

BISTRO DE LA FERME CHAPOUTON

LA CAVE

VERRE 12CL BOUTEILLE 75CL

VINS BLANCS

GRIGNAN LES ADHEMAR Dom. Montine - Viognier - 2019	5,00 €	29,00 €
GRIGNAN LES ADHEMAR Dom. Grangeneuve - L. Dames - 2019	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 - 2019	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 - 2015		105,00 €

VINS ROUGES

GRIGNAN-LES-ADHEMAR Dom. Montine - Emotion - 2018	5,00 €	29,00 €
GRIGNAN-LES-ADHEMAR Dom. Grangeneuve - V. Vignes - 2017	6,00 €	35,00 €
CÔTE DU RHÔNE Planas - 2018	7,00 €	39,00 €
SAUMUR CHAMPIGNY Dom. Des closiers - Expression - 2019	7,50 €	41,00 €
SAINT JOSEPH Dom. Cluzel - 2017	8,00 €	45,00 €
RASTEAU Dom. La Collière - La Fontaine - 2016	9,00 €	50,00 €
CHATEAUNEUF-DU-PAPE Dom. La Manarine - Pied de Baud - 2016		79,00 €
NUITS-SAINT-GEORGES Dom. Faiveley - 2015		85,00 €
GIGONDAS Château de St Cosme - 2018		95,00 €
GEVREY-CHAMBERTIN Dom. H Richard - Aux Corvées - 2017		97,00 €
COTE-ROTIE Saint Cosme - 2018		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 €	31,00 €
COTE DE PROVENCE LA LONDE Mademoiselle Cara - 2018	6,00 €	34,00 €
COTE DE PROVENCE Mathilde Chapoutier - 2019	6,50 €	38,00 €
<u>VINS MOELLEUX</u> CÔTES DE GASCOGNE BLANC Dom. Monluc - A. de Goupil - 2019	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 - 2015	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 €

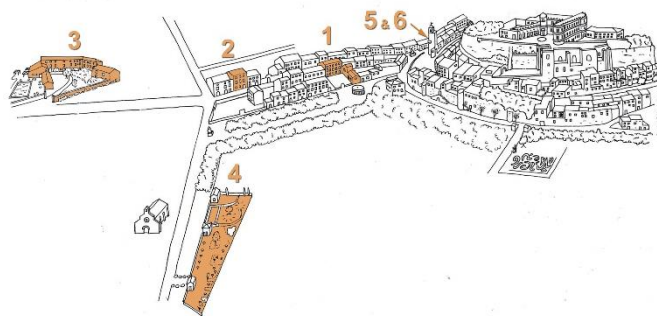
AUTRES ALCOOLS

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 PRIVÉE

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.

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