

« 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 salarié, 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.**

**Et n'oubliez pas nos soirées « Accords Mets et Vins »
où vous découvrirez 7 plats miniatures accompagnés de leur verre de vin sélectionné par un viticulteur.**

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 notre carte actuelle ou nos plats uniques :
Bombine Ardéchoise, Tartiflette, Paëlla, Lasagnes, Cassoulet, Parmentier de canard ...**

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 « Noble Epine » Cave de St Désirat	5,00€
I.G.P. Uby N°4 Côtes de Gascogne (Doux, frais et velouté, idéal pour l'apéritif et le foie gras)	6,00€
A.O.P. Chablis "Carré de César" Domaine de L'Eglantière	8,00€

Rosé

A.O.P. Gigondas Rosé "Romane Machotte" Pierre Amadiou	6,00€
---	-------

Rouge

A.O.P. Crozes Hermitage "Nobles Rives" Cave de Tain	6,00€
A.O.P. Vacqueyras "Albert et Camille" Domaine de la Garrigue 2021	7,00€
A.O.P. Saint-Joseph "Elégance" Domaine Duclot 2022	8,00€
A.O.P. Château-Neuf-du-Pape "La Paillousse" Domaine Amadiou	10,00€

POUR ACCOMPAGNER VOS APÉRITIFS:

(Petite pour 2 à 3 personnes, Grande pour 4 à 5 personnes)

<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 18,50€

Formule Plateau repas à emporter (Froid ou Chaud) à 13,50€, 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 30,00€

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 Limande meunière doré au beurre Ou Mignon de Porc à la crème

accompagné de gratin dauphinois et petits légumes.

Coupe de glaces et sorbets ou Entremet du moment.

Menu Sensation et Gourmet

42,00€ : Mise en bouche, Entrée, Poisson ou Viande, Fromage et Dessert,
52,00€ : Mise en bouche, Entrée, Poisson, Coup du milieu, Viande, Fromage et Dessert,
*** Nos plats à la carte...**

Mise en bouche pour mettre en appétit.

~~~~~  
Salade Ardéchoise : Mini caillette, jambon cru, tomme en salade, terrine façon Grand-Mère, salade verte et condiments. **\*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*

*Notre touche végétarienne :*

Gratinée de ravioles aux éclats de morilles et à la crème fraîche, bouquet de salade, légumes et petits œufs de caille. **\*18,00€**

~~~~~  
Cuisses de Grenouilles désossées à la crème d'ail et aux champignons de Paris, servies dans son feuilleté. ***20,00€**

Ou

Filet de Saint-Pierre aux éclats de poivre Timut sur une écrasée de pommes de terre, fagot de haricots verts et sauce orange gingembre. ***20,00€**

~~~~~  
Sorbet Mandarine accompagnée de sa Liqueur de Mandarine de la Distillerie Gauthier, **\*5,00€**

*Ou*

Glace Verveine accompagnée de son alcool de Verveine « La Vertueuse ». **\*6,00€**

~~~~~  
Magret de canard UE rôti à l'unilatéral, sauce épicée poivre vert. ***20,00€**

Ou

Mignon de Porc VPF rôti au four, sauce crémée vin blanc et moutarde à l'ancienne. ***20,00€**

Ou

Faux-Filet de Bœuf VBF doré au beurre, sauce crémée au roquefort ou aux morilles (Supplément de 4,00€). ***24,00€**

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

Faiselle à la crème fraîche ou à la crème de Marron. **\*4,00€**

*Ou*

Notre sélection de 4 fromages affinés. **\*5,00€**

~~~~~  
Assiette Gourmande du Chef (5 desserts maison servis en miniature). ***7,50€**

Ou

Chou craquelin, chantilly au praliné amandes noisettes de la Maison Valrhona et crèmeux passion. ***7,50€**

A emporter :

30€ : Mise en bouche, Entrée, Poisson ou Viande et Dessert,

38€ : Mise en bouche, Entrée, Poisson, Viandes et Dessert,

18€ : Mise en bouche, Poisson ou Viande.

Menu proposé du 20 avril au 7 juin 2024

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-----	4,00 €
Martini blanc, rouge ou rosé, Porto, Muscat -----	4,00 €
Kir au choix (cassis, mûre, framboise, châtaigne, pêche de vigne,...) -----	4,00 €
Kir Royal au Champagne -----	8,00 €
Mojito (Rhum, Perrier, citron vert et Menthe fraîche) -----	7,00 €
Ricard, Pastis 51 2cl-----	4,00 €
Whisky Clan Campbell 2cl-----	4,00 €
Whisky Clan Campbell 4cl-----	6,00 €

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 -----	6.00 €
CHIMAY Pères Trappistes (Brune Belge) 33cl -----	6.00 €
LA CHOUFFE (Blonde) 33cl -----	6.00 €
PIETRA (Bière Corse Ambrée à la châtaigne) 33cl -----	6.00 €

NOS APERITIFS SANS ALCOOL :

Mojito sans alcool -----	5,00 €
Thé Glacé Maison à la pêche (fait minute devant vous) -----	10,00 € la bllle 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

Irish Coffee	5,00 €
Recette Ardéchoise	3,50 €
Chocolat Chaud	2,50 €

NOS FORMULES GOURMANDES

Café Gourmand	8,50 €
Thé Gourmand	9,50 €

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 7,00 €

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 ¼ de Baguette
- Beurre et confiture ...

contact@restaurantvincendon.com

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 présents dans tous nos plats.

*N'hésitez pas à vous renseigner auprès de nos serveurs pour toutes informations supplémentaires,
afin de vous mijoter un plat en fonction de vos envies.*