MENU

Apéritifs

COCKTAILS

CARTE

GLACES

Vins

Digestifs

La table
DU CLOS DES BRUYERES
Vallon Pont d'Arc

347 ROUTE DES GORGES 07150 VALLON PONT D'ARC
OUVERT LE SOIR DU LUNDI AU SAMEDI 19H-21H

CARTE DES BOISSONS

LES APÉRITIFS

Kir au vin blanc d'ici (châtaigne, mûre, cassis) 10cl	3.80€
Kir comme un royal au pétillant ardéchois 10cl	6.00€
Ricard/Pastis 2cl	3.00€
Martini/Suze 4cl	4.00€
Whisky	5.00€

LES EAUX

Minérale Evian 1l	4.00€
Gazeuse Vals 33cl	2.00€
Gazeuse Vals 1l	4.00€

LES BIÈRES

En pression	25CL	50CL
Jupiler	3.80€	7.40€
Panaché	3.90€	7.60€
Monaco	4.10€	8.00€
Picon bière	4.30€	8.40€
Supplément sirop		0.50€

En bouteille 33cl

Jupiler 00 (sans alcool)	3.50€
Leffe rubis	3.50€
Desperado	5.50€
Bière artisanale (Blonde, Blanche, Ambrée, IPA, miel)	6.50€

LES SOFTS

Sirop à l'eau (grenadine, menthe, pêche, fraise, pamplemousse, citron, Pac, orgeat) 25cl	2.50€
Limonade 25cl	3.00€
Diabolo 25cl	3.50€
Jus de fruits Ardéchois (orange, pomme, tomate, abricot) 25cl	4.80€
Coca, Coca Zéro 33cl	3.80€
Oasis, Fuzetea pêche, Schweppes agrumes, Scweppes Tonic, Orangina 25cl	3.50€

"L'argent ne fait pas le bonhur, l'apéro entre amis oui!"

CARTE DES BOISSONS

LES COCKTAILS

"La vie doit être un cocktail de passion..."

Les classiques:

	En Virgin	Avec alcool
Mojito : Rhum 4cl, menthe fraîche, sucre de canne, citron vert et eau gazeuse	5.50€	8.00€
Gin Fizz : Gin 5cl, sucre de canne, jus de citron et eau gazeuse		8.00€
Tequila Sunrise : Tequila 4cl, jus d'orange et grenadine	5.50€	8.00€
Ti punch : Rhum 4cl, citron vert et sucre de canne	5.50€	8.00€
Pina Colada : Rhum 4cl, coco, crème et jus d'ananas	5.50€	8.00€
Cuba libre : Rhum 4cl, coca et citron vert		8.00€

Les Originaux:

Surfers Dream : Fraise, pêche, crème et ananas.	5.50€	
Evening Sun : Papaye, mangue, fruits de la passion, ananas et orange	5.50€	
Spritz Ardéchois : Apérol 4cl, pétillant d'ici 3cl et eau gazeuse ardéchoise		8.00€
Fun On The Beach : Vodka 4cl, maracuja, papaye, banane, ananas et orange		8.00€
Swimming Pool : Vodka 2cl, rhum 2cl, curaçao 1cl, coco et ananas		8.00€

LES DIGESTIFS

6.00€ Get 27, Get 31, Limoncello, Verveine, Coiron, Baileys, Jack Daniel 4cl

7.00€ Cognac, Poire, Calvados, Disaronno, Rhum , Armagnac 4cl

LES CHAUDS

Expresso/Décaféiné/Allongé	2.00€
Double Expresso	3.00€
Café Noisette : Expresso, lait	2.50€
Double expresso, lait	3.50€
Café frappé au shaker : Double expresso, lait et glaçons	4.20€
Cappuccino : Double expresso, mousse de lait, cacao	4.80€
Chocolat chaud	3.20€
Thé/Infusion	2.80€
Lait chaud nature	2.00€

« Manger est un besoin
bien manger est un art »

CARTE

LES ENTRÉES

9.00€ Cappuccino de lentilles du Puy (AOP Bio) au massalé, émulsion au foie gras
10.00€ Oeuf parfait 63°, émulsion de lard fumé, oignons crispy
12.00€ Mousse de truite sur crique d'Ardèche, gel d'herbes

LES PLATS

+ Suggestions à l'Ardoise

Pièce du boucher sauce du moment 23.00€
Blésotto façon 'Ottolenghi' 18.00€
(champignons de Paris, châtaignes, zaatar, herbes)
Souris d'agneau en carbonade, pommes grenaille 29.00€
Gambas flambées au rhum vieux, carisotto et rougail 24.00€
Carpaccio de boeuf, neige de picodon, granola de noix au balsamique, frites 21.00€
Penne aux 3 Fromages d'Ardèche, chips de Jambon cru 18.00€

Plat du jour 17,50 €

LES DESSERTS

10.00€ Assiette de fromages de Pays et condiments
8.50€ Paris Privas (choux garni de mousse aux marrons)
9.00€ Moelleux au chocolat 64%
8.50€ Pogne perdue, glace caramel beurre salé

MENU ENFANT

- 12 ANS

Pâtes 3 fromages d'Ardèche
OU
Steak frites
13.00€
+ une boule de glace + un sirop

LES GLACES

Café, pistache, cassis, chocolat, citron vert, coco, fraise, framboise, fruit de la passion, mangue,caramel,marron, menthe-chocolat, rhum-raisin, vanille

1 boule	2.50€
2 boules	5.00€
3 boules	7.00€
Supplément chantilly	1.50€

LES COUPES

Coupe Ardéchoise : 1 boule vanille, 2 boules marron, crème de marron & chantilly	8.50€
Coupe Colonel : 2 boules citron vert & 4cl de vodka	9.00€
Coupe Iceberg : 2 boules menthe-chocolat & 4 cl de Get 27	9.00€
Coupe La Buse: 3 boules (1 Mangue, 1 coco, 1 passion) & 4cl Rhum Ambré	9.50€

CARTE DES VINS

LES ROUGES

Côte de Rhône 'Vieux truffiers' AOP Côte du Rhône : Beau rouge rubis, se caractérise par son nez de fruits rouges et épices. Les tanins sont souples, soutenus par des notes de mûres et groseilles. 23€
Cépages: Grenache, Syrah, Cinsault et Carignan.

Chatus : Vin puissant, élevé en fût il montre son caractère typique à notre terroir. S'accorde avec la viande rouge, les plats en sauce et le fromage. 27€

Corps & Ame Domaine Jérôme Mazel : Le corps, c'est le merlot, et l'âme, la syrah. Vin intense et rond autour de tanins soyeux et marqués. 25€

Vaqueyras 'Vallon des sources' Domaine de la Soleiade: AOC Rhône 32€
la finesse de ce cru rejoindra la saveur prononcée d'une viande rouge ou de fromage de caractère Grenache noir/Syrah.

LES BLANCS

Vin au Verre
Blanc Rouge Rosé
5€

Douceur d'Orélie : Blanc Moelleux 22€
Viognier récolté en vendange tardive, sauvignon blanc et soupçon de Muscat donne naissance à cette remarquable cuvée

Odyssée Domaine Jérôme Mazel : 28€
Frais et fruité ce Viognier se déguste dès l'apéritif et s'accorde avec le porc, volaille et gibier...

Alter Ego Domaine Jérôme Mazel : 26€
Sec et minéral, ce Chardonnay équilibré en gras et acidité vous régalera.

LES BULLES

38€ Champagne Paul Romain:
AOP Champagne brut d'exception.

19€ Orélie Cave UVICA:
Vin Blanc pétillant surprenant, ample, charnu et fruité.

LES ROSÉS

17€ Gris de Grenache Domaine de Vigier : IGP coteaux de l'Ardèche
Vin frais et minéral aux notes de pêche, idéal à l'apéritif peut accompagner une entrée froide, une viande rouge grillée ou une volaille.

21€ Ribambelle Domaine Jérôme Mazel : coteaux de l'Ardèche
Idéal pour l'apéritif et pour accompagner poissons et desserts.

18€ Eclat de rosé Cave de Lablachère : IGP Coteaux de l'Ardèche
Ce vin, à la robe rose pâle, au nez intense (cerise, caramel) doté d'une fine douceur en bouche, accompagnera agréablement vos apéritifs et desserts.

Au regard de nos valeurs et de notre engagement depuis plusieurs années sur l'éco-responsabilité le restaurant se veut à notre image.
En cours de labélisation " Clef Verte" pour des séjours plus responsables respectant la nature et les énergies nous avons fait le pari fou de mettre cela en place ici et maintenant !

Chaque jour, notre chef élabore pour vous des menus variés et faits maison. Tout est mijoté, coupé, épluché par lui-même, ses produits sont sélectionnés en respectant au mieux la saisonnalité et la localité

Le bien-manger est un engagement, une conviction, une philosophie et une forme de liberté...
Mais être libre se joue aussi dans l'assiette en proposant une carte succinte mais dense où nous l'espérons tout le monde trouvera son bonheur....

Côté vin, nous essayons aussi de vous faire partager nos valeurs, nous travaillons avec des vignerons indépendants et coopérateurs : les vrais acteurs de notre beau terroir !
Une sélection faite avec passion par notre sommelière qui saura vous conseiller et vous surprendre....

Votre plaisir est notre priorité !
Être éco-responsable sans renoncer aux bonnes choses...

La table
DU CLOS DES BRUYERES
Vallon Pont d'Arc

347 ROUTE DES GORGES 07150 VALLON PONT D'ARC
OUVERT LE SOIR DU LUNDI AU SAMEDI 19H-21H