

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.

La carte du Bistro est distinguée d'un "Bib Gourmand" par le guide Michelin. Ouvert tous les jours au déjeuner et au dîner.

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.

## LE BISTRO




### **La Ferme Chapouton**

200 route de Montélimar 26230 Grignan

www.chapouton.com - 04 75 00 01 01

# LES BOISSONS CHAUDES

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 <i>Vert, noir, Earl Grey</i>	5,50 €
--	--------

Infusions de la Drôme Provençale <i>Tilleul, verveine, sauge, lavandin, camomille, menthe</i>	5,50 €
--	--------

Chocolat chaud	6,50 €
----------------	--------

## BIENVENUE !



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.

## LES DIGESTIFS

4CL

### WHISKY

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 Bourbon bulleit	10,50 €
Whisky Lagavulin 16 ans	12,50 €

### RHUM

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

### 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 €
Rinquinquin	7,50 €

### AUTRES ALCOOLS

Get 27, Get 31, Bailey's	7,50 €
Limoncello	7,50 €
Gin Bombay Sapphire	7,50 €
Gin Dry XII Distilleries de Provence	9,00 €
Dry Fieldfare d'Eyguebelle	8,00 €
Vodka Grey Goose	9,50 €



# LA CAVE

# LES COCKTAILS

	VERRE 12CL	BOUTEILLE 75CL
<b>POUILLY FUISSE</b> Pacaud Vignerons – 1 <sup>er</sup> cru 2021		71,00 €
<b>ALSACE</b> Wolfberger – Gewürztraminer 2020  Berg – Riesling 2015 		51,00 € 78,00 €
<b>CÔTES DE GASCOGNE</b> Cht Monluc – Aubaines de Goupil 2020	7,50 €	41,00 €
<b>VIN DE PAYS D'OC</b> Vignoble – Fleur de sel 2020	6,50 €	35,00 €
<b>CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGE</b> Chapoutier – Occultum Lapidem 2018 		55,00 €
<b>VIN PORTUGUAIS</b> Branco Douro Pinteivera –2018		60,00 €
<b>VINS ROSÉS</b>		
<b>GRIGNAN-LES-ADHÉMAR</b> Rozel – Insouciance 2021 Bonetto-Fabrol – Colombier 2021 	6,50 € 7,50 €	37,50 € 41,00 €
<b>IGP MÉDITERRANÉE</b> Montine – Muse	5,50 €	31,00 €
<b>CÔTES DE PROVENCE</b> M.Chapoutier – Grand Ferrage 2021 Roubine – Inspiré 2021	7,50 €	41,00 € 60,00 €
<b>VINS MOELLEUX</b>		
<b>CÔTES DE GASCOGNE</b> Cht Monluc – Aubaines de Goupil 2020	7,50 €	42,00 €
<b>MUSCAT DE BEAUMES DE VENISE</b> Enchanteurs – Ambre Céleste 2017 	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 Rosé		125,00 €
A.Bergère – Champagne Grand Cru Extra Brut		135,00 €
A.Bergère – Champagne Blanc de Blancs Soléra		110,00 €

## ALCOOLS

Negroni - 9cl <i>Martini blanc, martini rouge, gin</i>		11,50 €
Americano - 8cl <i>Martini blanc, martini rouge, campari</i>		11,50 €
Chapouton Bellini - 12cl <i>Champagne, jus d'abricot, sirop de lavande</i>		12,50 €
Caïpirinha - 10cl <i>Cachaça, citron vert, sirop de sucre</i>		12,50 €
Aperol Spritz Maison - 12cl <i>Aperol, champagne, Perrier</i>		12,50 €
Sex on the beach - 16cl <i>Vodka, liqueur de pêche, orange, ananas</i>		12,50 €
Moscow Mule - 20cl <i>Vodka, citron vert, gingembre, Vals</i>		12,50 €
Bloody Mary - 12cl <i>Vodka, jus de tomate, jus de citron pressé</i>		12,50 €
Old Fashioned - 12cl <i>Whisky Bourbon, angostura, sucre, eau gazeuse</i>		12,50 €
Mojito - 20cl <i>Rhum blanc et ambré, menthe, citron vert, Perrier</i>		12,50 €
Mojito Royal - 20cl <i>Rhum blanc et ambré, menthe, citron vert, champagne</i>		14,50 €



## SANS ALCOOLS

Cocktail de fruits pressés - 13cl <i>Jus d'orange, jus d'ananas, sirop de fraise, jus de citron</i>		8,50 €
Cocktail de fruits exotiques pressés - 20cl <i>Jus de pamplemousse, jus d'ananas, sirop de coco</i>		8,50 €
Virgin Mojito - 20cl <i>Menthe, citron vert, limonade</i>		9,00 €

# LE BAR

# LA CAVE

## 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 & Europe.  
*Taxes and services included.*  
*All our meat is guaranteed of French and European origin.*

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.*



VERRE  
12CL

BOUTEILLE  
75CL

## **GEVREY CHAMBERTIN**

Richard - <i>Les Tuileries 2018</i>		151,00 €
Richard - <i>Aux corvées 2019</i>		131,00 €

## **PAYS D'OC**

Chapoutier - <i>Marius 2018</i>	38,00 €
---------------------------------	---------

## **MARGAUX**

Cht Petit Serin - 2020	99,00 €
------------------------	---------

## **PESSAC-LEOGNAN**

Lagrange Martillac - 2018	91,00 €
---------------------------	---------

## **SAINT-EMILION**

Cht Canon - <i>1<sup>er</sup> cru classé 2010</i>	349,00 €
---	----------

## **VIN DE FRANCE**

Clos des Mourres - <i>Rosy 2020</i>	61,00 €
Laurens - <i>Pour toi Julia 2018</i>	62,00 €

## **VIN AUSTRALIEN**

Tournon - <i>Shays Flat Shiraz 2014</i>	62,00 €
Tournon - <i>Shays Flat Shiraz 2013</i>	72,00 €

## VINS BLANCS


### **GRIGNAN-LES-ADHÉMAR**

Montine - <i>Viognier 2022</i>	5,50 €	31,50 €
Grangeneuve - <i>D. Blanchés 2021</i>	6,50 €	37,50 €
Rozel - <i>Le Temps de Vivre 2022</i>	7,50 €	41,50 €
Bonetto-Fabrol - <i>Colombier 2022</i> 	7,50 €	41,50 €


### **CONDRIEU**

V. et A. Cluzel - 2021	78,00 €
------------------------	---------


### **SAINT-JOSEPH**

Chapoutier - <i>Les Granits 2019</i> 	122,00 €
--	----------


### **SAINT-PERAY**

Chapoutier - <i>Haut Chamblard 2021</i> 	94,00 €
---	---------

### **VALLÉE DU RHÔNE**

Chapoutier - <i>Combe Pilate 2020</i> 	57,00 €
Gabriel Meffre - <i>Laurus 2020</i>	47,00 €

### **ANJOU**

Les Terres Blanches - <i>3 poiriers 2020</i> 	48,00 €
--	---------

### **SANCERRE**

François Crochet - <i>Le Chêne Marchand 2022</i> 	61,00 €
--	---------

### **CHABLIS**

Ellevin - 2021	61,00 €
Ellevin - 2020	71,00 €

### **SAINT VÉРАН**

Pacaud Vignerons - <i>Les Prés Bâtards 2020</i>	68,00 €
---	---------

 Vins bio /  Vins Demeter biodynamique


# LA CAVE

# LE BAR

VERRE 12CL BOUTEILLE 75CL

## VINS ROUGES

### GRIGNAN-LES-ADHÉMAR

Montine - <i>Emotion 2020</i>	5,50 €	32,00 €
Bonetto-Fabrol - <i>Colombier 2021</i> 	6,50 €	35,00 €
Grangeneuve - <i>V. Vignes 2020</i>	6,50 €	37,00 €


### CORNAS

Chapoutier - <i>Arènes 2019</i>		90,00 €
---------------------------------	--	---------


### SAINT-JOSEPH

J.C Marsanne - <i>2020</i>	9,50 €	58,00 €
----------------------------	--------	---------


### CROZES HERMITAGE

Cht La Gardine - <i>2021</i>	8,50 €	49,00 €
D. Reynaud - <i>Les Croix V. Vignes 2018</i> 		91,00 €

### HERMITAGE

Chapoutier - <i>Sizeranne 2018</i> 		150,00 €
--	--	----------

### CÔTE-RÔTIE

Cht de St Cosme - <i>2020</i>		112,00 €
Chapoutier - <i>La Mordorée 2016</i> 		380,00 €

### BEAUJOLAIS

Morgon - <i>Les Charmes 2015 - 150ml</i>		98,00 €
Les Nugues - <i>Fleurie 2020</i>		40,00 €
Les Nugues - <i>Moulin à Vent 2019</i>		45,00 €
Les Nugues - <i>Lancié 2020</i>		30,00 €


### CÔTES DU RHÔNE

La Bouvaude - <i>Planas 2020</i>	8,50 €	51,00 €
La Bouvaude - <i>les Arènes 2019</i>		39,00 €
Chapoutier - <i>Combe Pilate 2021</i> 		35,00 €
Gabriel Monier - <i>Ampelos 2020</i> 		39,00 €


### GIGONDAS

La Roubine - <i>2021</i> 		61,00 €
Cht de St Cosme - <i>2020</i> 		81,00 €

### VACQUEYRAS

Prat Sura - <i>2019</i> 		71,00 €
---	--	---------

### CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Clos Sainte-Marie - <i>2019</i>		81,00 €
Cht de St Cosme - <i>2019</i>		91,00 €
Chapoutier - <i>Barbe Rac 2016</i> 		212,00 €

### CÔTES DU VENTOUX

Leschancel - <i>Lagrande Solera 2018</i>		85,00 €
--	--	---------

### COSTIÈRE DE NIMES

Poulvarel - <i>Les Perrottes 2016</i>		71,00 €
---------------------------------------	--	---------

### CÔTES DE PROVENCE

Chapoutier - <i>Esquirol 2017</i>		61,00 €
-----------------------------------	--	---------

### COLLIOURE

Bila Haut - <i>2017</i>		98,00 €
-------------------------	--	---------

## 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 €



## APÉRITIFS

Pastis 51, Ricard - <i>4cl</i>	4,00 €
Pastis 1882 - <i>4cl</i>	5,00 €
Suze - <i>4cl</i>	6,00 €
Martini blanc ou rouge - <i>6cl</i>	6,50 €
Porto blanc ou rouge - <i>6cl</i>	6,50 €
Kir vin blanc - <i>12cl</i>	7,50 €
Kir royal - <i>12cl</i>	11,00 €

## WHISKY - 4cl

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 Bourbon bulleit	10,50 €
Whisky Lagavulin 16 ans	12,50 €

## RHUM - 4cl

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

## GIN - 4cl

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

## VODKA - 4cl

Vodka Grey Goose	9,50 €
------------------	--------

# LE MENU

**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

### VELOUTE DE BROCOLIS

Crèmeux de fromage à la tapenade noire,  
croûtons gourmands

*Brocolis velouté with cheese cream, tapenade and croutons*


### ŒUF BIO MOLLET

En meurette

*Organic soft-boiled egg, bacon, mushrooms and onions, red-wine sauce*


## Plats

### PINTADE ROTIE

Curry doux, polenta, poichichade 

*Roasted guinea fowl, polenta and curry sauce, chickpeas puree*

### RISOTTO DE LEGUMES DE PRINTEMPS

Touche de balsamique 

*Risotto, spring vegetables and balsamic vinegar*

## Desserts

### PÂTISSERIE MAISON

Selon notre sélection

*A dessert treat to be chosen from our selection*

### GLACES MAISON

Deux boules, au choix (voir ci-dessous)

*Two scoops, to be chosen from our selection (see below)*



## POUR LES ENFANTS



**Menu enfant jusqu'à 10 ans : 24,50 €**

*Children's menu up to 10 years old*

Formule plat-dessert du menu, une boisson (sirop ou diabolé -sirop avec limonade-)

*It includes a main-course & dessert from the menu, and a beverage (fruit cordial or lemon soda with cordial)*

Les plats signalés d'un  sont végétariens.  
*Dishes marked with  are vegetarian ones.*

 Retrouvez les produits à emporter à la boutique.  
 *Products for sale at the boutique.*

Toutes nos viandes sont d'origine Française.  
*Meats of French origin*

## LES DESSERTS

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

*Handmade ice cream, two scoops from our selection of flavours*

## LA CARTE

### Entrées\*

VELOUTE DE BROCOLIS  11,50 €

Crèmeux de fromage à la tapenade noire,   
croûtons gourmands

*Brocolis velouté with cheese cream, tapenade and croutons*

ŒUF BIO MOLLET 13,50 €

En meurette


*Organic soft-boiled egg, bacon, mushrooms and onions, red-wine sauce*

SAUMON GRAVLAX MAISON 26,00 €

Pommes à l'huile, crème de ciboulette

*Homemade marinated salmon, potatoes, chive cream sauce*

SALADE DE FEVES ET MANGE TOUT  19,00 €

Crème de parmesan 

*Peas and beans salade with parmesan cream*

ASPERGES BLANCHES CROQUANTES  23,00 €


Nuage de hollandaise à la moutarde de chez nous

*White asparagus, butter sauce and homemade mustard*

\*Supplément de 10 € en format plat.  
*€ 10 supplement for main course size.*


### Plats

PINTADE ROTIE 24,50 €

Curry doux, polenta, poichichade 


*Roasted guinea fowl, polenta and curry sauce, chickpeas puree*

RISOTTO DE LEGUMES DE PRINTEMPS  29,00 €

Touche de balsamique 

*Risotto, spring vegetables and balsamic vinegar*

RETOUR DE PECHE 34,00 €

Sauce vierge à la tapenade verte 

*Catch of the day, lemon and green tapenade sauce*

OSSO BUCCO 32,00 €

Purée formidable

*Veal stew and homemade puree*

EPAULE D'AGNEAU CONFITE POUR 2 44,00 €

88 €, soit prix par personne

Gratin Dauphinois, jus réduit

*Candied shoulder of lamb for 2 people*

### Fromage

ASSIETTE DE FROMAGES 14,00 €

Par Romain DUMOND, Vaison-la-Romaine

*Cheese plate by Romain DUMOND, Vaison-la-Romaine*

## LES GLACES

Nos glaces sont fabriquées maison, à Grignan  
*Our ice creams are made on site, in Grignan*

Fraise - *Strawberry*

Citron - *Lemon*

Framboise - *Raspberry*

Figue - *Fig*

Pêche - *Peach*

Abricot - *Apricot*

Vanille - *Vanilla*

Café - *Coffee*

Noix de coco - *Coconut*

Chocolat - *Chocolate*

Lavande - *Lavender*

Exotique - *Exotic*