

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



Salade d'endive et chèvre chaud fumé



oooooooooooooooooooooooooooo



Palet de poireaux et champignons en rosace de courgette ✦

oooooooooooooooooooooooooooo

Plateau de fromages ou fromage blanc
(Assiette en terrasse)

oooooooooooooooooooooooooooo



Assiette gourmande
Ou
Dessert du moment

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



Houmous de lentilles corail et goujonnettes de truite



oooooooooooooooooooooooooooo



Effeillé de canard en habit d'endive poêlé



oooooooooooooooooooooooooooo



Fromage blanc ou plateau de fromages
(Assiette en terrasse)

oooooooooooooooooooooooooooo



Assiette de gourmande

Ou

Dessert du moment

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

40€ (3 plats au choix + fromages et desserts)

35€ (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 l'huile de noix



Ou



Salade de saumon fumé et magret fumé à la
vinaigrette de poireaux



oooooooooooooooooooooooooooo



Filet d'empereur au cresson et moules



oooooooooooooooooooooooooooo



Aiguillette de bœuf braisée aux trompettes des Morts



Ou



Civet de sanglier



Ou



Médailon de cerf à la moutarde moût de raisin



oooooooooooooooooooooooooooo

Fromage blanc ou plateau de fromages

oooooooooooooooooooooooooooo



Assiette de gourmande

Ou

Dessert du moment

oooooooooooooooooooooooooooo

Prix Nets service compris

Liste des allergènes disponible à l'accueil



Fait maison sauf les sorbets et glaces

Menu Bambin

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

Formule à 9,5€



Fait maison



oooooooooooooooooooooooooooooooo

Médailon de bœuf et ses pommes sautées



Ou



Escalope de volaille panée et ses pommes sautées



oooooooooooooooooooooooooooooooo



Duo de desserts ou Fromage blanc

oooooooooooooooooooooooooooooooo

1 jus de fruits, soda ou sirop

Menus petits gourmets



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

1/2 menu terroir : **17€**

Ou

1/2 menu St Clément (2 plats) : **22€**

oooooooooooooooooooooooooooooooo

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 =16.5€

oooooooooooooooooooooooooooo

Entrée + plat du jour + duo de fromage + dessert
=18.5€

oooooooooooooooooooooooooooo

Entrée + plat du jour + duo de fromages + dessert +1
verre de vin de Beaujolais=21€

oooooooooooooooooooooooooooo

Plat du Jour seul 11€

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€**
-  Houmous de lentille corail et goujonnette de truite **9€**
-  Salade de saumon fumé et magret fumé **13€**

oooooooooooooooooooooooooooo

Poissons







oooooooooooooooooooooooooooo

-  Filet de St Pierre au poivre vert safrané **(pas le dimanche) 17€**
-  Filet d'empereur au cresson et moules **16€**
-  Grenouilles Persillées **(pas le dimanche) 16€**

oooooooooooooooooooooooooooo




Viandes

oooooooooooooooooooooooooooo

-  Aiguillettes de bœuf aux trompettes des morts **16€** 
-  Cœur de rumsteak aux deux moutardes **17€** 
-  Médailon de cerf à la moutarde moût de raisin **17€** 


Fromages et desserts

oooooooooooooooooooooooooooo

- Plateau de fromages **5€**
- Fromage Blanc **3,5€**
-  Dessert du moment **6€**
-  Assiette gourmande **7.5€**
-  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

37€ (3 plats au choix + fromages et desserts)

32€ (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 l'huile de noix

Ou



Salade de saumon fumé et magret fumé à la
vinaigrette de poireaux

oooooooooooooooooooooooooooo



Filet d'empereur aux moules et cresson

oooooooooooooooooooooooooooo



Civet de sanglier

Ou



Aiguillette de bœuf braisée aux trompettes des morts

Ou



Grenouilles persillées

Ou



Médailon de cerf à la moutarde moût de raisin

oooooooooooooooooooooooooooo

Fromage blanc ou plateau de fromages

(Assiette en terrasse)

oooooooooooooooooooooooooooo



Assiette gourmande

Ou

Dessert du moment

oooooooooooooooooooooooooooo

Prix Nets service compris



Fait maison sauf les sorbets et glaces

***Promotion du menu le saint clément (offre 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 :

Le choix du menu doit être finalisé une quinzaine de jours avant l'événement.

Dégressivités des prix (hors boissons)

15 personnes : Salle privative offerte (si disponible)

16-25 : Salle privative offerte +5% en menu unique (2.5% avec 2 choix)

26-50 personnes : 7.5% en menu unique (3.5% avec 2 choix) + salle privative offerte

50 et + personnes : 10 % en menu unique obligatoire + 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) 19€ (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 à la tomate et basilic

oooooooooooooooooooooooooooo

Fromage blanc ou assiette de fromages

oooooooooooooooooooooooooooo

 Duo 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)

 Houmous de lentilles corail et goujonnette de truite

Ou

 Noisettes de lapereau et son bouquet de salade

oooooooooooooooooooooooooooo

 Effeillé de canard en habit d'endive poélé

OU

 Pavé de merlu aux chorizo

oooooooooooooooooooooooooooo

Fromage blanc ou plateau de fromages

oooooooooooooooooooooooooooo

Palette de desserts

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)

40€ (3 plats)

35€ (2 plats)



Fait
maison

 Foie gras cuit au torchon et son mini bouquet de salade
à l'huile de noix

ou

 Salade de saumon fumé et magret fumé au vinaigre de
poireaux

oooooooooooooooooooooooooooo

 Filet d'empereur au cresson et moules

oooooooooooooooooooooooooooo

 Magret de canard au poivre vert

ou

 Cœur de rumsteack aux deux moutardes

ou

 Aiguillette de bœuf braisée aux trompettes de la mort

oooooooooooooooooooooooooooo


Fromage blanc ou plateau de fromages

oooooooooooooooooooooooooooo

 Palette de desserts

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 magret fumé

oooooooooooooooooooooooooooo

☰ Grenouilles persillées

ou

☰ Magret de canard au poivre vert

oooooooooooooooooooooooooooo

Fromage blanc ou plateau de fromages

oooooooooooooooooooooooooooo

☰ Palette de desserts

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)

44€ (2 plats)

Fait maison

50€ (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 lotte 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

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 10€



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 :

1/2 menu Terroir (2 plats) : **17€**

OU

1/2 menu St Clément (2 plats) : **22€**

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 Clair Estel 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