



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 XIX<sup>ème</sup> 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 XVIII<sup>ème</sup>, salles de séminaire & piscine chauffée extérieure réservée pour nos clients hôtel.

Ouvert tous les jours au déjeuner et au dîner.

Salon de thé : tous les après-midis, de 14 heures 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, cuisine et glaces maison.



**La Ferme Chapouton**

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



LE BISTRO

## LES BOISSONS CHAUDES

Expresso Lavazza *	3,00 €
Décaféiné Lavazza *	3,00 €
Double expresso Lavazza *	4,90 €
Cappuccino, Latte Macchiato *	7,00 €
Irish coffee Maison *	11,50 €

\* 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 de 19h30 à 21h00.

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

## LES DIGESTIFS

### **WHISKY** - 4cl

Bourbon Whiskey Bulleit	9,50 €
Bourbon Whiskey Blanton's	12,50 €
Whiskey Jack Daniels N°7	9,00 €
Whisky Knokando	9,50 €
Whisky Talisker	10,00 €
Whisky Cardhu 12 ans	10,50 €
Whisky Arberg 10 ans	11,50 €
Whisky Lagavulin 16 ans	12,50 €
Whisky Caol Ila	11,50 €
Whisky The Yamazaki	13,50 €

### **RHUM** - 4cl

Rhum Don Papa	9,00 €
Rhum Botran	9,50 €
Rhum Santa Teresa 1796	10,00 €
Rhum Zacapa 23 ans	12,50 €
Rhum Diplomatico	11,00 €
Rhum Clément 10 ans	15,00 €

### **EAU DE VIE & LIQUEUR** - 4cl

Armagnac Darroze 20 ans	12,50 €
Eau de vie de mirabelle	9,00 €
Eau de vie de poire	9,00 €
Farigoule	8,00 €
Coiron vert ou jaune d'Eyguebelle	9,00 €
Calvados Château Dubreuil 15 ans	11,50 €
Cognac Grande Champagne XO	12,50 €

### **AUTRES ALCOOLS** - 4cl

Tequila Patron Silver	12,50 €
Gin Bombay Sapphire	9,00 €
Vodka Grey Goose	9,50 €
Get 27, Get 31, Bailey's	8,00 €
Limoncello	8,00 €
Amaretto	7,50 €
Cointreau	7,50 €



# LA CAVE

# LES COCKTAILS

	VERRE 12CL	BOUTEILLE 75CL
<b>CHABLIS</b>		
Ellevin - 2023		61,00 €
<b>POUILLY-FUISSE</b>		
Deux Roches - Vieilles vignes 2022		84,00 €
<b>ALSACE</b>		
Wolfberger - Gewurztraminer 2020 	8,50 €	51,00 €
Berg - Riesling 2015 		78,00 €
<b>CÔTES DU ROUSSILLON</b>		
Chapoutier - Occultum Lapidem 2019 		59,00 €
<b>IGP GARD</b>		
La Catherinette - Viognier Séduction 2022		45,00 €
<b>VIN DE PAYS D'OC</b>		
Altugnac - Chardonnay 2023	6,50 €	35,00 €
<b>VIN PORTUGUAIS</b>		
Branco Douro Pinteivera - 2018		60,00 €
<b>VIN ESPAGNOL</b>		
Rias Baixas - 2021		63,00 €
<b>VINS MOELLEUX</b>		
<b>CÔTES DE GASCogne</b>		
Cht Monluc - Aubaines de Goupil 2022	7,50 €	42,00 €
<b>MUSCAT DE BEAUMES DE VENISE</b>		
Enchanteurs - Ambre Céleste 2018 	8,50 €	55,00 €
<b>VINS ROSES</b>		
<b>GRIGNAN-LES-ADHÉMAR</b>		
Montine - Muse 2024	5,50 €	31,00 €
<b>EFFERVESCENTS</b>		
Dom. Raspail-Must - Clairette de Die	6,50 €	33,00 €
Collet - Champagne Brut Art déco	13,00 €	75,00 €
Collet - Champagne Rosé	14,00 €	80,00 €
A.Bergère - Champagne Origine Brut		95,00 €
A.Bergère - Champagne Grand Cru Extra Brut		135,00 €
Louis Roederer - Champagne Rosé 2016		150,00 €
Louis Roederer - Cristal 2016		380,00 €
Ruinart - Blanc de blanc		185,00 €
Dom Perignon - 2013		380,00 €

## 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, eau gazeuse	12,50 €
Sex on the beach - 16cl Vodka, pêche, cranberry, ananas	12,50 €
Moscow Mule - 20cl Vodka, citron vert, gingembre, eau gazeuse	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, eau gazeuse	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

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

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

Citron - lemon	3,50 €
Pêche - peach	3,50 €
Menthe - mint	3,50 €
Grenadine - grenadine	3,50 €
Fraise - strawberry	3,50 €
Orgeat - almond syrup	3,50 €
Noix de coco - coconut	3,50 €
Lavande - lavender	3,50 €
Framboise - raspberry	3,50 €

## SODAS

Coca-Cola - 33cl	4,50 €
Coca-Cola zero - 33cl	4,50 €
Orangina - 25cl	4,50 €
Schweppes - 25cl	4,50 €
Limonade - 25cl	4,50 €
Ice-Tea - 25cl	4,50 €

## EAUX MINÉRALES

Thonon - plate - 75cl	7,00 €
Thonon - plate - 33cl	4,00 €
Vals, Ardèche (07) - gazeuse - 75cl	7,00 €
Vals, Ardèche (07) - gazeuse - 33cl	4,00 €



Tous nos tarifs s'entendent taxes & service compris.

Origine de nos viandes affichée à l'accueil.

Taxes and services included.  
Meats origin detailed at the bar.

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes. La liste est à disposition à l'accueil.

All our dishes are likely to contain allergens. The list is available at the bar.

L'alcool est dangereux pour la santé.

Alcohol is dangerous for health.



# LA CAVE

VERRE 12CL BOUTEILLE 75cl

## **GEVREY CHAMBERTIN**

Richard - Aux Corvées 2020	117,00 €
Richard - Les Tuileries 2020	139,00 €

## **AUXEY DURESSES**

Vaudoisey - Creufond 2022	78,00 €
---------------------------	---------

## **MERCUREY**

Louis Jadot - 2022	65,00 €
--------------------	---------

## **MORGON**

Les Charmes - 2015 - 150cl	98,00 €
----------------------------	---------

## **FLEURIE**

Les Déduits - 2021	51,00 €
--------------------	---------

## **LALANDE DE POMEROL**

Château de Belles Graves - 2016	65,00 €
---------------------------------	---------

## **PESSAC-LEOGNAN**

Lagrave Martillac - 2019	91,00 €
--------------------------	---------

## **MARGAUX**

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

## **SAINT-EMILION**

Cht Canon - 1 <sup>er</sup> cru classé 2010	380,00 €
---	----------

## **VIN DE FRANCE**

Laurens - Pour toi Julia 2018	62,00 €
-------------------------------	---------

## **VIN AUSTRALIEN**

Tournon - Shays Flat Shiraz 2016	62,00 €
----------------------------------	---------

## VINS BLANCS

### **GRIGNAN-LES-ADHÉMAR**

Montine - Viognier 2024	5,50 €	31,50 €
Grangeneuve - D. Blanchés 2023	6,50 €	37,50 €
Rozel - Le Temps de Vivre 2023 	7,50 €	41,50 €
Bonetto-Fabrol - Heritage 2023 	7,00 €	39,00 €

### **CONDRIEU**

V. et A. Cluzel - 2023	78,00 €
Chapoutier - Invitare 2023	78,00 €

### **SAINT-JOSEPH**

Chapoutier - Les Granits 2019 	122,00 €
---	----------

### **CROZES HERMITAGE**

Domaine Ferraton - 2022	9,50 €	52,00 €
-------------------------	--------	---------

### **SAINT-PERAY**

Chapoutier - Haut Chamblard 2023 	94,00 €
--	---------

### **CHATEAUNEUF DU PAPE**

Duclaux - 2019	99,00 €
----------------	---------

### **VALLÉE DU RHÔNE**

Chapoutier - Combe Pilate 2022 	57,00 €
--	---------

### **SANCERRE**

Pré Sémélé - 2023	59,00 €
-------------------	---------

# LA CAVE

# LE BAR

VERRE 12cl      BOUTEILLE 75cl

## VINS ROUGES

### **GRIGNAN-LES-ADHÉMAR**

Montine - <i>Emotion 2022</i>	5,50 €	32,00 €
Bonetto-Fabrol - <i>Colombier 2023</i> 	6,50 €	35,00 €
Grangeneuve - <i>V. Vignes 2023</i>	6,50 €	37,00 €
Grangeneuve - <i>La Truffière 24M 2021</i>		79,00 €
Rozel - <i>Les Frangins 2023</i> 	7,50 €	41,00 €
Serre des Vignes - <i>Sarrazine 2022</i>		45,00 €

### **CÔTE-RÔTIE**

Chapoutier - <i>La Mordorée 2016</i> 		380,00 €
--	--	----------

### **CORNAS**

Chapoutier - <i>Arènes 2020</i>		98,00 €
---------------------------------	--	---------

### **SAINT-JOSEPH**

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

### **CROZES HERMITAGE**

Hauts Chassis - <i>Esquisse 2023</i>	9,50 €	52,00 €
Darnaud - <i>Les trois Chênes 2021</i>		66,00 €

### **HERMITAGE**

Chapoutier - <i>Sizeranne 2019</i> 		150,00 €
--	--	----------

### **CÔTES DU RHÔNE**

Gabriel Monier - <i>Anthocyanes 2021</i> 		39,00 €
La Catherinette - <i>Cuvée 1888 2021</i>		45,00 €

### **CÔTES DU RHÔNE VILLAGE**

La Bouvaude - <i>L'Archipel 2021</i>	8,50 €	51,00 €
--------------------------------------	--------	---------

### **GIGONDAS**

La Roubine - <i>2022</i> 		61,00 €
--	--	---------

### **CAIRANNE**

Marcel Richaud - <i>L'Ebrescade 2022</i>		83,00 €
--	--	---------

### **VACQUEYRAS**

Brunel de la Gardine - <i>2020</i> 		55,00 €
--	--	---------

### **VENTOUX**

TIX - <i>Bramefan 2020</i>		46,00 €
----------------------------	--	---------

### **CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE**

Duclaux - <i>2018</i>		86,00 €
Chapoutier - <i>Barbe Rac 2016</i> 		212,00 €

### **LIRAC**

Raymond Usseglio et Fils - <i>Charles 1<sup>er</sup> 2021</i>		56,00 €
---	--	---------

### **PALETTE**

Cht Simone - <i>2020</i>		135,00 €
--------------------------	--	----------

### **COLLIOURE**

Bila Haut - <i>2017</i>		98,00 €
Chrysopée - <i>2017</i>		97,00 €

### **IGP PAYS D'HERAULT**

Flo Bush - <i>Pointe du jour 2019</i>		61,00 €
Flo Bush - <i>Pointe du jour 2020</i>		61,00 €
Flo Bush - <i>Heureux qui comme... 2020</i>		49,00 €

### **SANCERRE**

Henri Bourgeois - <i>Grande Réserve 2022</i>		58,00 €
--	--	---------

## **BIÈRES BIO BOUTEILLE**

*La Vieille Mule au Poët-Laval (26)*

Blonde, blanche, ambrée - 33cl	4,00 €
--------------------------------	--------

## **BIÈRES SANS ALCOOL**

Jupiler - 25cl	4,00 €
----------------	--------



## **APÉRITIFS**

Pastis 51, Ricard - 4cl	4,50 €
Pastis 1889 - 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 €
Rinquiquin - 6cl	8,00 €
Kir vin blanc - 12cl	7,50 €
Kir royal - 12cl	14,00 €

## **WHISKY - 4cl**

Bourbon Whiskey Bulleit	9,50 €
Bourbon Whiskey Blanton's	12,50 €
Whiskey Jack Daniels N°7	9,00 €
Whisky Knokando	9,50 €
Whisky Talisker	10,00 €
Whisky Cardhu 12 ans	10,50 €
Whisky Arberg 10 ans	11,50 €
Whisky Lagavulin 16 ans	12,50 €
Whisky Caol Ila	11,50 €
Whisky The Yamazaki	13,50 €

## **RHUM - 4cl**

Rhum Don Papa	9,00 €
Rhum Botran	9,50 €
Rhum Santa Teresa 1796	10,00 €
Rhum Zacapa 23 ans	12,50 €
Rhum Diplomatico	11,00 €
Rhum Clément 10 ans	15,00 €

## **GIN - 4cl**

Gin Bombay Sapphire	9,00 €
---------------------	--------

## **VODKA - 4cl**

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

## **TEQUILA - 4cl**

Tequila Patron Silver 100% Agave	12,50 €
----------------------------------	---------

## MENU

Entrée & plat ou plat & dessert : 34,50 €

*Starter and main course or main course and dessert*

Entrée, plat & dessert : 41,50 €

*Starter, main course and dessert*

### Entrées

	<b>prix à la carte</b>
CAPPUCCINO DE PANAIS 	11,50 €
Mousse café & noisettes torréfiées <i>Parsnip velouté, coffee mousse &amp; hazelnuts</i>	
ŒUF BIO FERME DES BLÂCHES	13,50 €
Servi mollet, oseille & chorizo <i>Soft-boiled organic free range egg, sorrel and chorizo</i>	

### Plats

SUGGESTION DU MOMENT	25,50 €
<i>Seasonal suggestion</i>	
RETOUR DE PÊCHE	26,50 €
<i>Fishing of the moment</i>	

### Desserts

MOUSSE AU CHOCOLAT	10,50 €
Chocolat Mangaro Cluziel, épices & amandes <i>Chocolate mousse, sweet spices &amp; almonds</i>	
CHOU CHAPOUTON VERSION BISCUITÉE	10,50 €
Craquelin & caramel <i>Cream puff &amp; toffee</i>	

## LA CARTE

### Plats

SAUMON BØMLO	29,50 €
Riz noir & crème ciboulette <i>Bomlo salmon, black rice &amp; chives cream</i>	
CÔTE DE VEAU	33,00 €
Pomme de terre mitraille confites & jus réduit <i>Veal rib, potatoes &amp; reduced juice</i>	
TRUFFE MELANOSPORUM 	34,50 €
En risotto de petit épeautre du Ventoux <i>Spelt risotto with Melanosporum truffle</i>	
FILET DE BŒUF	36,00 €
Truffe & pomme de terre en purée, jus à la moelle <i>Beef tenderloin, mashed potatoes with truffle &amp; juice</i>	

### Plats à partager

CÔTE DE BŒUF GALICE, maturée	
115 €, soit par personne	57,50 €
Gratin dauphinois <i>Prime rib for two with a potato and cream gratin</i>	
EPAULE D'AGNEAU, confite douze heures	
79 €, soit par personne	39,50 €
Gratin dauphinois <i>Lamb shoulder for two with a potato and cream gratin</i>	

## LA CARTE

### Entrées

PRESSÉ DE POIREAUX 	12,50 €
Au sabayon estragon <i>Leeks terrine &amp; tarragon sabayon</i>	
SARDINES MILLESIMÉES	17,50 €
Pain grillé & purée d'ail rôti <i>Vintage sardines, toasted bread &amp; roasted garlic puree</i>	
CABILLAUD D'HIVER "SKREI"	19,50 €
Servi froid, en aioli <i>Cod &amp; garlic mayonnaise</i>	
ESCARGOTS DE L'ENCLAVE	21,50 €
En feuilleté & persillade provençale <i>Locally produced snails in puff pastry, parsley &amp; garlic</i>	
FOIE GRAS FONDANT	24,50 €
En escalope, pommes en chutney & caramélisées <i>Pan-fried « Foie gras », apple chutney</i>	

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

## LES ENFANTS

JUSQU'À 10 ANS : 19,50 €

*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*

### Fromages

SÉLECTION DE FROMAGES	12,50 €
Par Romain DUMOND à Vaison-la-Romaine <i>Selection of cheeses</i>	
BRIE DE MEAUX AUX TRUFFES MELANOSPORUM	14,50 €
Préparé par nos soins <i>Brie de Meaux prepared with truffles</i>	

### Desserts

RIZ AU LAIT	10,50 €
Amandes de Provence de Mr Lauzier & caramel <i>Rice pudding with almonds &amp; caramel</i>	
PAVLOVA EXOTIQUE	10,50 €
Ananas victoria & mangue <i>Pavlova with pineapple &amp; mango</i>	
DESSERT DU MOMENT	10,50 €
<i>Dessert of the moment</i>	
GLACES & SORBETS	8,00 €
Deux boules, au choix Vanille, café, noix de coco, lavande, rhum-raisin, Menthe chocolat, fraise, citron, chocolat, pêche, abricot, Fruits exotiques, melon, framboise. <i>Handmade ice cream, two scoops from our selection: Vanilla, coffee, coconut, lavender, rum &amp; raisin, chocolate &amp; mint. Strawberry, lemon, chocolate, peach, apricot, Raspberry, exotic fruits, melon, raspberry.</i>	



Plat végétarien - Vegetarian dishes  
Origine de nos viandes affichée à l'entrée  
*Meats origin detailed at the bar.*