

Carte

ENTREES

14,00€

Saumon mariné façon gravlax, houmous de pois chiche

Oeuf parfait, crémeux de céleri au lait d'amande, pétales de truffe d'été du Ventoux et mousseux de pignons de pin

PLATS

22,00€

Filet de bar, fraîcheur de tagliatelles d'encornets et petits légumes

Suprême de pintade fondant, jus aux olives, déclinaison de brocolis

DESSERTS / FROMAGES

8,50€

Lingot chocolat guanaja, coeur framboise

Biscuit épiced, coeur caramel au beurre salé, poire citronnée

Ardoise de fromages

MENU

(ENTREE / PLAT / DESSERT)

34€



Vous pouvez également commander le Drive de la Maison Chabran par téléphone au 04.75.84.60.09 ou sur notre site:

www.maisonchabran.shop-and-go.fr

Un clic ou un appel au minimum 6h à l'avance et récupérez votre Drive au Bistrot des Clercs, au Quai ou à la Maison Chabran de 11h30 à 13h30 et de 17H30 à 19H30

Menu tapas

Menu recommandé pour l'ensemble de la table

49,00€

Saumon mariné façon gravlax, houmous de pois chiche

Finger de croque-monsieur du moment
Cromesquis d'escargots

Filet de bar, fraîcheur de tagliatelles d'encornets et petits légumes

Escalope de foie gras de canard poêlée, pêche jaune au porto

Croustillant de Saint Marcellin

Petites Douceurs

Menu Coup de Coeur

Menu recommandé pour l'ensemble de la table



Ombre chevalier en tartare, huitre creuse et algue wakamé

Truite confite, jus ratatouille, fenouils au vinaigre et pince de homard

Quasi de veau Français, caviar d'aubergine et girolles poêlées

Chèvre frais et picodon à l'huile de truffe

Cheesecake aux fruits rouges, figues en deux versions, rôties au miel et en crème glacée



MENU

79€

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%
Pour les allergènes dans nos préparations ainsi que la provenance de nos viandes, veuillez vous adresser au responsable de salle

CARTE DES VINS

APERITIF

La Création Maison (15 cl) **11€**

La Coupe de Champagne (15 cl) **17.50€**

Americano (7 cl) **11€**

Martini Bianco, Rosso ou Rosato (7 cl) **6€**

Campari (7 cl) **6€**

Pastis 51, Ricard, Pastis Eyguebelle **6€**

Suze (7 cl) **6€**

Gin **8€**

Vodkas **8€**

Tequila **8€**

Bières Heineken (33 cl) **7€**

Bières Kronenbourg 1664 (33 cl) **7€**

LES VINS AU VERRE

12Cl

Les Vins Blancs

Châtillon-en-Diois "Aligoté"

Domaine de la Gouyarde 2019 **6€**

Crozes-Hermitage "Cuvée L"

Domaine Laurent Combier 2019 **9€**

Condrieu "Amour de dieu"

Domaine Jean-Luc Colombo 2017 **15€**

Les Vins Rouges

Saint-Joseph "Esprit de Granit"

Cave De Tain 2017 **7€**

Crozes-Hermitage "Cuvée L"

Domaine Laurent Combier 2019 **7€**

Cornas « Les Méjeans »Domaine Jean-Luc Colombo 2016 **14€**

Les Vins Rosés

Domaine Casanova

IGP Ile de beauté 2018 **8€**

Les Vins de Desserts

Muscat de Beaumes-de-Venise

Domaine Paul Jaboulet Aîné 2018 **9€**

NOTRE REGION

75Cl

VINS BLANCS

CHATILLON-EN-DIOIS "Aligoté"

Domaine de la Gouyarde 2019 **25.50€**

CROZES-HERMITAGE "Mule Blanche"

Domaine Paul Jaboulet Aîné 2018 **55€**

CROZES-HERMITAGE "Cuvée L"

Domaine Combier 2019 **40€**

CROZES-HERMITAGE

Domaine Alain Graillot 2018 **50€**

SAINT-PERAY "Harmonie"

Domaine Alain Voge 2019 **40€**

SAINT-JOSEPH "Quatuor"

Domaine Pierre Finon 2018 **45.50€**

CONDRIEU "La Galopine"

Maison Delas 2017 **85€**

HERMITAGE "Chevalier de Sterimberg"

Paul Jaboulet-Aîné 2017 **90€**

VINS ROUGES

IGP Méditerranée "Les Collines de Laure"

Syrah Domaine Jean-Luc Colombo 2017 **25.50€**

RASTEAU

Château de La Gardine 2016 **40€**

GRIGNAN-LES-ADHEMAR "Vieilles Vignes"

Domaine Grangeneuve 2016 **37€**

CROZES-HERMITAGE "LesJalets"

Domaine Paul Jaboulet Aîné 2017 **45€**

CROZES-HERMITAGE Grands chemins"

Domaine Delas 2017 **40€**

SAINT-JOSEPH "Les Mariniers du Fleuve"

Cave St Désirat 2019 **45€**

SAINT-JOSEPH "Esprit de Granit"

Cave de Tain 2017 **47€**

VACQUEYRAS Domaine des Genêts

Maison Delas 2018 **35.50€**

CORNAS "Les Méjeans"

Jean-Luc Colombo 2016 **62€**

CORNAS "Vieilles Vignes"

Alain Voge 2014 **105€**

COTE-ROTIE Pierre Gaillard 2017 **105€**

HERMITAGE Petite Chapelle

Paul Jaboulet-Aîné 2013 **125€**

LES AUTRES BELLES RÉGIONS

75Cl

LA PROVENCE

Vins Blancs

Coteaux d'Aix en Provence "Les Béatines" Blanc

Domaine des Béates 2019 **25€**

Vins Rosés

Coteaux d'aix en provence "Les Béatines"

Domaine des Béates 2019 **25€**

Côtes de provence "AOP Réal"

Domaine Clos Réal 2019 Bio et Biodynamique **37.50€**

Minuty Prestige

AOP Côtes de Provence 2019 75cl **36€**

LA CHAMPAGNE

Veuve Pelletier 75 cl **60€**

Moët & Chandon brut Impérial **82€**

Veuve Clicquot Ponsardin rosé **120€**

L'ALSACE

RIESLING Domaine Léon Beyer 2018 **35.50€**

LA BOURGOGNE

Pernand-Vergelesses BLANC

Domaine Dubreuil-Fontaine 2015 **59€**

BOURGOGNE BLANC "Chardonnay"

Domaine Henri Boillot 2016 **55€**

MERCUREY ROUGE "En pierre Miley"

Domaine Adélie 2016 **50€**

LANGUEDOC

MINERVOIS « L'Amourier »

Luc Lapeyre 2010 **90.50€**

VAL DE LOIRE

SANCERRE BLANC Château de Sancerre 2017 **41€**

DIGESTIFS (2CL)

Liqueurs

Abricot Joseph Cartron **8€**

Framboise Chambord **9€**

Get 27, Get 31 **6€**

Chartreuse MOF **7€**

Chartreuse 1605 **7€**

Chartreuse V.E.P verte ou jaune **15€**

Grand Marnier Cuvée Centenaire **10€**

Eaux de vie blanches

La poire williams Jean Gauthier **14€**

Eaux de vie brunes

Rhum Diplomatico **12€**

Bas Armagnac Darroze

Domaine de martin 1994 **18€**

Cognacs

Maison Hennessy Very Special **12€**

Whiskys

Busshmills **8€**

BOISSONS CHAUDES

Café, Décaféiné, Thés et Infusions **3,90€**

Chocolat chaud **5€**

Cappuccino **5€**

Irish coffee **14€**

BOISSONS FRAICHES

Eaux Minérales (Vittel, San Pellegrino) 50cl **4,50€**

Chateldon 75cl **6,50€**

Eaux Minérales (Vittel, Badoit, San Pellegrino, Evian) 1 L **5,70€**

Jus de Fruits, Sodas **4.80€**

Cocktail de Jus de fruits frais **8,50€**