

« Espace Bar à Vins et Cocktail »  
Afin de découvrir notre carte des vins,  
sélection de bières et alcool.

« Espace restaurant »  
Notre carte et menus pour un  
moment convivial.



**DEPUIS AVRIL 2000**

« Traiteur et Plats à emporter »  
Pour tout événement professionnel ou  
personnel.

« Bons Cadeaux »  
Pour se faire plaisir entre amis, en famille  
à un collègue...



## **RESTAURANT**

**Nos équipes vous réservent un accueil chaleureux  
et convivial dans notre restaurant.  
En intérieur, dans une de nos trois salles climatisées privatisables  
(d'une capacité de 15 à 85 personnes)  
ou en extérieur, grâce à notre Parc ombragé.**

**Restaurant Ouvert tous les jours à midi sauf le Mercredi  
ainsi que le Vendredi soir et Samedi soir.**

## **TRAITEUR**

**Nous vous accompagnons dans tous vos événements  
(mariage, baptême, grandes fêtes de famille, repas d'entreprise, associations ...)  
avec une formule traiteur adaptée à chacune de vos envies (de 15 à 600 personnes).**

**Un dossier Spécial Mariage est également disponible sur demande.**

**Venez aussi profiter de notre service traiteur à emporter, avec les grands classiques de la cuisine :  
Tartiflette et son assortiment de charcuterie, Paëlla, Lasagne ...**

## **BAR À VIN**

**Vous recherchez un lieu convivial pour savourer un verre entre ami ? Notre Bar à Vin est là !**

**Nous avons à souhait de travailler avec des producteurs locaux et d'étoffer régulièrement notre carte  
pour vous proposer une offre de vin riche et diversifiée.**

**En accompagnement, laissez vous tenter par nos planches de dégustations.**

## **BON CADEAU**

Pour faire plaisir ou se faire plaisir  
Entre amis ou en famille, à un collègue de travail, un salarié...  
n'hésitez pas à demander nos différentes formules.

### **Notre Sélection de Vins au Verre 12 cl** **(Carte des vins à votre disposition)**

#### **Blanc**

I.G.P. Viognier	4,50€
I.G.P. Uby N°4 Côtes de Gascogne (Doux, frais et velouté, idéal pour l'apéritif et le foie gras)	5,50€
A.O.P. Sancerre Domaine Martin Chavignol 2020	7,50€

#### **Rosé**

A.O.P. Gigondas Rosé " Romane Machotte " Pierre Amadieu	5,50€
---	-------

#### **Rouge**

A.O.P. Côtes du Rhône de la maison Guigal	4,50€
A.O.P. Crozes Hermitage "Nobles Rives" Cave de Tain	5,50€
A.O.P. Gigondas "Romane Machotte" Pierre Amadieu	6,50€
A.O.P. Saint Joseph "Les Mariniers du Fleuve" Cave de Saint Désirat	7,50€

## **POUR ACCOMPAGNER VOS APÉRITIFS:**

<u>Planche de Charcuterie :</u>	Petite : 08.00€	Grande : 12.00€
<u>Planche de Fromage :</u>	Petite : 10.00€	Grande : 14.00€
<u>Planche Saumon Fumé et copeaux de beurre :</u>	Petite : 12.00€	Grande : 16.00€
<u>Planche Foie Gras Maison et Magret fumé :</u>	Petite : 14.00€	Grande : 18.00€



## **MENU DU JOUR 18,00€**

Formule Plateau repas à emporter (Froid ou Chaud) à 13,00€, sans boisson mais pain et couverts bois inclus

¼ de vin ou 1/2 Vals, et café offert.

Entrée du Jour,

~~~~~

Plat chaud du moment accompagné de son légume.

~~~~~

Fromage blanc crème ou Assiette de Fromage sec  
(supplément de 3,00 €)

~~~~~

Dessert du Jour.

Menu servi uniquement le midi du lundi au vendredi, sauf jours fériés.

## **SUGGESTION DU CHEF 29,00€**

A emporter : 20€ Entrée, Plat principal et Dessert,

Entrée du moment,

~~~~~

Plat principal accompagné de son assortiment de légumes.

~~~~~

Fromage blanc crème ou Assiette de Fromage sec  
(supplément de 3,00 €)

~~~~~

Dessert de notre Pâtissier.

## **MENU CHERUBIN**

**(Réservé aux enfants de moins de douze ans)**

**15,00 € Entrée, Plat chaud et dessert (à emporter 11€)**

**12,00 € Plat chaud avec Entrée ou dessert (à emporter 9€)**

Assiette de Charcuterie ou Vague de Saumon fumé,

~~~~~

Filet de Rouget Barbet sur un coussin de risotto et sa fine mousse de légume.

Ou

Mignon de Porc doré au jus accompagné de son gratin dauphinois.

~~~~~

Coupe de glaces et sorbets ou Entremet du moment.

## ***Menu Sensation et Gourmet***

**40,00€ : Mise en bouche, Entrée, Poisson ou Viande, Fromage et Dessert,**  
**50,00€ : Mise en bouche, Entrée, Poisson, Coup du milieu, Viande, Fromage et Dessert,**  
**\* Nos plats à la carte...**

Mise en bouche pour mettre en appétit.

~~~~~  
Filet de Rouget Barbet au Pesto, sa salade verte et ses gressins,  
un trait de balsamique, copeaux de parmesan et tomate cerise. **\*15,00€**

Ou

Terrine de Foie Gras de Canard Français maison mi-cuit au Calvados,  
Chutney mangue passion et fines tranches de magrets fumés. **\*19,00€**

Ou

Feuilleté chaud de Saint Félicien cuisson minute, servi avec sa vague de jambon cru,  
ses pickles maison, confiture d'oignons au vin rouge et salade verte. **\*16,00€**

~~~~~

Noix de Saint Jacques doré au beurre sur un coussin de risotto aux petits légumes,  
accompagnée de sa crème épicée au chorizo. **\*20,00€**

Ou

Pavé de Sandre à l'unilatérale sur un lit d'épinards et éclats de noix torréfiées,  
accompagnée de son court jus de viande aux mousserons. **\*17,00€**

~~~~~

Granité rosé « Rosa, Rosam, Rosae de la cave de St Désirat » et griottes à la liqueur, **\*5,00€**

Ou

Sorbet Mirabelles et Eau de Vie de Vieilles Prunes de la Distillerie Gauthier. **\*5,00€**

~~~~~

Filet Mignon de Cerf UE rôti au vinaigre de Framboise. (Supplément de 6,00€) **\*25,00€**

Ou

Suprême de Volaille UE rôti au thym citron et court jus au Viognier. **\*18,00€**

Ou

Mignon de Porc VPF cuisson basse température, sauce crémée au Roquefort. **\*20,00€**

*Tous nos plats chauds sont proposés avec leur assortiment de légumes.*

~~~~~

Faisselle à la crème fraîche ou au coulis de framboise. **\*3,50€**

Ou

Notre sélection de 4 fromages affinés. **\*4,50€**

~~~~~

Assiette Gourmande du Chef (5 desserts maison servis en miniature). **\*7,00€**

Ou

Entremet Fraisier aux fruits frais d'Ardoix et à la crème mousseline  
accompagné de sa boule de sorbet. **\*7,00€**

### **A emporter :**

**28€ : Mise en bouche, Entrée, Poisson ou Viande et Dessert,**

**36€ : Mise en bouche, Entrée, Poisson, Viandes et Dessert,**

**17€ : Mise en bouche, Poisson ou Viande.**

**Menu du 29 septembre au 16 novembre 2023**

### **NOS APERITIFS ALCOOLISES :**

Bellini : Apéritif maison à base de Champagne et nectar de pêche -----	8,00 €
Coupe de Champagne -----	8,00 €
Vodka, Malibu, Suze, Gin, Soho, Tequila 2cl-----	4 €
Martini blanc, rouge ou rosé, Porto, Muscat -----	4 €
Kir au choix (cassis, mûre, framboise, châtaigne, pêche de vigne,...) -----	4 €
Kir Royal au Champagne -----	8,00 €
Mojito (Rhum, Perrier, citron vert et Menthe fraîche) -----	6,50€
Ricard, Pastis 51 2cl-----	4 €
Whisky Clan Campbell 2cl-----	4 €
Whisky Clan Campbell 4cl-----	6 €

#### Notre Gamme Supérieure :

##### Nos Whisky :

Jacks Daniels, Chivas 12 ans, Nikka Days Japon, ... 2 cl 4,00 € & 4 cl 8,00 €

##### Nos Rhums :

Ron Matusalem Gran reserva, Plantation Guatemala, Fair Belize, Les Arrangés de Ced... 2 cl 4,00 € & 4 cl 8,00 €

##### Nos autres bouteilles :

Calvados «Domfrontais», Cognac Vsop «Hine», Cognac Ferrand, Armagnac Vsop «Tariquet»,  
Vodka «Grey Goose » ... 2 cl 4,00 € & 4 cl 8,00 €

Pression Stella Artois 25 cl-----3,50 €

### **Bières Bouteilles :**

HEINEKEN 25 cl (Blonde) -----	3,50 €
COLOMBA (Blanche Corse) 33cl -----	5.00 €
CHIMAY Pères Trappistes (Brune Belge) 33cl -----	5.50 €
LA CHOUFFE (Blonde) 33cl -----	5.00 €
PIETRA (Bière Corse Ambrée à la châtaigne) 33cl -----	5.00 €

### **NOS APERITIFS SANS ALCOOL :**

Mojito sans alcool -----	5,00 €
Thé Glacé Maison à la pêche (fait minute devant vous) -----	10,00 € la bllé de 1 l.
Orangina, Coca-Cola, Perrier, FuzeTea, Schweppes, Limonade -----	4,00 €
Jus de fruits Pago -----	4,00 €
<i>(Abricot, Ananas, Fraise, Tomate, Orange, Goyave, Pamplemousse, Poire, Pomme, Pêche)</i>	
Sirop aux choix (Cassis, menthe, citron, framboise, orgeat, pêche, fraise) ----	3,00 €

Evian -----3€ le ½ litre, 4,50 € le litre

Vals -----3€ les 33 cl, 4,50 € les 0,75 cl

Bière 1664 Sans Alcool 25 cl-----4,00 €



## **NOS CAFÉS NESPRESSO**

Ristretto Intenso	2,00€
Espresso Forte	2,00€
Espresso Origin Brazil	2,20€
Lungo Forte	2,60€
Espresso Decaffeinato	2,00€

## **NOS SPECIALITÉS**

Espresso Macchiato	2,20€
Cappuccino	3,00€
Latte Macchiato	2,90€
Irish Coffee	5,00€
Recette Ardèchoise	3,50€
Chocolat Chaud	2,50€

## **NOS FORMULES GOURMANDES**

Café Gourmand	7,50€
Thé Gourmand	8,50€

## **NOS THÉS ET INFUSIONS 3,00€**

Thés Noirs: Earl Grey Bio, Paradis Bio, Darjeeling.

Thé Verts : Sencha Fukuyju, Vallée du Nil, Jasmin, Touareg.

Infusions: Hawaii Cocktail, Peach Rooibos, Vergers des Ming, Mynthe.



## **Formule Petit déjeuner à 6,50€**

Servi du jeudi au mardi de 08h00 à 11h30.

- 1 Boisson chaude au choix, 1 verre de jus de Fruit,
- 1 viennoiserie au choix et  $\frac{1}{4}$  de Baguette
- Beurre et confiture ...

[contact@restaurantvincendon.com](mailto:contact@restaurantvincendon.com)

[www.restaurantvincendon.com](http://www.restaurantvincendon.com)



*Nous informons notre aimable clientèle que certains de nos plats peuvent être modifiés selon l'arrivage du marché.  
Nos prix sont T.T.C. avec une T.V.A. à 10 %, sauf alcool T.V.A. à 20 %, Service inclus,  
Les plats « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération*

*Nos différents plats étant préparés dans une cuisine utilisant tout type d'aliments,  
des traces d'allergènes sont donc susceptibles d'être présent,  
mais n'hésitez pas à vous renseigner auprès de nos serveurs pour toutes informations supplémentaires.*