

Carte

ENTREES

14,00€

Ballotine de faisán, purée de topinambour fumé, émulsion de châtaigne

Notre revisite du poireau vinaigrette, écume de persil

PLATS

22,00€

Filet de dorade, purée de choux de bruxelles, crème de laitue de mer et oseille

Duo de sanglier, sa côte rôtie et son civet, légumes de saison, purée de butternut et graines de sarrasin

DESSERTS / FROMAGES

8,50€

Croustillant noisette et praliné

Brownie chocolat et poire hibiscus, espuma de cacao

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€

Ballotine de faisán, purée de topinambour fumé, émulsion de châtaigne

Finger de croque-monsieur du moment
Tartare de crevettes sauvages aux senteurs asiatiques

Filet de dorade, purée de choux de bruxelles, crème de laitue de mer et oseille

Escalope de foie gras de canard poêlée, pomme-coing

Croustillant de Saint Marcellin

Petites Douceurs

Menu Coup de Coeur

Menu recommandé pour l'ensemble de la table



Tartare de crevettes sauvages aux senteurs asiatiques, pickles de légumes

Noix de coquilles saint jacques en deux versions, courge spaghetti, déclinaison de champignons

Demi Perdreau rôti, purée de poireau brulé, jus de cuisson

Croustillant de fourme d'Ambert

Sablé cacao noisette, crème de marrons et gelée de goyave, meringue citronnée



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€**