

# SOMMAIRE

oooooooooooooooooooooooooooo

## Menus (pages de 2 à 10)

oooooooooooooooooooooooooooo

## Menus de groupe (pages de 11 à 18)



### Prix nets service compris

Liste des allergènes et origine des viandes disponible à l'accueil

Fait maison sauf les sorbets et glaces





**Menu**  
**Clémentine (végétarien)**  
**26€**

oooooooooooooooooooooooooooo

 Œuf cocotte aux champignons 

oooooooooooooooooooooooooooo

 Parmentier de patate douce au fromage ail et fines herbes, crumble de noix 

oooooooooooooooooooooooooooo

Plateau de fromages (4 pièces) 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

**Vins Rosés :**

★ **Beaujolais domaine de la Revol AOC** : 12cl=3.5€ ou  
75cl= 16€

**Vins Blancs :**

★ **Beaujolais Domaine de la Revol AOC** : 12cl=3.5€ ou  
75cl= 18€

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

★ **Coteau du Layon AOC** : 6cl=3,5€ ou 12cl=6€ ou  
75cl=30€

**Vins Rouges :**

★ **Brouilly AOC** : 12cl=5.5€ ou 75cl= 27€

★ **St Joseph AOC** : 12cl=7€ ou 75cl=33€

★ **Gigondas AOC** : 12cl=7€ ou 75cl= 35€

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

32.5€

oooooooooooooooooooooooooooo

☞ Terrine de lentilles aux noix et champignons, ✨  
magret de canard fumé

oooooooooooooooooooooooooooo

☞ Pluma de porc à la fourme d'Ambert ✨

oooooooooooooooooooooooooooo

Plateau de fromages (4 pièces) 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=3.5€ ou  
75cl= 16€

### Vins Blancs :

★ **Beaujolais Domaine de la Revol AOC** : 12cl=3.5€ ou  
75cl= 18€

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

★ **Coteau du Layon AOC** : 6cl=3,5€ ou 12cl=6€ ou  
75cl=30€

### Vins Rouges :

★ **Brouilly AOC** : 12cl=5.5€ ou 75cl= 27€

★ **St Joseph AOC** : 12cl=7€ ou 75cl=33€

★ **Gigondas AOC** : 12cl=7€ ou 75cl= 35€

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

**45€** (entrée + poisson + plat + fromage + dessert)

**38€** (entrée + plat (viande ou poisson) + fromage + dessert)

oooooooooooooooooooooooooooo

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

Ou

☰ Carpaccio de saumon fumé, méli-mélo de pointes   
d'asperge et haricots Mungo

oooooooooooooooooooooooooooo

☰ Joles de sandre en nage, queues de crevettes et mini   
Saint-Jacques, velouté safrané au piment d'Espelette

oooooooooooooooooooooooooooo

☰ Filet de canette rôti à la crème de trompette 

Ou

☰ Onglet de veau à l'échalotte 

oooooooooooooooooooooooooooo

Fromage blanc ou plateau de fromages (4 pièces)

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

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

### **Formule à 10€**

oooooooooooooooooooooooooooo

Filet de lieu noir pané et ses pommes sautées



Ou

Escalope de volaille panée et ses pommes sautées

oooooooooooooooooooooooooooo

Dessert du jour ou 2 boules de glace

oooooooooooooooooooooooooooo

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 : **20€**

Ou

½ menu St Clément (2 plats) : **25€**

**L'escalope de volaille peut également être servie en plat chaud.**

oooooooooooooooooooooooooooo

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 midi

**(+2€ le samedi)**

**Le soir** : pour les résidents de l'hôtel uniquement

**(+2€)**

oooooooooooooooooooooooooooo

Entrée + plat du jour + dessert = **17.5€**

oooooooooooooooooooooooooooo

Entrée + plat du jour + duo de fromage + dessert  
= **19.5€**

oooooooooooooooooooooooooooo

Entrée + plat du jour + duo de fromages + dessert + 1  
verre de vin de Beaujolais = **22€**

oooooooooooooooooooooooooooo

Plat du Jour seul **12€**

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€**
-  Terrine de lentilles aux noix et champignons **10€**
-  Carpaccio de saumon fumé et pointes d'asperge **13€**

oooooooooooooooooooooooooooo

### Poissons




oooooooooooooooooooooooooooo

-  Nage de joues de sandre, queues de crevettes et mini St Jacques, velouté safrané au piment d'Espelette **17€**
-  Grenouilles Persillées (**pas le dimanche**) **16€**

oooooooooooooooooooooooooooo




### Viandes

oooooooooooooooooooooooooooo

-  Filet de canette roti trompette de la mort et son jus corsé **17€**
-  Onglet de veau à l'échalote **18€**
-  Pluma de porc à la fourme d'Ambert **15€**



### Fromages et desserts

oooooooooooooooooooooooooooo

- Plateau de fromages **6€**
- 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

**42€** (entrée + poisson + plat + fromage + dessert)

**35€** (entrée + plat (viande ou poisson) + fromage + dessert)

oooooooooooooooooooooooooooo

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

Ou

☰ Carpaccio de saumon fumé, méli-mélo de pointes d'asperge et haricots Mango

oooooooooooooooooooooooooooo

☰ Joles de sandre en nage, queues de crevettes et mini Saint-Jacques, velouté safrané au piment d'Espelette.

oooooooooooooooooooooooooooo

☰ Grenouilles persillées

Ou

☰ Filet de canette rôti à la crème de trompette

Ou

☰ Onglet de veau à l'échalotte

oooooooooooooooooooooooooooo

Fromage blanc ou plateau de fromages

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)

### Salles de réception

Nous mettons à votre disposition deux espaces pour vos événements :

- **Une salle privative à l'étage**, idéale pour vos repas de famille ou événements intimistes (*de 15 à 36 personnes*)
- **La salle principale du restaurant**, entièrement privatisable selon le nombre de convives (*de 35 à 80 personnes*)

### Choix du menu

Le choix du menu devra être validé **au minimum 15 jours avant la date de votre événement.**

### Conditions tarifaires (hors boissons)

- **À partir de 15 personnes adultes**  
→ Salle privative offerte (*selon disponibilité*)
- **De 16 à 25 personnes**  
→ Salle privative offerte  
→ Remise de **5 %** sur un menu unique (*ou 2,5 % avec 2 choix de plats*)
- **De 26 à 40 personnes**  
→ Salle privative offerte  
→ Remise de **7,5 %** sur un menu unique (*ou 4 % avec 2 choix de plats*)
- **À partir de 40 personnes**  
→ Salle privative offerte  
→ Remise de **10 %** avec un **menu unique obligatoire**

### Desserts

L'assortiment de desserts peut être remplacé par un gâteau au choix, tels que : *gâteau chocolat praliné, feuilleté aux fruits, ambassadeur, vacherin, entremet mangue framboise, framboisier, fraisier ...*

### Personnalisation

Les menus présentés dans la suite de ce document sont des suggestions. Ils peuvent être **modifiés et adaptés selon vos envies** afin de répondre au mieux à vos attentes.

## Menu du jour pour les groupes (Le midi du mercredi au vendredi) 19.5€ (tarif non dégressif)

☰ Rillettes de poisson à la moutarde ancienne

Ou

☰ Parfait de foie de volaille

oooooooooooooooooooooooooooo

☰ Paleron de porc sauce vigneronne

Ou

☰ Dos de lieu noir à la tomate et basilic

oooooooooooooooooooooooooooo

Fromage blanc ou assiette de fromages

oooooooooooooooooooooooooooo

☰ Dessert du jour

oooooooooooooooooooooooooooo

Prix Nets service compris

Liste des allergènes disponible à l'accueil

☰ Fait maison sauf les sorbets et glace

## Menu Terroir Pour les groupes 32.5€

☰ Goujonnettes de truites et houmous de petit pois

Ou

☰ Terrine de lentilles aux noix et champignons, magret de canard fumé

oooooooooooooooooooooooooooo

☰ Pluma de porc à la fourme d'Ambert ou à l'échalotte

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 entrées, 2 plats différents max par commande)

**45€** (entrée + poisson + plat + fromage + dessert)

**38€** (entrée + plat (viande ou poisson) + fromage + dessert)

oooooooooooooooooooooooooooo

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

Ou

☰ Carpaccio de saumon fumé, méli-mélo de pointes d'asperge et haricots Mungo

oooooooooooooooooooooooooooo

☰ Joles de sandre en nage, queues de crevettes et mini Saint-Jacques, velouté safrané au piment d'Espelette

oooooooooooooooooooooooooooo

☰ Filet de canette rôti à la crème de trompette

Ou

☰ Onglet de veau à l'échalotte

oooooooooooooooooooooooooooo

Fromage blanc ou plateau de fromages

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

## Menu Grenouilles pour les groupes 39€

oooooooooooooooooooooooooooo

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

Ou

☰ Carpaccio de saumon fumé, méli-mélo de pointes  
d'asperge et haricots Mungo

oooooooooooooooooooooooooooo

☰ Filet de canette rôti à la crème de trompette

Ou

☰ Grenouilles persillées

oooooooooooooooooooooooooooo

Fromage blanc ou plateau de fromages

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

## Menu St Clément supérieur pour les groupes

Formule en menu unique uniquement

Une formule en menu surprise est possible

**48€** (2 plats au choix + fromages et desserts)

**55€** (3 plats au choix + fromages et desserts)

☰ Médaillon de foie gras, magret fumé et truffe d'été

OU

☰ Carpaccio St jacques, gambas et homard en nage de petits pois

oooooooooooooooooooooooooooo

☰ Filet de bar et queues d'écrevisses

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

## 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

## 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 12€/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 14€/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