

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 €

VINS ROSÉS

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 €

VINS MOELLEUX

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

Cocktail du moment	12,50 €
Negroni - 9cl Martini blanc, martini rouge, gin	11,50 €
Americano - 8cl Martini blanc, 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, liqueur de pêche, orange, 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 de fruits pressés - 13cl Jus d'orange, jus d'ananas, sirop de fraise, jus de citron	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

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.
*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.



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>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

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

VELOUTE DE CAROTTES BIO

Emulsion aux agrumes
Carrot cream-soup, citrus emulsion

ŒUF BIO FERMIER 

Florentine au vieux Comté
Free range organic egg, spinach & creamy cheese sauce

Plats

SUGGESTION DU MOMENT

Selon nos producteurs
Seasonal suggestion

LA PECHE SELON ARRIVAGE

Fenouil braisé & beurre blanc à l'échalotte
Seasonal fish, fennel & shallot butter sauce

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 avec ou sans limonade)

It includes a main-course, a dessert from the menu, and a beverage (fruit syrup with or without lemonade)

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

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

FROMAGE

SELECTION DE FROMAGES 12,50 €
Par Romain DUMOND, Vaison-la-Romaine


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

 A emporter sur demande / available to take away

LA CARTE

Entrées

VELOUTE DE CAROTTES BIO  9,50 €

Emulsion aux agrumes
Carrot velouté, citrus emulsion

ŒUF BIO FERMIER  11,50 €

Florentine au vieux Comté
Free range organic egg, spinach & creamy cheese sauce

GAMBAS EN TARTARE 17,50 €

Pomme verte & grenade
Prawn tartare, green apple & pomegranate fruit

TATAKI DE BOEUF 19,50 €

Sucrine et mayonnaise au romarin
Beef tataki, crisp lettuce & rosemary mayonnaise

SARDINES MILLESIME 2019 20,50 €

Pain de Beaufort grillé & beurre au thym
2019 sardines, toasted bread & thyme-flavoured butter

ESCARGOTS DE L'ENCLAVE 25,50 €

En persillade provençale
Locally produced snails, parsley & garlic

Supplément de 10 € pour les entrées en format plat.
€ 10 supplement for main course size.

A PARTAGER

COTE DE BŒUF 85 €, soit par personne 42,50 €

Prime rib for two

EPAULE D'AGNEAU 78 €, soit par personne 39,00 €

Lamb shoulder for two

Accompagné de gratin dauphinois
With a potato and cream gratin

Plats

SUGGESTION DU MOMENT 23,50 €

Selon nos producteurs
Seasonal suggestion

LA PECHE SELON ARRIVAGE 25,50 €

Fenouil braisé & beurre blanc à l'échalotte
Seasonal fish, fennel & shallot butter sauce

LAPIN MOUTARDE 28,50 €

Riz de Camargue à l'estragon
Rabbit with mustard sauce, tarragon flavoured rice

TRUFFE (tuber aestivum)  34,50 €

En risotto de petit épeautre du Ventoux
Creamy spelt risotto with truffle

RIS DE VEAU 37,00 €

Pommes de terre en purée gourmande
Sweetbread & gourmet mashed potatoes

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