

Découvrez les différents sites de la Ferme Chapouton & du Clair de la Plume :

1.- LE CLAIR DE LA PLUME

Neuf chambres & suites de grand confort (ouvert toute l'année), restaurant Gastronomique une étoile au Guide Michelin. Salon de thé tous les après-midi.

2.- LA MAISON PRIVEE

Six suites & chambres de grand confort.

3.- LA FERME CHAPOUTON

Neuf chambres au style contemporain (ouvert toute l'année), Bistro récompensé du « Bib Gourmand » par le Guide Michelin. Salles de séminaires (jusqu'à 50 personnes) & salons, piscine chauffée.

4.- LA BOUTIQUE

Au centre du village : pâtisseries maison, glaces, gourmandises de Provence.

5.- LE JARDIN MEDITERRANEEN

Plus de 300 variétés de plantes, une vue exceptionnelle sur le village, une piscine « naturelle » (régénération sans traitement chimique), pavillon d'amoureux. Aux beaux jours, retrouvez des grillades et salades.

LE BISTRO

PAR JULIEN ALLANO



« Je vous invite à partager une cuisine généreuse et gourmande, basée sur la Tradition culinaire, avec le souci particulier du produit et de son intégrité. Une cuisine faite en Equipe, avec le cœur tout simplement. »

Julien ALLANO
Chef de Cuisine



La Ferme Chapouton

200 route de Montélimar 26230 Grignan
www.chapouton.com - 04 75 00 01 01

LES COCKTAILS

ALCOOLS

Cointreau blanc - 25cl <i>Cointreau, bière blanche, sirop citron</i>	9,50 €
St Germain blanc - 25cl <i>St Germain, bière blanche, jus de citron</i>	10,00 €
Fraîcheur - 20cl <i>Curaçao bleu, citron, clairette de Die</i>	12,00 €
Bulle en fleur - 20cl <i>St Germain, champagne, citron</i>	13,50 €
Spritz - 20cl <i>Apérol, champagne, orange</i>	13,50 €

SANS ALCOOLS

Cocktail de fruits - 25cl <i>Assemblage de jus de fruit</i>	7,50 €
--	--------



FAIT MAISON

Tous nos tarifs s'entendent taxes & service compris.
Origine de nos viandes : France & Europe.
Taxes and services included.
All our meat is guaranteed of French and European origin.

TOUS NOS PLATS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR
LES ALLERGENES SUIVANTS :

Céréales contenant du gluten (ex. : blé, seigle, orge...)
Crustacés et produits à base de crustacés
Œufs et produits à base d'œufs
Poissons et produits à base de poissons
Arachides et produits à base d'arachides
Soja et produits à base de soja
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)
Fruits à coques (ex. : amandes, noisettes, noix...)
Céleri et produits à base de céleri
Moutarde et produit à base de moutarde
Graines de sésame et produits à base de sésame
Anhydride sulfureux et sulfites (en certaine quantité)
Lupin et produits à base de lupin
Mollusques et produits à base de mollusques

L'alcool est dangereux pour la santé.



LA CAVE (suite)

VERRE 12CL BOUTEILLE 75CL

VINS ROSES

GRIGNAN LES ADHEMAR Dom. Montine – Muse 2018	5,00 €	28,00 €
---	--------	---------

VINS MOELLEUX

CÔTES DE GASCOGNE Dom. Monluc - A. de Goupil 2017	6,00 €	27,00 €
BEAUME DE VENISE Dom. Enchanteurs - A. céleste 2013	8,00 €	40,00 €

CHAMPAGNE

Collet - Brut Art déco		65,00 €
Collet - Rosé		68,00 €
Billecart Salmon - Brut Réserve		90,00 €

BOISSONS CHAUDES

Expresso Lavazza	2,50 €
Décaféiné Lavazza	2,50 €
Double expresso Lavazza	3,50 €
Cappuccino	5,50 €
Latte Macchiato	5,50 €
Thé Mariage Frères <i>vert, noir, Earl Grey, fumé</i>	4,00 €
Infusion de l'abbaye d'Aiguebelle <i>tilleul, verveine, sauge, lavandin, camomille, menthe</i>	4,00 €
Chocolat chaud	4,50 €
Irish coffee	7,50 €

LES DIGESTIFS

4cl

WHISKY & RHUM

Whisky Jack Daniels Gentleman Jack	7,00 €
Whisky Johnnie Walker black label 12 ans	7,50 €
Whisky Knokando	8,00 €
Whisky Talisker	8,50 €
Whisky Cardhu 12 ans	8,50 €
Whisky Bourbon bulleit	9,50 €
Whisky Lagavulin 16 ans	11,50 €
Rhum Don Papa	7,50 €
Rhum Baccardi Ocho 8 ans	7,50 €
Rhum Santa Teresa 1796	9,50 €
Rhum Zacapa 23ans	11,50 €

EAU DE VIE & LIQUEUR

Armagnac Duc de Camilhac	9,50 €
Eau de vie de mirabelle	8,00 €
Eau de vie de poire	8,00 €
Farigoule	6,50 €
Liqueur verte d'Eyguebelle	6,50 €

AUTRES ALCOOLS

Get 27, Get 31, Bailey's	6,50 €
Limoncello	6,50 €



LA CAVE

	VERRE 12CL	BOUTEILLE 75CL
<u>VINS BLANCS</u>		
GRIGNAN LES ADHEMAR		
Dom. Montine - Viognier 2018	5,00 €	28,00 €
GRIGNAN LES ADHEMAR		
Dom. Grangeneuve – L. Dames 2017	5,00 €	28,00 €
CÔTES DU RHÔNE VISAN		
Art Mas - Il était une fois 2016	6,00 €	32,00 €
POUILLY-FUME		
Dom. Baudin - Charmes 2017	7,00 €	39,00 €
SAINT JOSEPH		
F. Villard - Mairlant 2017	8,00 €	45,00 €
AUXEY DURESSSES		
A. Paquet – 2016		50,00 €
CHÂTEAUNEUF DU PAPE		
Château Husson - 2015		62,00 €
CONDRIEU		
Dom. V. Cluzel - 2016		65,00 €
IGP ST GUILHEM-LE-DESERT		
Mas de Daumas Gassac - 2012		105,00 €
<u>VINS ROUGES</u>		
GRIGNAN-LES-ADHEMAR		
Dom. Montine - Emotion 2016	6,00 €	31,00 €
GRIGNAN-LES-ADHEMAR		
Dom. Grangeneuve - V. Vignes 2015	6,00 €	33,00 €
SAUMUR-CHAMPIGNY		
Dom. Dubois - 2016	7,00 €	35,00 €
SAINT JOSEPH		
Vincent et Alexandre Cluzel - 2017	8,00 €	42,00 €
SAINT JOSEPH		
Dom. G Farge – T. de Granit 2016	9,00 €	46,00 €
RASTEAU		
Dom. La Collière - La Fontaine 2014	9,00 €	46,00 €
MONTHELIE		
Dom. Prunier-B. - Les Crays 2016		54,00 €
CÔTE-RÔTIE		
Dom. Lafoy - Prélude 2016		65,00 €
CHÂTEAUNEUF DU PAPE		
Clos du Mont Olivet - 2012		75,00 €
SAINT JOSEPH		
F. Villard - Reflet 2012		85,00 €
HERMITAGE		
Dom. de Montine - 2015		89,00 €
VDP DE L'HERAULT		
Mas de Daumas Gassac - 2008		115,00 €



LE BAR

EAUX MINERALES

Thonon - plate 75cl	4,50 €
Vals - gazeuse 75cl	4,50 €
Vals - gazeuse 33cl	3,00 €

JUS DE FRUIT - 25cl

Orange, pamplemousse, pomme, ananas, cranberry, carottes, tomate	4,00 €
--	--------

SIROPS D'EYGUEBELLE

Citron, pêche, menthe, grenadine, fraise, orgeat	2,50 €
--	--------

SODAS

Coca-Cola, Coca-Cola light - 33cl	4,00 €
Orangina, Schweppes, limonade, Ice Tea - 25cl	

BIERES PRESSION

Blonde d'Ardèche Bourgnanel - 25cl	3,50 €
Blonde d'Ardèche Bourgnanel - 50cl	6,00 €
Blanche de Bruxelles - 25cl	3,90 €
Blanche de Bruxelles - 50cl	6,30 €

APERITIFS

Pastis 51, Ricard, Pastis Eyguebelle - 2cl	3,50 €
Suze, Martini, Porto rouge - 6cl	5,50 €
Kir vin - 12cl	5,50 €
Cassis, mûre, châtaigne, fraise, framboise, pêche	

ALCOOLS - 4cl

Whisky Jack Daniels Gentleman Jack	7,00 €
Whisky Johnnie Walker black label 12 ans	7,50 €
Whisky Knokando	8,00 €
Whisky Talisker	8,50 €
Whisky Cardhu 12 ans	8,50 €
Whisky Bourbon bulleit	9,50 €
Whisky Lagavulin 16 ans	11,50 €
Rhum Don Papa	7,50 €
Rhum Baccardi Ocho 8 ans	7,50 €
Rhum Santa Teresa 1796	9,50 €
Rhum Zacapa 23ans	11,50 €
Gin Bombay Sapphire	6,50 €
Gin Dry Fieldfare d'Eyguebelle	7,00 €
Vodka Belvedere	8,50 €

BULLES - 12cl

Clairette de Die bio, coupe	6,00 €
Champagne Collet brut, coupe	9,50 €
Champagne Collet rosé, coupe	10,00 €
Kir Royal	10,00 €
Cassis, mûre, châtaigne, fraise, framboise, pêche	



LE MENU



Entrée & plat ou plat & dessert : 26,50 €



Starter and main course or main course and dessert

Entrée, plat & dessert : 32,50 €


Starter, main course and dessert

Entrées

INSTITUT DE BEAUVAIS ♦  
en potage parmentier, émulsion à l'ail doux
Potato soup, garlic emulsion & croutons

ŒUF BIO MOLLET  
À la façon d'une carbonara
Organic soft boiled egg, carbonara style

Plats

SUGGESTION DU MOMENT 
Au retour du marché
Today's special, from the market

CALAMARS A L'AMERICAINE
En hommage à « Mamie Michou »
Squids braised in tomato, brandy, garlic & celery sauce

Desserts

PÂTISSERIE MAISON
Selon notre sélection
A dessert treat to be chosen from our selection

GLACES ARTISANALES BIO
Deux boules, au choix (voir ci-dessous)
Handmade ice cream, two scoops from our selection

POUR LES ENFANTS

Menu enfant jusqu'à 10 ans : 14,50 €

Children's menu up to 10 years old

Formule plat-dessert du menu, une boisson (sirop ou diabolo -sirop avec limonade-)

It includes a main-course & dessert from the menu, and a beverage (syrup or lemon soda with syrup)



LA TRUFFE AU PRIX DU MARCHÉ !

Choisissez une truffe de notre sélection, râpez-la sur le plat de votre choix. Prix selon nos producteurs, noté à l'ardoise. Comptez 5 - 10 grammes de truffe par personne et par plat.

TRUFFLE AT THE MARKET PRICE ! Choose a truffle from our selection, and slice it on the dish of your choice. The price varies according to our producers. 5 - 10 grams per person and per dish is recommended.

Truffe tuber melanosporum

Gourmand  Irrésistible  

Les plats signalés d'un ♦ sont végétariens.

Dishes marked with ♦ are vegetarian ones.



Sauces signature Aix&Terra par J. Allano :
retrouvez ces produits à emporter au bar
Aix & Terra sauces (by our Michelin starred Chef J. Allano) for sale at the bar

LA CARTE




Entrées

INSTITUT DE BEAUVAIS ♦   11 €
en potage Parmentier, émulsion à l'ail doux.
Potato soup, garlic emulsion & croutons

ŒUF BIO MOLLET   13 €
À la façon d'une carbonara
Organic soft boiled egg, carbonara style

SALADE CAESAR FACON CHAPOUTON
En entrée / *as a starter* 16 €
En plat / *As a main dish* 23 €
Romaine, blanc de volaille, sauce fromage blanc, menthe & parmesan
Caesar salad: chicken, mint & parmesan cream cheese sauce.

SAINT JACQUES 20 €
En ceviche, citron vert et ponzu
Scallop marinated in lime, olive oil and ponzu.



FOIE GRAS   22 €
En traditionnelle terrine, confit d'oignon au caramel beurre salé par Aix&Terra 
Foie gras terrine served with onions confit in salted butter

Plats

SUGGESTION DU MOMENT  21 €
Au retour du marché
Today's special, from the market

CALAMARS A L'AMERICAINE 23 €
En hommage à « Mamie Michou »
Squids braised in tomato, brandy, garlic & celery sauce

JOUE DE COCHON CONFITE 23 €
Au vin de Grignan-les-Adhémar, choux vert, châtaigne
Porc cheek confit, red wine sauce, cabbage & chestnut

ENTRECOTE SIMMENTHAL POUR 2   28 €
600 grammes : 56 €, soit prix par personne
Aligot façon Chapouton, sauce poivre vert
Simmental beef rib steak for 2. 600gr. minimum : 56 €, i.e. 28 € per person. Served with aligot & green peeper sauce.

TRUFFE D'HIVER ♦   29 €
En risotto d'épeautre crémeux au parmesan
Creamy spelt risotto, winter truffle & parmesan

Fromage

ASSIETTE DE FROMAGES 9 €
par J.DEAL Meilleur Ouvrier de France fromager à Vaison-la-Romaine
Cheese plate by Josiane DEAL, Vaison-la-Romaine

Desserts

PÂTISSERIES MAISON 9 €
par le Chef pâtissier du Clair de la Plume :
à choisir, selon notre sélection du moment
A dessert treat by Le Clair de la Plume's pastry Chef to be chosen from our selection

GLACES ARTISANALES BIO 8 €
Deux boules, au choix :
Handmade ice cream, two scoops from our selection of flavours :

Fraise - *Strawberry* Vanille - *Vanilla*
Citron - *Lemon* Café - *Coffee*
Pêche - *Peach* Nougat - *Nougat*
Mangue - *Mango* Chocolat noir - *Chocolate*
Passion - *Passion fruit* Framboise - *Raspberry*