

# LE BISTRO A EMPORTER



**Nouvelle carte !**

## **Quand ?**

Tous les jours, votre commande est prête en 15 minutes le jour-même.

## **Comment ?**

Sur notre site dédié en [\*\*cliquant ici\*\*](#) ou par téléphone **04.75.00.01.01.**

## **Où ?**

Point de collecte 200 route de Montélimar, 26230 Grignan de 12h15 à 14h et de 19h45 à 21h.

# A table !

## Entrées

<u>ŒUF BIO DE LA FERME DES BLACHES</u> <i>Servi mollet, façon Dubarry</i>	7,00 €
<u>SOUPE A L'OIGNON DES CEVENNES</u> <i>Au vieux Comté gratiné</i>	9,00 €
<u>CABILLAUD D'HIVER « SKREI »</u> <i>Servi froid, en aioli</i>	15,00 €
<u>ESCARGOTS DE L'ENCLAVE</u> <i>En persillade provençale</i>	19,00 €
<u>SARDINES MILLESIMÉES</u> <i>Pain de Beaufort grillé &amp; beurre au thym</i>	14,00 €
<u>OS A MOELLE</u> <i>Gratiné &amp; bouillon de boeuf</i>	19,00 €

## Plats

<u>SUGGESTION DU MOMENT</u> <i>Selon nos producteurs</i>	18,00 €
<u>COUP DE FILET</u> <i>La pêche selon arrivage</i>	19,00 €
<u>COCHON CANAILLE</u> <i>Côte de porc d'Ardèche &amp; pommes grenailles</i>	19,00 €
<u>MAGRET DE CANARD</u> <i>Carotte à l'orange</i>	23,50 €
<u>TRUFFE (tuber aestivum)</u> <i>En risotto de petit épeautre de la Ferme de Condamine &amp; truffe de Grignan</i>	26,50 €
<u>SOURIS D'AGNEAU</u> <i>Jus de thym &amp; semoule parfumée</i>	28,00 €

## Fromage

<u>LA SELECTION</u> <i>Assiette de fromages affinés et variés, selon arrivage, confiture du moment. Inclut une boule de pain</i>	9,50 €
---	--------

## Desserts

<u>TARTELETTE BOURDALOUE A LA POMME</u> <i>Pâte sucrée, crème d'amande, pommes et brisures de fruits secs</i>	4,50 €
<u>CHOU À LA CRÈME</u> <i>Pâte à choux garnie de crème pâtissière et chantilly, craquelin aux amandes</i>	4,50 €
<u>VERRINE PAVLOVA AUX FRUITS EXOTIQUES</u> <i>Crème mascarpone à la noix de coco, fruits exotiques (mangue, passion, ananas), meringues craquantes</i>	4,50 €
<u>ENTREMETS CHOCOLAT NOIR ET ORANGE</u> <i>Mousse au chocolat noir, cœur crémeux chocolat blanc et orange, croustillant praliné, streusel cacao</i>	4,50 €
<u>ENTREMETS A LA CHATAIGNE</u> <i>Mousse mascarpone marron et rhum, crémeux au marron, biscuit au marron, chantilly marron-orange</i>	4,50 €

## Menu

**Entrée, Plat et Dessert 29,50 €**

Au choix parmi les propositions suivantes. Comprend une boule de pain par menu.

### Entrées

ŒUF BIO DE LA FERME DES BLACHES

*Servi mollet, façon Dubarry*

SOUPE A L'OIGNON DES CEVENNES

*Au vieux Comté gratiné*

### Plats

SUGGESTION DU MOMENT

*Selon nos producteurs*

COUP DE FILET

*La pêche selon arrivage*

### Desserts

TARTELETTE BOURDALOUE A LA POMME

*Pâte sucrée, crème d'amande, pommes et brisures de fruits secs*

CHOU À LA CRÈME

*Pâte à choux garnie de crème pâtissière et chantilly, craquelin aux amandes*

VERRINE PAVLOVA AUX FRUITS EXOTIQUES

*Crème mascarpone à la noix de coco, fruits exotiques (mangue, passion, ananas), meringues craquantes*

ENTREMETS CHOCOLAT NOIR ET ORANGE

*Mousse au chocolat noir, cœur crémeux chocolat blanc et orange, croustillant praliné, streusel cacao*

ENTREMETS A LA CHATAIGNE

*Mousse mascarpone marron et rhum, crémeux au marron, biscuit au marron, chantilly marron-orange*

## Nature

Les Équipes de cuisine concoctent les plats à partir des produits frais d'ici, présentés en emballages recyclables (carton) et recyclés (plastique). Cédric, le Chef Pâtissier, propose certains de ses desserts dans des verres personnalisés, fabriqués en France, à collectionner. Pique-nique ? Sélectionnez nos couverts en amidon de maïs.



**POUR COMMANDER**  
**Cliquez ICI**

## Conservation

Nos plats sont produits et se consomment impérativement le jour-même.

Si vous ne consommez pas votre commande dans les 30 minutes suivant la collecte, conservez-la aussitôt au réfrigérateur.



Tous nos prix s'entendent taxes comprises.

Tous nos plats sont faits maison.

Origine de nos viandes : France



## Anniversaire ? Gourmandise ?

Le Chef Pâtissier prépare sur simple demande une pâtisserie à partager pour un anniversaire, ou juste le plaisir... Sur commande, au plus tard 48 heures à l'avance.

### Les entremets

#### Duo chocolat

Biscuit sacher chocolat-amande, mousse chocolat noir, cœur chocolat blanc, croustillant praliné

#### Entremets fruits rouges

Biscuit dacquoise, mousse mascarpone vanille, cœur fruits rouges

#### Royal

Mousse chocolat noir, croustillant noisette, biscuit aux amandes

#### Entremets exotique

Biscuit joconde, mousse fruits exotiques, cœur fruits exotiques, croustillant noix de coco

#### Plume

Sablé breton, mousse citron, cœur crémeux au thé Anastasia

#### Fôret noire

Mousse mascarpone au kirsh, compotée de griottes, ganache chocolat cerise, biscuit sacher amande et cacao

#### Café Pécan

Mousse au café, caramel mou au citron vert et brownie noix de pécan, croustillant praliné pécan

#### Choco noisette

Ganache montée au chocolat au lait, cœur à la noisette, biscuit Sacher chocolat-amande et croustillant praliné

#### Chocolat blond orange

Mousse au chocolat blond, cœur crémeux à l'orange, biscuit madeleine, crumble croustillant

#### Vanille caramel

Mousse à la vanille, cœur caramel, croustillant au chocolat Kewane et biscuit aux amandes

### Fraisier

Génoise, crème diplomate et fraises

**4 personnes : 18,00 €**  
**6 personnes : 27,00 €**  
**8 personnes : 36,00 €**  
**10 personnes : 45,00 €**

### Tropézienne

Brioche et crème diplomate

## Les classiques

### Paris-brest :

Pâte à chou, crème mousseline au praliné et praliné pur, amandes caramélisées

### Saint-honoré :

Pâte à chou, crème pâtissière à la vanille, crémeux à la mangue caramel, chantilly à la vanille, sablé breton

**4 personnes : 18,00 €**  
**6 personnes : 27,00 €**  
**8 personnes : 36,00 €**  
**10 personnes : 45,00 €**

## Les glacés

### Omelette norvégienne :

Glace ou sorbet de votre choix, meringue italienne et biscuit génoise

### Vacherin :

Glace ou sorbet de votre choix, chantilly et d'une meringue craquante

**6 personnes : 27,00 €**  
**8 personnes : 36,00 €**  
**10 personnes : 45,00 €**

## Les tartes

### Tarte citron meringuée :

Crème au citron, meringue italienne, sablé reconstitué

### Tarte aux fruits :

- Tarte Bourdaloue (poire / pomme) pâte sucrée, crème d'amandes, pomme ou poire.
- Tarte aux fruits frais : (disponible suivant les fruits de saisons) pâte sucrée, crème d'amande, crème pâtissière à la vanille, chantilly vanille et fruits frais de saison.

**4 personnes : 16,00 €**  
**6 personnes : 24,00 €**  
**8 personnes : 32,00 €**  
**10 personnes : 40,00 €**

## Pour commander les gâteaux à partager

par téléphone **04.75.96.35.76** par email à [boutique@clairplume.com](mailto:boutique@clairplume.com)

**à retirer à la boutique, place du jeu de ballon à Grignan.**

### 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 mollusque