Riesling Léon Beyer 2017 **28€**

Gewürztraminer Léon Beyer 2015 **32€**

Gewürztraminer Léon Beyer "Vendange Tardive" 2012 **59€**

VALLEE DE LA LOIRE

Sancerre "Château de Sancerre" 2018 "Marnier Lapostolle" 36€

BOURGOGNE

Bourgogne Chardonnay Henri Boillot 2016 **48€**

Puligny Montrachet 1er cru « Clos de la Mouchère » Henri Boillot 2016 **149€**

PROVENCE

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

LES ROSÉS

Coteaux d'Aix « Les Béatines » 2019 75cl **22€**

Côte de Provence Minuty Prestige 2019 75cl **35€**

BOISSONS FRAICHES

Eaux minérales (Orezza) 100 CL **5,60€**

Eaux minérales (Vittel, San Pellegrino) 100 CL **5,70€**

Eaux minérales (Vals) 75CL **5,70€**

Eaux minérales (Vittel, San Pellegrino) 50CL **3,70€**

Jus de fruits, Sodas 25CL **4€**

Bière Pression « Kronenbourg 1664 » 25CL 4,10€