

BISTRO DE LA FERME CHAPOUTON

LA CAVE

		VERRE 12CL	BOUTEILLE 75CL
CHAMPAGNE			
NM	Collet – Brut Art Déco	10,50 €	60,00 €
NM	Collet – Dry Rosé	11,00 €	65,00 €
NM	Dom. Perignon - Vintage - 2006		320,00 €

VINS ROSES

IGP MEDITERRANEE, Vallée du Rhône			
2019	Domaine de Montine – Muse	5,00 €	29,00 €
GRIGNAN LES ADHEMAR, Vallée du Rhône			
2019	Domaine Rozel – Insouciance	6,00 €	35,00 €
COTE DE PROVENCE, Gran Ferrage			
2020	Mathilde Chapoutier Gran Ferrage	7,00€	38,00€

VINS MOELLEUX

		VERRE 7.5CL	BOUTEILLE 75CL
CÔTES DE GASCOGNE BLANC, Sud-Ouest			
2017	Château Monluc – Aubaines de Goupil	5,00 €	35,00 €
VIN DE FRANCE ROUGE, Vallée du Rhône			(50 cl)
2016	Vignoble Art Mas – Made Ame	6,00 €	39,00 €
MUSCAT DE BEAUMES DE VENISE BLANC, Vallée du Rhône			
2015	Domaine Enchanteurs – Ambre Céleste	7,00 €	55,00 €



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



Tous les prix sont indiqués en euros, taxes et services compris.
Bouteille sur place ou à emporter 75cl, verre 12cl.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé pour la santé, à consommer avec modération.

LA CAVE

VINS BLANCS

		VERRE 12CL	BOUTEILLE 75CL
GRIGNAN LES ADHEMAR, Vallée du Rhône			
2019	Domaine de Montine – Viognier	5,00 €	29,00 €
GRIGNAN-LES-ADHEMAR, Vallée du Rhône			
2020	Domaine Bonetto-Fabrol, Le Colombier	6,00 €	33,00€
GRIGNAN LES ADHEMAR, Vallée du Rhône			
2019	Domaine Grangeneuve – Dames Blanches	6,00 €	35,00 €
VIN DE PAYS D'OC, Languedoc			
2018	Vignoble David – Fleur de sel	7,00 €	39,00 €
GRIGNAN LES ADHEMAR, Vallée du Rhône			
2019	Domaine Rozel – Le Temps de Vivre	8,00 €	42,00 €
ANJOU, Vallée de la Loire			
2018	Domaine Les Terres Blanches – 3 poiriers		45,00 €
SANCERRE, Vallée de la Loire			
2019	François Crochet – Le Chêne Marchand		49,00 €
MARRANGES, Bourgogne			
2017	Sénograf – Chardonnay		55,00 €
CONDRIEU, Vallée du Rhône			
2018	Vincent et Alexandre Cluzel		75,00 €

VINS ROUGES

		VERRE 12CL	BOUTEILLE 75CL
GRIGNAN-LES-ADHEMAR, Vallée du Rhône			
2018	Domaine de Montine – Emotion	5,00 €	29,00 €
GRIGNAN-LES-ADHEMAR, Vallée du Rhône			
2020	Domaine Bonetto-Fabrol, Colombier	6,00€	33,00 €
GRIGNAN-LES-ADHEMAR, Vallée du Rhône			
2017	Domaine Grangeneuve – Vieilles Vignes	6,00 €	35,00 €
SAUMUR CHAMPIGNY, Vallée de la Loire			
2019	Domaine des Closiers – Expression	7,00 €	39,00 €
SAINT-JOSEPH, Vallée du Rhône			
2019	Vincent & Alexandre Cluzel	8,00 €	45,00 €
CÔTES DU RHÔNE			
2019	Domaine de la Bouvaude – Planas	8,00 €	49,00 €
RASTEAU, Vallée du Rhône			
2016	Domaine La Collière – La Fontaine	9,00 €	52,00 €
GIGONDAS, Vallée du Rhône			
2018	Château de St-Cosme, Louis Barriol		75,00 €
CHATEAUNEUF-DU-PAPE, Vallée du Rhône			
2016	Domaine La Manarine – Pied de Baud		79,00 €
COTE-ROTIE			
2018	Saint Cosme		110,00 €

Tous les prix sont indiqués en euros, taxes et services compris.
Bouteille sur place ou à emporter 75cl, verre 12cl.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé pour la santé, à consommer avec modération.

BISTRO DE LA FERME CHAPOUTON

LES ALCOOLS

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 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 €
Gin Bombay Sapphire	6,50 €
Dry Fieldfare d'Eyguebelle	7,00 €
Vodka Grey Goose	8,50 €

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	4,00 €
---	--------

SIROPS D'EYGUEBELLE - 25cl

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 La Vieille Mule - 25cl	4,00 €
- 50cl	6,50 €
BLANCHE La Vieille Mule - 25cl	4,20 €
- 50cl	6,70 €
AMBREE La Vieille Mule - 25cl	4,20 €
- 50cl	6,70 €

APERITIFS

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

LES COCKTAILS

ALCOOLS

Bulleit time - 6cl <i>Bourbon, coinron vert, get27</i>	10,00 €
---	---------

Kir Royal - 12cl <i>Cassis, mûre, châtaigne, fraise, framboise, pêche, mandarine</i>	11,00 €
---	---------

Chapouton Bellini - 12cl <i>Champagne, jus de framboise, sirop de lavande</i>	12,00 €
--	---------

Caïpirinha - 12 cl <i>Cachaça, citron vert, sirop de sucre</i>	12,00 €
---	---------

Roseberry - 12cl <i>St germain, jus de cramberry, jus de citron, romarin</i>	12,00 €
---	---------

Aperol Spritz Maison - 12cl <i>Aperol, champagne, Perrier</i>	13,00 €
--	---------

Moscow Mule - 20cl <i>Vodka, citron vert, gingembre, vals</i>	13,00 €
--	---------

Bloody Mary - 20cl <i>Vodka, jus de tomate, jus de citron pressé</i>	13,00 €
---	---------

Mojito - 20cl <i>Rhum blanc et ambrée, menthe, citron vert, sirop de sucre</i>	13,00 €
---	---------

GinCo - 16cl <i>Gin, coiron, jus de citron, jus de framboise, basilic</i>	14,00 €
--	---------

Mojito Royal - 20cl <i>Rhum blanc et ambrée, menthe, citron vert, Sirop de sucre, champagne</i>	14,00 €
--	---------

SANS ALCOOLS

Prohibition - 20cl <i>Jus d'orange, jus d'ananas, sirop de fraise, jus de citron</i>	7,50 €
---	--------

Virgin mojito - 20cl <i>Menthe, citron vert, lemonade</i>	9,00 €
--	--------

Milk monsoon - 20cl <i>Sirop de grenadine, sirop de citron, jus de pomme, lait,</i>	9,00 €
--	--------



BOISSONS CHAUDES

Expresso, décaféiné Lavazza	2,50 €
Double expresso Lavazza	3,50 €
Cappuccino	5,50 €
Latte Macchiato	5,50 €
Thé Mariage Frères <i>vert, noir, Earl Grey</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 €

Tous les prix sont indiqués en euros, taxes et services compris.
Bouteille sur place ou à emporter 75cl, verre 12cl.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé pour la santé, à consommer avec modération.

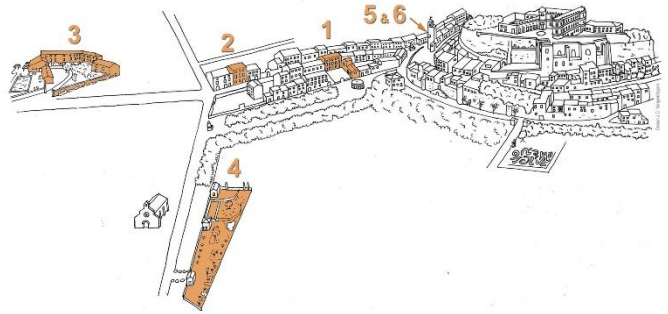
Tous les prix sont indiqués en euros, taxes et services compris.
Bouteille sur place ou à emporter 75cl, verre 12cl.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé pour la santé, à consommer avec modération.

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



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.- 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.

5.- LE CAFE DES VIGNERONS

Au centre de Grignan, en partenariat avec l'Appellation locale GRIGNAN LES ADHEMAR : dégustation de vins, tapas à base de produits frais, vin à emporter, glaces maisons, et choix de boissons locales et de qualité (avec et sans alcool).

6.- LA BOUTIQUE

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



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.



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

Tous les prix sont indiqués en euros, taxes et services compris.

Bouteille sur place ou à emporter 75cl, verre 12cl.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé pour la santé, à consommer avec modération.

Tous les prix sont indiqués en euros, taxes et services compris.

Bouteille sur place ou à emporter 75cl, verre 12cl.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé pour la santé, à consommer avec modération.