

# 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)

Tous nos desserts sont réalisés par le Chef Cédric PERRET et son équipe

Ils changent chaque semaine

Autour du fruit, du chocolat, de fraîcheur et de gourmandise !

Nous vous conseillons de regarder directement sur le site de commande pour avoir les desserts du moment.

**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*

*Dessert : cookies maison ou fruits du moment*

## A la carte !

### Entrées (120g minimum garniture incluse)

<u>Gaspacho de courgette</u> , à la menthe fraîche, salpicon (végétarien) <i>Gaspacho de courgette et courgette sautée en salade, crème fouettée assaisonnée d'huile d'olive</i>	8€
<u>Chèvre frais de Grignan</u> , en feuilleté, épinard en vinaigrette de noix	9€
<u>Aïoli de ma grand mère</u> , par Aix & Terra <i>Dos de cabillaud poché, accompagné de légumes et aïoli par Aix&amp;Terra, servi froid</i>	14€
<u>Foie gras mi-cuit en terrine tradition</u> , chutney de melon (sans gluten, sans lactose) <i>Servi froid</i>	14€
<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 <i>Poulet cuit dans une sauce légèrement tomate, aromatisé de fruits secs et de légumes</i>	16€
<u>Filet de dorade rôti</u> , sauce vierge aux pois chiche <i>Filet de dorade avec garniture composée de pois chiche, oignons, herbes fraîches, servi tiède</i>	16€
<u>Truffe d'été</u> , tuber aestivum <i>En risotto d'épeautre crémeux au parmesan</i>	20€
<u>Châteaubriand de bœuf</u> , à la truffe, pomme de terre délicatesse <i>Truffe d'été tuber aestivum</i>	28€

### Desserts (100g minimum)

Tous nos desserts sont réalisés par le Chef Cédric PERRET et son équipe

Ils changent chaque semaine : autour du fruit, du chocolat, de fraîcheur et de gourmandise !

Nous vous conseillons de regarder directement sur le site de commande pour avoir les desserts du moment.



**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](mailto: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