

# BISTRO DE LA FERME CHAPOUTON

## LA CAVE

VERRE 12CL BOUTEILLE 75CL

### VINS BLANCS

GRIGNAN LES ADHEMAR Dom. Montine - Viognier - 2018	5,00 €	29,00 €
GRIGNAN LES ADHEMAR Dom. Grangeneuve - L. Dames - 2018	6,00 €	33,00 €
PAYS D'OC V. David - Fleur de sel - 2018	7,00 €	39,00 €
GRIGNAN LES ADHEMAR Dom. Rozel - Le T. de Vivre - 2018	8,00 €	42,00 €
ANJOU C&B Blet - Les 3 Poiriers - 2018	9,00 €	47,00 €
SANCERRE F. Crochet - Le Chêne Marchand - 2017		56,00 €
MARRANGES Sénograph - Chardonnay - 2017		59,00 €
CONDRIEU Vincent et Alexandre Cluzel - 2018		65,00 €
IGP ST GUILHEM-LE-DESERT Mas de Daumas Gassac - 2014		105,00 €

### VINS ROUGES

GRIGNAN-LES-ADHEMAR Dom. Montine - Emotion - 2017	5,00 €	29,00 €
GRIGNAN-LES-ADHEMAR Dom. Grangeneuve - V. Vignes - 2017	6,00 €	35,00 €
SAUMUR-CHAMPIGNY Dom. Dubois - Rococo - 2018	6,00 €	35,00 €
CÔTE DU RHÔNE Planas - 2018	7,00 €	39,00 €
SAINT-JOSEPH Dom. Cluzel - 2018	8,00 €	42,00 €
RASTEAU Dom. La Collière - La Fontaine - 2015	9,00 €	46,00 €
SAVIGNY-LES-BEAUNES Dom. J-P. Guyon - Les Planchots - 2016		59,00 €
CHATEAUNEUF-DU-PAPE Dom. La Manarine - Pied de Baud - 2016		79,00 €
GIGONDAS Château de St Cosme - 2017		95,00 €
GEVREY-CHAMBERTIN Dom. H Richard - Aux Corvées - 2014		97,00 €
COTE-ROTIE Saint Cosme - 2017		119,00 €

## LA CAVE

VERRE 12CL BOUTEILLE 75CL

### VINS ROSES

IGP MEDITERRANEE Dom. Montine - Muse - 2019	5,00 €	29,00 €
GRIGNAN-LES-ADHEMAR Dom. Rozel - Insouciance - 2019	5,50 €	29,00 €
COTE DE PROVENCE Mathilde Chapoutier - 2018	6,50 €	38,00 €
<u>VINS MOELLEUX</u> CÔTES DE GASCOGNE BLANC Dom. Monluc - A. de Goupil - 2017	6,00 €	35,00 €
CÔTE DU RHÔNE VISAN ROUGE Dom. Art Mas - Made Âme - 2016	8,00 €	35,00 €
BEAUME DE VENISE BLANC Dom. Enchanteurs - A. céleste - 2014	8,00 €	40,00 €
<u>CHAMPAGNE</u> Collet - Brut Art déco		65,00 €
Collet - Rosé		68,00 €
Nathalie Falmet - Tentation Rosée - 2011		100,00 €
Don. Perignon - Vintage - 2006		320,00 €



Pour plus de vins rouges régionaux,  
demandez à notre équipe l'accès au casier  
de la Ferme.



# BISTRO DE LA FERME CHAPOUTON

## LES COCKTAILS

### ALCOOLS

Chapouton Bellini - 16cl	12,00 €
<i>Champagne, jus de framboise, sirop de lavande</i>	
Fraîcheur - 20cl	12,00 €
<i>Curaçao bleu, citron, clairette de Die</i>	
Moscow Mule - 20cl	13,00 €
<i>Vodka, citron vert, gingembre, vals</i>	
Bulle en fleur - 20cl	13,00 €
<i>St Germain, champagne, citron</i>	
Spritz - 20cl	13,50 €
<i>Apérol, champagne, orange</i>	
Bloody Mary - 20cl	14,00 €
<i>Vodka, jus de tomate, jus de citron pressé</i>	

### SANS ALCOOLS

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



## LE BAR

### EAUX MINERALES

Thonon - plate 75cl	5,50 €
Thonon - plate 33cl	3,50 €
Vals - gazeuse 75cl	5,50 €
Vals - gazeuse 33cl	3,50 €

### JUS DE FRUIT - 25cl

Orange, pamplemousse, pomme, ananas, tomate, abricot, pêche, framboise.	4,00 €
---	--------

### SIROPS D'EYGUEBELLE

Citron, pêche, menthe, grenadine, fraise, orgeat, anis, lavande.	2,50 €
--	--------

### SODAS

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

### BIERES PRESSION

Blonde d'Ardèche Bourganel - 25cl	4,00 €
Blonde d'Ardèche Bourganel - 50cl	6,50 €
Blanche de Bruxelles - 25cl	4,20 €
Blanche de Bruxelles - 50cl	6,70 €

### APERITIFS

Pastis 51, Ricard, Pastis Eyguebelle - 2cl	4,00 €
Suze, Martini, Porto rouge - 6cl	6,00 €
Kir vin - 12cl	5,50 €
<i>Cassis, mûre, châtaigne, fraise, framboise, pêche, mandarine</i>	



### ALCOOLS - 4cl

Whisky : selon le choix digestif	7,00 €
Rhum : selon le choix digestif	7,50 €
Gin Bombay Sapphire	6,50 €
Dry Fieldfare d'Eyguebelle	7,00 €
Vodka Grey Goose	8,50 €

### BULLES - 12cl

Clairette de Die bio, coupe	6,00 €
Champagne Collet brut, coupe	10,00 €
Champagne Collet rosé, coupe	10,50 €
Kir Royal	11,00 €
<i>Cassis, mûre, châtaigne, fraise, framboise, pêche, mandarine</i>	

## BOISSONS CHAUDES

Expresso, décaféiné Lavazza	2,50 €
Double expresso Lavazza	3,50 €
Cappuccino	5,50 €
Latte Macchiato	5,50 €
Thé Mariage Frères	4,00 €
<i>vert, noir, Earl Grey,</i>	
Infusion de l'abbaye d'Aiguebelle	4,00 €
<i>tilleul, verveine, sauge, lavandin, camomille, menthe</i>	
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 Knockando	8,00 €
Whisky Talisker, Cardhu 12 ans	8,50 €
Whisky Bourbon bulleit	9,50 €
Whisky Couvreur Overaged	10,50 €
Whisky Lagavulin 16 ans	11,50 €
Rhum Don Papa	7,50 €
Rhum Bacardi Cuatro 4 ans	7,50 €
Rhum Baccardi Ocho 8 ans	8,00 €
Rhum Santa Teresa 1796	9,50 €
Rhum Zacapa 23 ans	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 d'Eyguebelle verte ou jaune	6,50 €

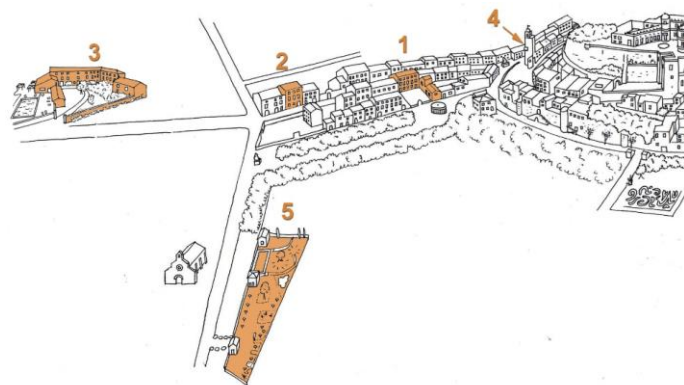
### AUTRES ALCOOLS

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

# BISTRO DE LA FERME CHAPOUTON

« 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



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

Carafe d'eau fraîche ou tempérée offerte.  
L'alcool est dangereux pour la santé.



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-midis.

## 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.

## La Ferme Chapouton

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

## La Ferme Chapouton

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