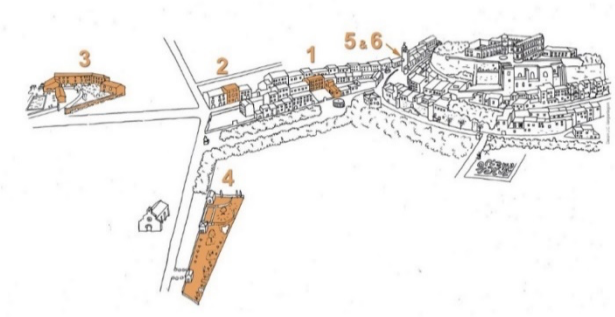

Découvrez les différents sites de la Ferme Chapouton & du Clair de la Plume :

1. LE CLAIR DE LA PLUME
Huit chambres et une suite de grand confort, Petit déjeuner buffet proposé de 8 heures à 10 heures et accessible à la clientèle extérieure sur réservation.
Notre restaurant Gastronomique est récompensé d'une étoile au guide Michelin. Ouvert sur réservation au dîner du mardi au samedi et au déjeuner du vendredi et samedi (du lundi au samedi en été).

2. LA MAISON PRIVÉE
Maison du XIXème disposant de deux chambres, trois suites et une junior suite au sol mystérieux, Un confort identique à celui de la maison principale.

3. LA FERME CHAPOUTON
Treize chambres de style contemporain dans un bâtiment du XVIIIème, Salles de séminaire & piscine chauffée extérieure réservée pour nos clients hôtel.
Ouvert tous les jours au déjeuner et au diner.
Salon de thé : tous les après-midis, de 14 à 18 heures.

4, LE JARDIN MÉDITERRANÉEN (en été)
Baignade naturelle (sans traitement chimique) accessible de 10h à 18h pour nos clients hôtel. Vue sur le village de Grignan.

5. LE CAFÉ DES VIGNERONS
Un lieu unique & convivial autour des vins de l'Appellation Grignan-les-Adhémar. Un café (boissons sages ou pas), un bar à vin à déguster ou à emporter au prix du vigneron, tapas et glaces maison.

6. LA BOUTIQUE
Pâtisseries maison, gourmandises, glaces et senteurs de Provence dans notre boutique au centre du village. Tous les jours de 9h à 13h et de 15h à 18h30.

La Ferme Chapouton
45 rue du Grand Faubourg 26230 Grignan
www.chapouton.com - 04 75 00 01 01

HOSTELLERIE
LA FERME CHAPOUTON
1760
BISTRO GOURMAND

L E B I S T R O

B I E N V E N U E !

Cuisine traditionnelle faite maison, à base de produits frais. Nous avons le plaisir de vous accueillir tous les jours, au déjeuner de 12h00 à 14h00 et au dîner du 19h30 à 21h.

Toute l'Equipe vous souhaite un excellent moment à la Ferme Chapouton.

Teritoria

vignobles & découvertes

MAÎTRE RESTAURATEUR

L E S B O I S S O N S C H A U D E S

Expresso Lavazza *	3,00 €
Décaféiné Lavazza *	3,00 €
Double expresso Lavazza *	4,90 €
Cappuccino, Latte Macchiato *	7,00 €
Irish coffee Maison *	9,50 €

** Café commerce équitable*

Thé Mariage Frères *Vert, noir, Earl Grey*	5,50 €
Infusions de la Drôme Provençale *Tilleul, verveine, sauge, lavandin, camomille, menthe*	5,50 €
Chocolat chaud	6,50 €

L E S D I G E S T I F S

	4CL
WHISKY	
Bourbon Whiskey bulleit	9,50 €
Bourbon Michter's	10,50 €
Whisky Jack Daniels N°7	8,00 €
Whisky Johnnie Walker black label 12 ans	8,50 €
Whisky Knokando	9,00 €
Whisky Talisker	9,50 €
Whisky Cardhu 12 ans	9,50 €
Whisky Nikka Coffey malt	10,50 €
Whisky Lagavulin 16 ans	12,50 €
Whiskey Rye Koval	13,50 €
RHUM	
Rhum Don Papa	8,50 €
Rhum Santa Teresa 1796	9,50 €
Rhum Zacapa 23 ans	12,50 €
Rhum Diplomatico	11,00 €
EAU DE VIE & LIQUEUR	
Armagnac Duc de Camillac	9,50 €
Armagnac Darroze 20 ans	11,50 €
Eau de vie de mirabelle	9,00 €
Eau de vie de poire	9,00 €
Farigoule	7,50 €
Liqueur verte ou jaune d'Eyguebelle	7,50 €
Cognac Thomann	9,00 €
Calvados Thomann	9,00 €
Rinquiquin	7,50 €
AUTRES ALCOOLS	
Get 27, Get 31, Bailey's	7,50 €
Limoncello	7,50 €
Gin Bombay Saphire	7,50 €
Gin Dry XII Distilleries de Provence	9,00 €
Dry Fieldfare d'Eyguebelle	8,00 €
Vodka Grey Goose	9,50 €

LA CAVE

	VERRE 12CL	BOUTEILLE 75CL
ALSACE		
Wolfberger - *Gewurztraminer 2020*		51,00 €
Berg - *Riesling 2015*		78,00 €
CÔTES DE GASCOGNE		
Cht Monluc - *Aubaines de Goupil 2020*	7,50 €	41,00 €
CÔTES DU ROUSSILLON		
Chapoutier - *Occultum Lapidem 2019*		59,00 €
IGP GARD		
La Catherinette – *Viognier Séduction 2022*		45,00€
VIN DE PAYS D'OC		
Vignoble - *Fleur de sel 2022*	6,50 €	35,00 €
VIN PORTUGUAIS		
Branco Douro Pinteivera - *2018*		60,00 €

VINS ROSÉS

GRIGNAN LES ADHEMAR		
Bonetto-Fabrol - *Colombier 2022*	6,50 €	36,00 €
Rozel - *Insouciance 2022*	6,50 €	38,00 €
Grangeneuve – *Le Rosé 2022*	7,50 €	41,00 €
IGP MÉDITERRANÉE		
Montine - *Muse*	5,50 €	31,00 €
COTES DE PROVENCE		
Cht des Ferrages - *Roumery 2022*		49,00 €

VINS MOELLEUX

CÔTES DE GASCOGNE		
Cht Monluc - *Aubaines de Goupil 2020*	7,50 €	42,00 €
MUSCAT DE BEAUMES DE VENISE		
Enchanteurs - *Ambre Céleste 2018*	8,50 €	55,00 €

EFFERVESCENTS

Dom. Raspail-Must - *Clairette de Die*	6,50 €	33,00 €
Collet - *Champagne Brut Art déco*	11,00 €	64,00 €
Collet - *Champagne Rosé*	12,00 €	68,00 €
A.Bergère - *Champagne Origine Brut*		95,00 €
A.Bergère - *Champagne Grand Cru Extra Brut*		135,00 €
A.Bergère - *Champagne Blanc de Blancs Soléra*		110,00 €
Louis Roederer - *Champagne Rosé 2016*		170,00 €
Dom Perignon - *Vintage 2006*		390,00 €

Vins bio / Vins Demeter biodynamique

LES COCKTAILS

ALCOOLS

Cocktail du moment	12,50 €
Negroni - *8cl* *Martini rouge, campari, gin*	11,50 €
Americano - *8cl* *Martini rouge, campari*	11,50 €
Chapouton Bellini - *12cl* *Champagne, jus d'abricot, sirop de lavande*	12,50 €
Caïpirinha - *10cl* *Cachaça, citron vert, sirop de sucre*	12,50 €
Aperol Spritz Maison - *12cl* *Aperol, champagne, Perrier*	12,50 €
Sex on the beach - *16cl* *Vodka, pêche, cranberry, ananas*	12,50 €
Moscow Mule - *20cl* *Vodka, citron vert, gingembre, Vals*	12,50 €
Bloody Mary - *12cl* *Vodka, jus de tomate, jus de citron pressé*	12,50 €
Old Fashioned - *12cl* *Whisky Bourbon, angostura, sucre, eau gazeuse*	12,50 €
Mojito - *20cl* *Rhum blanc et ambré, menthe, citron vert, Perrier*	12,50 €
Mojito Royal - *20cl* *Rhum blanc et ambré, menthe, citron vert, champagne*	14,50 €

SANS ALCOOLS

Cocktail du moment	8.50 €
Cocktail de fruits pressés - *20cl* *Jus d'orange, jus d'ananas, sirop de fraise,*	8,50 €
Cocktail de fruits exotiques pressés - *20cl* *Jus de pamplemousse, jus d'ananas, sirop de coco*	8,50 €
Virgin Mojito - *20cl* *Menthe, citron vert, limonade*	9,00 €

LE BAR

JUS DE FRUITS PRESSÉS KOOKABARA

25cl

Fruits frais pressés à Cavaillon (84)

Orange - *orange*	4,50 €
Pamplemousse - *grapefruit*	4,50 €
Pomme - *apple*	4,50 €
Ananas - *pineapple*	4,50 €
Tomate - *tomato*	4,50 €
Abricot - *apricot*	4,50 €
Multifruits - *mixfruits*	4,50 €

SIROPS EYGUEBELLE

25cl

Recettes de l'Abbaye d'Aiguebelle à Montjoyer (26)

Citron - *lemon*	3,00 €
Pêche - *peach*	3,00 €
Menthe - *mint*	3,00 €
Grenadine - *grenadine*	3,00 €
Fraise - *strawberry*	3,00 €
Orgeat - *almond syrup*	3,00 €
Noix de coco - *coconut*	3,00 €
Lavande - *lavender*	3,00 €
Framboise - *raspberry*	3,00 €

SODAS

Coca-Cola - *33cl*	4,00 €
Coca-Cola zero - *33cl*	4,00 €
Orangina - *25cl*	4,00 €
Schweppes - *25cl*	4,00 €
Limonade - *25cl*	4,00 €
Ice-Tea - *25cl*	4,00 €

EAUX MINÉRALES

Thonon - plate - *75cl*	6,50 €
Thonon - plate - *33cl*	4,00 €
Vals, *Ardèche (07)* - gazeuse - *75cl*	6,50 €
Vals, *Ardèche (07)* - gazeuse - *33cl*	4,00 €

Tous nos tarifs s'entendent taxes & service compris.
Origine de nos viandes : France.
Taxes and services included.
All our meat is guaranteed of French.

Tous nos plats sont susceptibles de contenir
les allergènes. La liste est à disposition au restaurant.
All our dishes are likely to contain
allergens. The list is available at the restaurant.

L'alcool est dangereux pour la santé.
Alcohol is dangerous for health.

LA CAVE

	VERRE 12CL	BOUTEILLE 75CL
AUXEY DURESSES		
Vaudoisey Creufond - *2021*		78,00 €
MORGON		
Les Charmes - *2015 – 150ml*		98,00 €
FLEURIE		
Les Déduits - *2021*		51,00 €
PESSAC-LEOGNAN		
Lagrave Martillac - *2018*		91,00 €
MARGAUX		
Cht Petit Serin - *2020*		99,00 €
SAINT-EMILION		
Cht Canon - *1er cru classé 2010*		380,00 €
VIN DE FRANCE		
Clos des Mourres - *Rosy 2020*		61,00 €
Laurens - *Pour toi Julia 2018*		62,00 €
VIN AUSTRALIEN		
Tournon - *Shays Flat Shiraz 2014*		52,00 €

VINS BLANCS

GRIGNAN-LES-ADHÉMAR		
Montine - *Viognier 2022*	5,50 €	31,50 €
Grangeneuve - *D. Blanches 2022*	6,50 €	37,50 €
Rozel - *Le Temps de Vivre 2022*	7,50 €	41,50 €
Bonetto-Fabrol - *Héritage 2022*	7,00 €	39,00 €
CONDRIEU		
V. et A. Cluzel - *2022*		78,00 €
SAINT-JOSEPH		
Chapoutier - *Les Granits 2019*		122,00 €
SAINT-PERAY		
Chapoutier - *Haut Chamblard 2021*		94,00 €
VALLÉE DU RHÔNE		
Mourchon - *La Source 2022*		44,00 €
Chapoutier - *Combe Pilate 2020*		57,00 €
VOUVRAY		
Brisebaree - *2022*		43,00 €
SANCERRE		
François Crochet - *Le Chêne Marchand 2022*		61,00 €
CHABLIS		
Ellevin - *2022*		61,00 €
SAINT VÉRAN		
Pacaud Vignerons - *Les Prés Bâtards 2021*		68,00 €
POUILLY-FUISSE		
Pacaud Vignerons – *1er cru Les Chevrières 2022*		71,00 €

Vins bio / Vins Demeter biodynamique

LA CAVE

	VERRE 12CL	BOUTEILLE 75CL

VINS ROUGES

GRIGNAN-LES-ADHÉMAR		
Montine - *Emotion 2021*	5,50 €	32,00 €
Bonetto-Fabrol - *Colombier 2022*	6,50 €	35,00 €
Grangeneuve - *V. Vignes 2021*	6,50 €	37,00 €
CÔTE-RÔTIE		
Cht de St Cosme - *2022*		112,00 €
Chapoutier - *La Mordorée 2016*		380,00 €
CORNAS		
Chapoutier - *Arènes 2020*		98,00 €
SAINT-JOSEPH		
J.C Marsanne - *2021*	9,50 €	58,00 €
CROZES HERMITAGE		
Cht La Gardine - *2022*	8,50 €	49,00 €
HERMITAGE		
Chapoutier - *Sizeranne 2018*		150,00 €
CÔTES DU RHÔNE		
Mourchon - *Tradition 2021*		49,00 €
Gabriel Monier - *Anthocyanes 2021*		39,00 €
La Catherinette – *Cuvée 1888-2021*		45,00€
CÔTES DU RHÔNE VILLAGE		
La Bouvaude - *L'Archipel 2021*	8,50 €	51,00 €
GIGONDAS		
La Roubine - *2021*		61,00 €
Cht de St Cosme - *2021*		81,00 €
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE		
Cht de St Cosme - *2019*		91,00 €
Giraud - *Les Galimardes 2019*		130,00 €
Chapoutier - *Barbe Rac 2016*		212,00 €
CAIRANNE		
Marcel Richaud – *L'Ebrescade 2021*		83,00 €
VENTOUX		
TIX – *Bramefan 2019*		46,00 €
LIRAC		
Raymond Usseglio et Fils – *Charles 1er 2021*		56,00 €
COSTIERE DE NIMES		
Cht Bellefontaine - *Prestige*		42,00 €
PALETTE		
Cht Simone - *2020*		135,00 €
COLLIOURE		
Bila Haut - *2017*		98,00 €
IGP PAYS D'HERAULT		
Flo Bush - *Pointe du jour 2020*		61,00 €
Flo Bush - *Heureux qui comme… 2020*		49,00 €
GEVREY CHAMBERTIN		
Richard - *Aux Corvées 2020*		117,00 €
Richard - *Aux Corvées 2019*		131,00 €
Richard - *Les Tuileries 2020*		139,00 €
Richard - *Les Tuileries 2018*		151,00 €

LE BAR

BIÈRES BIO PRESSION

La Vieille Mule au Poët-Laval (26)

Blonde, blanche, ambrée au choix		
	25cl	4,00 €
	50cl	7,00 €
Panaché		
	25cl	4,00 €
	50cl	7,00 €
Monaco		
	25cl	4,50 €
	50cl	7,00 €

BIÈRES SANS ALCOOL

Jupiler - *25cl*	4,00 €

APÉRITIFS

Pastis 51, Ricard - *4cl*	4,00 €
Pastis 1882 - *4cl*	5,00 €
Pastis Henri Bardouin - *4cl*	6,00 €
Suze - *4cl*	6,00 €
Martini blanc ou rouge - *6cl*	6,50 €
Porto blanc ou rouge - *6cl*	6,50 €
Kir vin blanc - *12cl*	7,50 €
Kir royal - *12cl*	11,00 €

WHISKY - *4cl*

Bourbon Whiskey bulleit	9,50 €
Bourbon Michter's	10,50 €
Whisky Jack Daniels N°7	8,00 €
Whisky Johnnie Walker black label 12 ans	8,50 €
Whisky Knokando	9,00 €
Whisky Talisker	9,50 €
Whisky Cardhu 12 ans	9,50 €
Whisky Nikka Coffey malt	10,50 €
Whisky Lagavulin 16 ans	12,50 €
Whiskey Rye Koval	13,50 €

RHUM - *4cl*

Rhum Don Papa	8,50 €
Rhum Santa Teresa 1796	9,50 €
Rhum Zacapa 23 ans	12,50 €
Rhum Diplomatico	11,00 €

GIN - *4cl*

Gin Bombay Sapphire	7,50 €
Gin Dry Fieldfare d'Eyguebelle	8,00 €
Gin Dry Distillerie de Provence	9,00 €

VODKA - *4cl*

Vodka Grey Goose	9,50 €

M E N U

Entrée & plat ou plat & dessert : 32,50 €
Starter and main course or main course and dessert

Entrée, plat & dessert : 39,50 €
Starter, main course and dessert

Entrées — ***prix à la carte***

PETIT POIS — 11,50 €
En velouté froid, menthe & chèvre de Grignan
Green pea veloute, served cold, mint and goat cheese

ŒUF BIO FERME DES BLACHES — 9,50 €
Servi mollet, façon Dubarry
Free range organic egg, cauliflower cream

Plats

SUGGESTION DU MOMENT — 23,50 €
Selon nos producteurs
Seasonal suggestion

COUP DE FILET — 25,50 €
La pêche selon arrivage
Seasonal fish

Desserts

PATISSERIES & GLACES MAISON
voir ci dessous
A dessert treat or homemade ice cream : see below.

Entrées à la carte

SARDINES MILLESIMEES — 17,50 €
Pain de Beaufort grillé & beurre au thym
Vintage sardines, toasted bread & thyme-flavoured butter

ASPERGES BLANCHES DE VALAURIE — 19,50 €
Servies froides, façon mimosa & agrumes
White asparegus, served cold, mimosa and citrus sauce

ESCARGOTS DE L'ENCLAVE — 21,50 €
En persillade provençale
Locally produced snails, parsley & garlic

OS A MOELLE — 24,50 €
Gratiné & bouillon de boeuf
Gratinated marrow bone & beef broth

Entrées en format plat : supplément 10 €
€ 10 supplement for main course size.

L E S E N F A N T S

jusqu'à 10 ans : 24,50 €
Children's menu up to 10 years old

Formule plat-dessert du menu, sirop ou limonade.
It includes a main-course, a dessert from the menu, and a fruit syrup or lemonade

Plat végétarien
vegetarian dishes

Origine de nos viandes affichée à l'accueil
Meats origin detailed at the bar.

Plats à la carte

COCHON CANAILLE — 25,50 €
Côte de porc d'Ardèche & pommes grenailles
Pork chop & new potatoes

MAGRET DE CANARD — 28,50 €
Carotte à l'orange
Duck breast & carrot flavoured with orange

RISOTTO & TRUFFE — 34,50 €
Petit épeautre Ferme Condamine & truffe de Grignan
Creamy spelt risotto with truffle

SOURIS D'AGNEAU — 37,00 €
Jus au thym & semoule parfumée
Lamb shank, thyme gravy, flavoured semolina

A P A R T A G E R

COTE DE BŒUF *Prime rib for two*
GALICE **maturée** 115 €, soit par personne — 57,50 €

EPAULE D'AGNEAU 78 €,soit par personne — 39,00 €
Lamb shoulder for two

Accompagnée de gratin dauphinois
With a potato and cream gratin

Fromages à la carte

SELECTION DE FROMAGES — 12,50 €
Par Romain DUMOND à Vaison-la-Romaine
Selection of cheeses

Desserts à la carte & menu

PÂTISSERIES MAISON — 9,00 €
Par le Chef pâtissier du Clair de la Plume :
à choisir, selon notre sélection du moment
A dessert treat by Le Clair de la Plume's pastry Chef to be chosen from our selection

GLACES MAISON — 8,00 €
Deux boules, au choix voir ci-dessous
Handmade ice cream, two scoops from our selection see below

Nos glaces sont fabriquées maison à Grignan
Homemade ice creams

Fraise - *Strawberry*
Citron - *Lemon*
Framboise - *Raspberry*
Figue - *Fig*
Pêche - *Peach*
Abricot - *Apricot*
Melon - *Melon*
Cerise - *Cherry*
Menthe chocolat *Chocolate mint*
Vanille - *Vanilla*
Café - *Coffee*
Noix de coco - *Coconut*
Chocolat - *Chocolate*
Lavande - *Lavender*
Exotique - *Exotic*
Rhum raisin - *Grape rum*

A emporter sur demande / *available to take away*