

# SOMMAIRE

oooooooooooooooooooooooooooo

## Menus (pages de 2 à 10)

oooooooooooooooooooooooooooo

## Menus de groupe (pages de 11 à 18)



### Prix nets service compris

Liste des allergènes disponible à l'accueil

 Fait maison sauf les sorbets et glaces

**Menu**  
**Clémentine (végétarien)**  
**22€**



oooooooooooooooooooooooooooo

 Soupe de tomate froide et billes de chèvres frais   
au basilic

oooooooooooooooooooooooooooo

 Oeufs brouillés aux olives noires et sa trilogie de légumes 

oooooooooooooooooooooooooooo

Plateau de fromages ou fromage blanc  
(Assiette en terrasse)

oooooooooooooooooooooooooooo

 Dessert  
oooooooooooooooooooooooooooo

Prix nets service compris

Liste des allergènes disponible à l'accueil

 Fait maison sauf les sorbets et glaces

## Accord mets et vins

### Nos propositions

#### Vins Rosés :

★ **Beaujolais domaine de la Revol AOC** : 12cl=3€ ou 75cl= 16€

#### Vins Blancs :

★ **Beaujolais Domaine de la Revol AOC** : 12cl=3,5€ ou 75cl= 18€

★ **Bourgogne St Véran AOC** : 12cl=5,5€ ou 75cl=26€

★ **Coteau du Layon AOC** : 6cl=3,5€ ou 12cl=5,5€ ou 75cl=29€

#### Vins Rouges :

★ **Brouilly AOC** : 12cl=5€ ou 75cl= 25€

★ **St Joseph AOC** : 12cl=6€ ou 75cl=30€

★ **Gigondas AOC** : 12cl=6€ ou 75cl= 31€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

L'alcool ne doit pas être consommée par des femmes enceintes.

\*\*\*\*\*

## Menu Terroir

29€



Fait maison

oooooooooooooooooooooooooooo



Timbaline de brochet et son cœur fondant de  
tomate



oooooooooooooooooooooooooooo



Palet de lapereau, rosace de courgette et sa  
trilogie de garnitures



oooooooooooooooooooooooooooo

Fromage blanc ou plateau de fromages  
(Assiette en terrasse)

oooooooooooooooooooooooooooo



Dessert

oooooooooooooooooooooooooooo

Prix Nets service compris

Liste des allergènes disponible à l'accueil



Fait maison sauf les sorbets et glaces

## Accord mets et vins Nos propositions

### Vins Rosés :

★ **Beaujolais domaine de la Revol AOC** : 12cl=3€ ou 75cl= 16€

### Vins Blancs :

★ **Beaujolais Domaine de la Revol AOC** : 12cl=3,5€ ou 75cl= 18€

★ **Bourgogne St Véran AOC** : 12cl=5,5€ ou 75cl=26€

★ **Coteau du Layon AOC** : 6cl=3,5€ ou 12cl=5,5€ ou 75cl=29€

### Vins Rouges :

★ **Brouilly AOC** : 12cl=5€ ou 75cl= 25€

★ **St Joseph AOC** : 12cl=6€ ou 75cl=30€

★ **Gigondas AOC** : 12cl=6€ ou 75cl= 31€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

L'alcool ne doit pas être consommée par des femmes enceintes.

\*\*\*\*\*

## Menu du St Clément

**38€** (3 plats au choix + fromages et desserts)

**34€** (2 plats au choix + fromages et desserts)

oooooooooooooooooooooooooooo

 Foie gras de canard cuit au torchon, sa gelée au cidre et son bouquet de salade à la vinaigrette de framboise ★

Ou

 Salade de saumon fumé et petites St Jacques marinées au curry doux et estragon ★

oooooooooooooooooooooooooooo

 Pavé de loup de mer et sa gambas sauce crustacé ★

oooooooooooooooooooooooooooo

 Magret de canard en crêpe d'herbes au poivre  ★

Ou

 Filet de kangourou aux deux moutardes (Australie) ★

oooooooooooooooooooooooooooo

Fromage blanc ou plateau de fromages  
(Assiette en terrasse)

oooooooooooooooooooooooooooo

 Dessert  
oooooooooooooooooooooooooooo

Prix Nets service compris

Liste des allergènes disponible à l'accueil

 Fait maison sauf les sorbets et gla 

## Menu Bambin

Pour les enfants jusqu'à 12 ans (petit mangeur)

**Formule à 9,5€**



oooooooooooooooooooooooooooooooooooo

Médailon de bœuf et ses pommes sautées



Ou



Escalope de volaille panée et ses pommes sautées



oooooooooooooooooooooooooooooooooooo



Duo de desserts ou Fromage blanc

oooooooooooooooooooooooooooooooooooo

1 jus de fruits, soda ou sirop

## Menus petits gourmets



Pour les jeunes gourmets jusqu'à 16 ans, le chef vous propose :

½ menu terroir : **17€**

Ou

½ menu St Clément (2 plats) : **21€**

oooooooooooooooooooooooooooooooooooo

Prix Nets service compris

Liste des allergènes disponible à l'accueil



Fait maison sauf les sorbets et glaces

## Formule du jour

(Hors jours fériés)

**Le midi** : du mercredi au samedi (+2€ le samedi)

**Le soir** : pour les résidents de l'hôtel uniquement  
(+1€)

oooooooooooooooooooooooooooo

Entrée + plat du jour + dessert =16€

oooooooooooooooooooooooooooo

Entrée + plat du jour + duo de fromage + dessert  
=18€

oooooooooooooooooooooooooooo

Entrée + plat du jour + duo de fromages + dessert +1  
verre de vin de Beaujolais=20,5€

oooooooooooooooooooooooooooo

Plat du Jour seul 10€

Prix Nets service compris

Liste des allergènes disponible à l'accueil



Fait maison sauf les sorbets et glaces

## Mets à la carte

### Entrées



oooooooooooooooooooooooooooo

-  Foie gras cuit de canard et son bouquet de salade **13€**
-  Timbaline de brochet au cœur fondant de tomate **9€**
-  Salade de saumon fumé et queues de gambas marinées **13€**

oooooooooooooooooooooooooooo

### Poissons

oooooooooooooooooooooooooooo

-  Filet de bar et petites St Jacques (**pas le dimanche**) **17€**
-  Brochette de loup et sa gambas sauce crustacé **17€**
-  Grenouilles Persillées (**pas le dimanche**) **15€**

oooooooooooooooooooooooooooo

### Viandes

oooooooooooooooooooooooooooo

-  Magret de canard en crêpe d'herbes au poivre vert **16€** 
-  Cœur de rumsteak aux deux moutardes **16€** 
-  Filet de kangourou aux 2 moutardes **15€ (Australie)**

### Fromages et desserts

oooooooooooooooooooooooooooo

- Plateau de fromages **5€**
- Fromage Blanc **3,5€**
-  Dessert du jour **5€**
-  Assiette gourmande **7€**
-  Café ou Thé gourmand **8€**

oooooooooooooooooooooooooooo

Prix Nets service compris

-  Liste des allergènes disponible à l'accueil
-  Fait maison sauf les sorbets et glaces

## Menu du vendredi

**34€** (3 plats au choix + fromages et desserts)

**30€** (2 plats au choix + fromages et desserts)

oooooooooooooooooooooooooooo



Foie gras de canard cuit au torchon, sa gelée au cidre et son bouquet de salade à la vinaigrette de framboise

Ou



Salade de saumon fumé et petites st Jacques marinées au curry doux et estragon

oooooooooooooooooooooooooooo



Pavé de loup de mer et sa gambas sauce crustacé

oooooooooooooooooooooooooooo



Magret de canard en crêpe d'herbes au poivre vert



Ou



Filet de kangourou aux deux moutardes (Australie)

Ou



Grenouilles persillées **(+2€)**

oooooooooooooooooooooooooooo

Fromage blanc ou plateau de fromages

(Assiette en terrasse)

oooooooooooooooooooooooooooo



Assiette gourmande

oooooooooooooooooooooooooooo

Prix Nets service compris

Liste des allergènes disponible à l'accueil



Fait maison sauf les sorbets et glaces

**\*Promotion du menu le saint clément (offre non cumulable avec une Box et valable le vendredi)**

# Menus de groupe

(15 personnes min)

## Préambule

### Salles de réception :

1 salle privative est disponible à l'étage pour vos repas de famille (min 15 personnes max 36 personnes).

La salle principale du restaurant entièrement privatisable en fonction du nombre de personnes (35 à 80 personnes).

### Choix du menu :

Les menus doivent **être choisis** une quinzaine de jours avant le repas.

Dégressivités des prix (hors boissons)

15-22 personnes : Salle privative offerte en menu unique

22-40 personnes : 5% en menu unique + salle privative offerte

41 et + personnes : 10 % en menu unique + salle privative offerte

L'assortiment de desserts peut être remplacé par **un** gâteau. (Gâteau chocolat praliné, gâteau praliné, feuilleté aux fruits, ambassadeur, vacherin...).

**Les menus proposés, dans la suite de ce document, sont des menus standards. Ils peuvent donc être modifiés et ajustés en fonction de vos envies.**

## Menu du jour pour les groupes (Le midi du mercredi au vendredi) 18€ (tarif non dégressif)

Fait  
maison



 Terrine en duo de saumon et épinard

Ou

 Mousse de foie de volaille

oooooooooooooooooooooooooooo

 Suprême de volaille à l'ail et thym

Ou

 Dos de lieu noir au poivre vert

oooooooooooooooooooooooooooo

Fromage blanc ou assiette de fromages

oooooooooooooooooooooooooooo

 Trio de desserts

oooooooooooooooooooooooooooo

Prix Nets service compris

Liste des allergènes disponible à l'accueil

 Fait maison sauf les sorbets et glace

# Menu Terroir Pour les groupes 29€



Fait  
maison

(Tarif dégressif en fonction du nombre de personnes)

 Timbaline de brochet et son cœur fondant de tomate

Ou

 Noisettes de lapereau et son bouquet de salade

oooooooooooooooooooooooooooo

 Cuisse de pintade dessossée farcie aux raisins de  
Corinthe et cébette

ou

 Aiguillette de Bœuf braisée aux champignons acidulés

oooooooooooooooooooooooooooo

Fromage blanc ou plateau de fromages

oooooooooooooooooooooooooooo

Palette de desserts

ou

Gâteau

oooooooooooooooooooooooooooo

Prix Nets service compris

Liste des allergènes disponible à l'accueil

 Fait maison sauf les sorbets et glaces

## Menu du St Clément pour les groupes

(tarif dégressif en fonction du nombre de personnes)

2 plats différents max par commande)

**38€ (3 plats)**

**34€ (2 plats)**



Fait  
maison

 Foie gras cuit au torchon et son mini bouquet de salade  
à la vinaigrette de framboise

ou

 Salade de saumon fumé et queues de gambas marinées

oooooooooooooooooooooooooooo

 Pavé de loup et sa gambas sauce crustacé

oooooooooooooooooooooooooooo

 Croustillant de lapereau et son cœur de champignons

ou

 Cœur de rumsteack aux deux moutardes

ou

 Magret de canard en crêpe d'herbes au poivre vert

oooooooooooooooooooooooooooo

Fromage blanc ou plateau de fromages

oooooooooooooooooooooooooooo

 Palette de desserts

Ou

 Gâteau

oooooooooooooooooooooooooooo

Prix Nets service compris

 Fait maison sauf les sorbets et glaces

## Menu Grenouilles pour les groupes

(Tarif dégressif en fonction du nombre de personnes  
Pas de mélange dans les autres menus)

**36€**



☰ Foie gras cuit au torchon et son mini bouquet de salade  
à la vinaigrette de framboise

ou

☰ Salade de saumon fumé et queues de gambas marinées

oooooooooooooooooooooooooooo

☰ Grenouilles persillées

ou

☰ Magret de canard au poivre vert

oooooooooooooooooooooooooooo

Fromage blanc ou plateau de fromages

oooooooooooooooooooooooooooo

☰ Palette de desserts

ou

☰ Gâteau

oooooooooooooooooooooooooooo

Prix Nets service compris

Liste des allergènes disponible à l'accueil

☰ Fait maison sauf les sorbets et glaces

## Menu St Clément supérieur pour les groupes

(Tarif dégressif en fonction du nombre de personnes)

**42€ (2 plats)**

Fait maison

**48€ (3 plats)**

☰ Médaillon de foie gras et son bouquet de salade et magret fumé

ou

☰ Salade en méli-mélo de crustacés (homard, écrevisses...)

oooooooooooooooooooooooooooo

☰ Filet de bar et petites St Jacques

oooooooooooooooooooooooooooo

Trou Normand maison

oooooooooooooooooooooooooooo

☰ Brochette de loup et gambas sauce crustacé

ou

☰ Noisettes de Veau aux morilles

ou

☰ Filet de Bœuf aux herbes de Provence et graines de moutardes

oooooooooooooooooooooooooooo

Fromage blanc ou plateau de fromages

oooooooooooooooooooooooooooo

☰ Palette de desserts

ou

☰ Gâteau

Prix Nets service compris

Liste des allergènes disponible à l'accueil

☰ Fait maison sauf les sorbets et glaces

Fait maison

## Menu Bambin

Pour les enfants jusqu'à 12 ans (petit mangeur)

### Formule à 9,5€



oooooooooooooooooooooooooooo

Médailon de bœuf et ses pommes sautées



OU



Escalope de volaille panée et ses pommes sautées



oooooooooooooooooooooooooooo



Duo de desserts ou Fromage blanc

oooooooooooooooooooooooooooo

1 jus de fruits, soda ou sirop

Fait maison

## Menus petits gourmets



Pour les jeunes gourmets jusqu'à 16 ans, le chef vous propose :

½ menu Clémentine (2 plats) : **17€**

OU

½ menu St Clément (2 plats) : **21€**

oooooooooooooooooooooooooooo

Prix Nets service compris

Liste des allergènes disponible à l'accueil



Fait maison sauf les sorbets et glaces

## Forfaits boissons

- **Forfait à 9€/adulte**

1 verre de kir

oooooooooooooooooooooooooooo

1 bouteille de bordeaux blanc pour 6 personnes

oooooooooooooooooooooooooooo

1 bouteille de Côte du Rhône pour 6 personnes

oooooooooooooooooooooooooooo

Café ou thé

- **Forfait à 11,5€/adulte**

1 apéritif maison

oooooooooooooooooooooooooooo

1 bouteille de beaujolais blanc pour 6 personnes

oooooooooooooooooooooooooooo

1 bouteille de Brouilly pour 6 personnes

oooooooooooooooooooooooooooo

Café ou thé

- **Forfait à 13,5€/adulte**

1 kir pétillant

oooooooooooooooooooooooooooo

1 bouteille de St Véran pour 6 personnes

oooooooooooooooooooooooooooo

1 bouteille de Beaume de Venise pour 6 personnes

oooooooooooooooooooooooooooo

Café ou thé