

LE BISTRO A EMPORTER

PAR JULIEN ALLANO



Nouvelle carte !
Les changements sont réguliers,
selon le marché

Quand ?

Tous les jours, votre commande est prête en 15 minutes le jour-même.

Comment ?

Sur notre site dédié en [cliquant ici](#) ou par téléphone **04.75.00.01.01.**

Où ?

Point de collecte 200 route de Montélimar, 26230 Grignan de 12h à 14h et de 19h30 à 21h.

A table !

GRIGNOTAGE

Le pot (100g) 8.00€, les 2 pots 12.00€

Dégustation apéritive par Aix&Terra, & petits pains moelleux, au choix : Délices de thon, Délices d'anchoïade, Sardinade, Poichichade au piment, Poivronade, Tapenade verte, Artichaunade

MENU

Entrée, Plat et Dessert 28.00€

Au choix parmi les propositions suivantes. Comprend une boule de pain par menu.

Entrées (120g minimum garniture incluse)

Gaspacho de courgette, à la menthe fraîche, salpicon (végétarien)

Gaspacho de courgette et courgette sautée en salade, crème fouettée assaisonnée d'huile d'olive

Chèvre frais de Grignan, en feuilleté, épinard en vinaigrette de noix

Servi froid

Foie gras mi-cuit en terrine tradition, chutney de melon (sans gluten, sans lactose) **+5€**

Servi froid

Plats (200g minimum)

Poulet fermier en tajine, abricot moelleux et citron confit

Poulet cuit dans une sauce légèrement tomatée, aromatisé de fruits secs et de légumes

Filet de dorade rôti, sauce vierge aux pois chiche

Filet de dorade avec garniture composée de pois chiche, oignons, herbes fraîches, servi tiède

Truffe d'été, tuber aestivum **+5€**

En risotto d'épeautre crémeux au parmesan

Desserts (100g minimum)

Entremets poire vanillée

Mousse vanille, poires fondantes, brownies citron vert, chocolat

Cheesecake cassis et fruits rouges

Pâte sucrée amande, coeur cassis fruits rouges, chocolat

Tiramisu tradition

Crème mascarpone, amaretto, café, biscuit cuillère

Flan chocolat et noisette

Pâte brisée, crème chocolat et pâte de noisette

POUR COMMANDER
[Cliquez ICI](#)

FROMAGE

La sélection (80g) 6.00€

Assiettes de fromages affinés et variés, selon arrivage, confiture de tomate verte à la pomme.

Inclut une boule de pain.



NOUVEAU PIQUE-NIQUE

Entrée et dessert au choix, et plat à consommer froid 28.00€

*Plat : Aïoli de ma grand-mère par Aix & Terra
avec 3 options : végétarien, poisson ou viande*

A la carte !

Entrées (120g minimum garniture incluse)

<u>Gaspacho de courgette</u> , à la menthe fraîche, salpicon (végétarien)	8€
<i>Gaspacho de courgette et courgette sautée en salade, crème fouettée assaisonnée d'huile d'olive</i>	
<u>Chèvre frais de Grignan</u> , en feuilleté, épinard en vinaigrette de noix	9€
<u>Aïoli de ma grand mère</u> , par Aix & Terra	14€
<i>Dos de cabillaud poché, accompagné de légumes et aïoli par Aix&Terra, servi froid</i>	
<u>Foie gras mi-cuit en terrine tradition</u> , chutney de melon (sans gluten, sans lactose)	14€
<i>Servi froid</i>	
<u>Jambon Mangalitzza d'Ardèche</u> , 36 mois par Christophe GUEZE	50g 14€
<i>Confit d'oignon au miel en aigre doux</i>	100g 26€

Plats (200g minimum)

<u>Poulet fermier en tajine</u> , abricot moelleux et citron confit	16€
<i>Poulet cuit dans une sauce légèrement tomate, aromatisé de fruits secs et de légumes</i>	
<u>Filet de dorade rôti</u> , sauce vierge aux pois chiche	16€
<i>Filet de dorade avec garniture composée de pois chiche, oignons, herbes fraîches, servi tiède</i>	
<u>Truffe d'été</u> , tuber aestivum	20€
<i>En risotto d'épeautre crémeux au parmesan</i>	
<u>Châteaubriand de bœuf</u> , à la truffe, pomme de terre délicatesse	28€
<i>Truffe d'été tuber aestivum</i>	

Desserts (100g minimum)

<u>Entremets poire vanillée</u>	4.50€
<i>Mousse vanille, poires fondantes, brownies citron vert, chocolat</i>	
<u>Cheesecake cassis et fruits rouges</u>	4.50€
<i>Pâte sucrée amande, cœur cassis fruits rouges, chocolat</i>	
<u>Tiramisu tradition</u>	4.50€
<i>Crème mascarpone, amaretto, café, biscuit cuillère</i>	
<u>Flan chocolat et noisette</u>	4.50€
<i>Pâte brisée, crème chocolat et pâte de noisette</i>	



POUR COMMANDER
[Cliquez ICI](#)

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

Pour plus de renseignements
contactez-nous au 04.75.00.01.01.

Côté Cave

Malin ! les prix sont réduits pour emporter nos vins (de 20% à 40%) !

Champagne (75cl)

Art Déco, Maison Collet 39.00€

Vin à la bouteille (75cl)

Blanc

GLA, Viognier, D. Montine, blanc, 2018 20.00€

GLA, Dames Blanches, D. de Grangeneuve, blanc, 2018 23.00€

IGP d'OC, Fleur de Sel, V. David, blanc, 2018 27.00€

GLA, Temps de Vivre, D. Rozel, blanc, 2018 29.00€

ANJOU, Les 3 Poiriers, C&B Blet, blanc, 2018 33.00€

Rouge

GLA, Emotion, D. Montine, rouge, 2018 20.00€

GLA, Vieilles vignes, D. de Grangeneuve, rouge, 2017 25.00€

SAUMUR-CHAMPIGNY, Rococo, D. Dubois, rouge, 2018 25.00€

CÔTES DU RHÔNE, Signature, D. La Bouvaude, rouge, 2017 27.00€

SAINT JOSEPH, D. Cluzel, rouge, 2018 29.00€

Rosé

GLA, Muse, D. Montine, rosé, 2019 20.00€

C. de PROVENCE, Mathilde Chapoutier, rosé, 2017 26.00€

GLA = AOC Grignan-les-Adhémar - IGP = Indication Géographique Protégée - VDF = Vin de France
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



POUR COMMANDER
[Cliquez ICI](#)

Nature

Julien, le Chef de cuisine, concocte ses plats à partir des produits frais d'ici, présentés en emballages recyclables (carton) et recyclés (plastique). Cédric, le Chef Pâtissier, propose certains de ses desserts dans des verres personnalisés, fabriqués en France, à collectionner. Pique-nique ? Sélectionnez nos couverts en amidon de maïs.

Anniversaire ? Gourmandise ?

Le Chef Pâtissier prépare sur simple demande une pâtisserie à partager pour un anniversaire, ou juste le plaisir... Chocolat, fruits de saison... contactez notre boutique : 04.75.96.35.76. ou boutique@clairplume.com.

Conservation

Nos plats sont produits et se consomment impérativement le jour-même.

Si vous ne consommez pas votre commande dans les 30 minutes suivant la collecte, conservez-la aussitôt au réfrigérateur.



Tous nos prix s'entendent taxes comprises.
Tous nos plats sont faits maison.
Origine de nos viandes : France

 **les Collectionneurs**
Restaurateurs, Hôtelières, Voyageurs