

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

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 €

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'Eygubelle	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'Eygubelle	8,00 €
Vodka Grey Goose	9,50 €



LA CAVE

LES COCKTAILS

	VERRE 12CL	BOUTEILLE 75CL
CÔTES DE GASCOGNE		
Cht Monluc - Aubaines de Goupil 2020	7,50 €	41,00 €
VIN DE PAYS D'OC		
Vignoble - Fleur de sel 2022	6,50 €	35,00 €
CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGE		
Chapoutier - Occultum Lapidem 2018 		55,00 €
VIN PORTUGUAIS		
Branco Douro Pinteivera - 2018		60,00 €
<u>VINS ROSÉS</u>		
GRIGNAN-LES-ADHÉMAR		
Rozel - Insouciance 2022	6,50 €	37,50 €
Bonetto-Fabrol - Colombier 2022 	7,50 €	41,00 €
Grangeneuve - Le Rosé 2022	7,50 €	41,00 €
IGP MÉDITERRANÉE		
Montine - Muse	5,50 €	31,00 €
CÔTES DE PROVENCE		
M. Chapoutier - Orsuro 2022	7,50 €	41,00 €
Domaine de l'Île Porquerolles - 2021 		50,00 €
Roubine - Inspire 2021		60,00 €
<u>VINS MOELLEUX</u>		
CÔTES DE GASCOGNE		
Cht Monluc - Aubaines de Goupil 2020	7,50 €	42,00 €
MUSCAT DE BEAUMES DE VENISE		
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 Grand Cru Extra Brut		135,00 €
A. Bergère - Champagne Blanc de Blancs Soléra		110,00 €
Louis Roederer - Champagne Rosé 2016		170,00 €

 Vins bio /  Vins Demeter biodynamique

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

PESSAC-LEOGNAN

Lagrange Martillac - 2018 91,00 €

SAINT-EMILION

Cht Canon - 1^{er} cru classé 2010 349,00 €

VIN DE FRANCE

Clos des Mourres - Rosy 2020 61,00 €

Laurens - Pour toi Julia 2018 62,00 €

VIN AUSTRALIEN

Tournon - Shays Flat Shiraz 2014 62,00 €

Tournon - Shays Flat Shiraz 2013 72,00 €


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 - Colombier 2022  7,50 € 41,50 €


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 €

ANJOU

Les Terres Blanches - 3 poiriers 2020  48,00 €

SANCERRE

François Crochet - Le Chêne Marchand 2022  61,00 €

CHABLIS

Ellevin - 2022 61,00 €


SAINT VÉРАН

Pacaud Vignerons - Les Prés Bâtards 2020 68,00 €

POUILLY FUISSE

Pacaud Vignerons - 1^{er} cru 2021 71,00 €

ALSACE

Wolfberger - Gewürztraminer 2020  51,00 €

Berg - Riesling 2015  78,00 €

 Vins bio /  Vins Demeter biodynamique


LA CAVE

LE BAR

VERRE 12CL BOUTEILLE 75CL

VINS ROUGES

GRIGNAN-LES-ADHÉMAR

Montine - <i>Emotion 2021</i>	5,50 €	32,00 €
Bonetto-Fabrol - <i>Colombier 2022</i> 	6,50 €	35,00 €
Grangeneuve - <i>V. Vignes 2021</i>	6,50 €	37,00 €

CORNAS

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


SAINT-JOSEPH

J.C Marsanne - <i>2021</i>	9,50 €	58,00 €
----------------------------	--------	---------

CROZES HERMITAGE

Cht La Gardine - <i>2021</i>	8,50 €	49,00 €
------------------------------	--------	---------

HERMITAGE

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

CÔTE-RÔTIE

St Cosme - <i>2021</i>		112,00 €
Chapoutier - <i>La Mordorée 2016</i> 		380,00 €

BEAUJOLAIS

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


CÔTES DU RHÔNE

Mourchon - <i>Tradition 2021</i>		49,00 €
La Bouvaude - <i>Planas 2020</i>	8,50 €	51,00 €
La Bouvaude - <i>Les Arènes 2019</i>		39,00 €
Gabriel Monier - <i>Ampelos 2020</i> 		39,00 €

GIGONDAS

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

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

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

COSTIÈRE DE NIMES

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

COLLIOURE

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

GEVREY CHAMBERTIN

Richard - <i>Les Tuileries 2018</i> 		151,00 €
Richard - <i>Aux corvées 2020</i> 		131,00 €

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 €
Pastis Henri Bardouin - <i>4cl</i>	6,00 €
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

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 €

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

GASPACHO DE COURGETTE DE SENAS

Légumes croquants, émulsion citronnée
Zucchini gazpacho, vegetable, lemon emulsion

MELON

Jambon d'Ardèche
Melon, local Ardèche ham

Plats

HAUT DE CUISSE DE VOLAILLE FERMIERE

Ratatouille Provençale et ail doux
Thigh top chicken, ratatouille and sweet garlic

RIGATONI AU PESTO

Tomates séchées, olives
Pesto rigatoni pasta, sun-dried tomatoes, olive

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 diabolos -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

GASPACHO DE COURGETTE DE SENAS * 11,50 €

Légumes croquants, émulsion citronnée
Zucchini gazpacho, vegetable, lemon emulsion

MELON * 13,50 €

Jambon d'Ardèche
Melon, local Ardèche ham

BROCHETTE DE GAMBAS * 26,00 €

Huile de coriandre, sauce tomate séchée
*King shrimp served in brochette, coriander oil,
sun-dried tomato and chilli pepper sauce*

ŒUF BIO MOLLET 23,00 €

Sauce moutarde à la truffe d'été 
Organic soft boiled egg, summer truffle mustard sauce

FINESSE DE FOIE DE VOLAILLE 19,00 €

Coulis de piquillos acidulé
Chicken liver flan, spicy pepper coulis

CAVIAR 8gr 39,00 €

Parfait de crabe au céleri
Crab, celery and Caviar 8gr

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

Plats

HAUT DE CUISSE DE VOLAILLE FERMIERE 29,00 €

Ratatouille Provençale et ail doux
Poultry thigh, ratatouille and sweet garlic

RIGATONI AU PESTO 24,50 €

Tomates séchées, olives
Pesto rigatoni pasta, sun-dried tomatoes, olive

FILET DE DORADE 34,00 €

Millefeuille aubergine, basilic, fenouil, sauce vierge
*Sea Bream filet, basil, eggplant & fennel as a millefeuille,
olive oil, lemon, tomato and basil sauce with citrus*

GRILLADE DE COCHON 32,00 €

Legumes d'été grillés
Grilled pig, grilled summer vegetables

RISOTTO DE PETIT EPEAUTRE 34,50 €

A la truffe d'été
Creamy spelt risotto, with summer truffle

CARRE D'AGNEAU POUR 2 39,00 €

78 €, soit prix par personne
Côtelettes par 8, pommes grenailles, jus au thym
Roasted loin of lamb, for 2 people

Fromage

ASSIETTE DE FROMAGES 14,00 €

Par Romain DUMOND, Vaison-la-Romaine
Cheese plate by Romain DUMOND, Vaison-la-Romainep

LES GLACES

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

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