

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)

Crème Dubarry, fleurettes au tandoori et croquantes, citron vert (végétarien)
Servi froid

Œuf bio mollet, velours de cresson, lard de colonnata, noisette
Servi froid

Rillette de lapin, aux goûts et couleurs de la Provence, **+5€**
salade de roquette, vinaigrette à la poivronnade Aix&Terra
Servi froid

Plats (200g minimum)

Thon rôti servi tiède, caviar d'aubergine, vinaigrette méridionale

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 : Thon rôti servi froid, caviar d'aubergine, vinaigrette méridionale
Dessert : cookies maison ou fruits du moment*

A la carte !

Entrées (120g minimum garniture incluse)

<u>Crème Dubarry</u> , fleurettes au tandoori et croquantes, citron vert (végétarien) <i>Servi froid</i>	8€
<u>Œuf bio mollet</u> , velours de cresson, lard de colonnata, noisette	9€
<u>Rillette de lapin</u> , aux goûts et couleurs de la Provence <i>Salade de roquette, vinaigrette à la poivronnade Aix&Terra</i>	14€
<u>Gambas en Bellevue</u> , céleri croquant, mayonnaise à l'orange <i>Servi froid</i>	14€
<u>Jambon Mangalitzta d'Ardèche</u> , 36 mois par Christophe GUEZE	50g 14€
<i>Gel de pomme verte à la manzana</i>	100g 26€

Plats (200g minimum)

<u>Thon rôti servi tiède</u> , caviar d'aubergine, vinaigrette méridionale	16€
<u>Filet de loup</u> textures d'artichaut, émulsion anisée	16€
<u>Truffe d'été</u> , tuber aestivum <i>En risotto d'épeautre crémeux au parmesan</i>	20€
<u>Magret de canard Rossini</u> , Garniture automnale et jus réduit <i>Cuisson rosée</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 la fraîcheur et de la 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.

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