

« 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 75 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 leurs verres de vins.**

## **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 Saint-Désirat	5,00 €
I.G.P. Domaine Tariquet « Premières Grives » ( <i>idéal en apéritif, pour le foie gras ou en dessert</i> )	6,00 €
A.O.P. Côteaux Bourguignon Deveney Mars 2019	6,00 €

#### **Rosé**

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

#### **Rouge**

A .O.P. Côtes Roannaises " Bouthéran " Philippe et Jean-Marie Vial	6,00 €
A.O.P. Crozes Hermitage « Nobles Rives » Cave de Tain	7,00 €
A.O.P. Saint-Joseph Domaine le Pizon Fabrice et Loïc Peychon 2021	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)**

Planche de Charcuterie :	Petite : 8,00 €	Grande : 12,00 €
Planche de Fromage :	Petite : 10,00 €	Grande : 14,00 €
Planche Saumon Fumé et copeaux de beurre :	Petite : 12,00 €	Grande : 16,00 €
Planche Foie Gras Maison et Magret fumé :	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 : 20,00 € 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 11,00 €)**  
**12,00 € Plat chaud avec Entrée ou dessert (à emporter 9,00 €)**

Assiette de Charcuterie ou Vague de Saumon fumé,

~~~~~

Filet de Sandre doré au beurre Ou Chapon rôti au jus

~~~~~

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,**  
**54,00 € : Mise en bouche, Entrée, Poisson, Coup du milieu, Viande, Fromage et Dessert,**  
**\* Nos plats à la carte...**

Mise en bouche pour mettre en appétit.

~~~~~  
Terrine de Sanglier accompagnée de sa confiture d'oignons au vin rouge,  
salade verte et petits légumes marinés façon pickles. **\*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 :*

Salade du Chef : Chèvre chaud pris en feuille de brick, Feuilles de chêne brune,  
petits croûtons, Œuf de caille, dés d'emmental et cerneaux de noix. **\*18,00 €**

~~~~~  
Noix de Saint-Jacques snackées sur une crème de Butternut,  
éclats de noisette torréfiées et Jambon cru. **\*20,00 €**

Ou

Filet de Sandre doré à l'unilatérale, Gaufre salée sur une embeurrée d'épinards,  
sauce beurre blanc montée au champagne. **\*20,00 €**

~~~~~  
Sorbet Poire accompagnée de son Eau de Vie de Poire de la Distillerie Gauthier, **\*5,00 €**

Ou

Granité à la Clairette de Die et petites griottes à la liqueur. **\*6,00 €**

~~~~~  
Civet de Cerf mariné au vin rouge et aux aromates. **\*20,00 €**

Ou

Demi suprême de Chapon rôti au four, fine sauce crémée aux Morilles. **\*22,00 €**

Ou

Filet de Bœuf VBF de la maison Rousson doré au beurre, sauce Marchand de vin au Syrah de nos coteaux  
(Supplément au menu de 4,00 €). **\*25,00 €**

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

~~~~~  
Faisselle à la crème fraîche ou au coulis de framboises. **\*4,00 €**

Ou

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

~~~~~  
Assiette Gourmande du Chef (5 desserts maison servis en miniature). **\*8,50 €**

Ou

Profiteroles à l'Ardéchoise : Glace marrons et sauce chocolat chaude Guanaja. **\*8,50 €**

**A emporter :**

**30,00 € : Mise en bouche, Entrée, Poisson ou Viande et Dessert,**

**38,00 € : Mise en bouche, Entrée, Poisson, Viandes et Dessert,**

**18,00 € : Mise en bouche, Poisson ou Viande.**

**Menu proposé du 12 octobre au 26 novembre 2024**

### NOS APERITIFS ALCOOLISES :

|                                                                             |        |
|-----------------------------------------------------------------------------|--------|
| Bellini : Apéritif maison à base de Champagne et nectar de pêche -----      | 9,00 € |
| Coupe de Champagne -----                                                    | 9,00 € |
| 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 -----                                                | 9,00 € |
| 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 :

|                                                       |        |
|-------------------------------------------------------|--------|
| LA BURLE DE LA FERME TALENCIEUX (Blanche) 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 €                              |
| Orangina, Coca-Cola, Perrier, FuzeTea, Schweppes, Limonade -----                                      | 4,00 €                              |
| Jus de fruits Pago (Abricot, Ananas, Fraise, Tomate, Orange, Pamplemousse, Poire, Pomme, Pêche) ----- | 4,00 €                              |
| Pago Pop Abricot (touche de basilic), Fraise (touche de menthe), Mangue (touche de gingembre) -----   | 4,00 €                              |
| Sirop aux choix (Cassis, menthe, citron, framboise, orgeat, pêche, fraise) -----                      | 3,00 €                              |
| Evian -----                                                                                           | 3,00 € le ½ litre / 4,50 € le litre |
| Vals -----                                                                                            | 4,50 € les 0,75 cl                  |
| Bière 1664 Sans Alcool 25 cl -----                                                                    | 4,00 €                              |



## **NOTRE CAFÉ RICHARD ET SES SPECIALITES**

|                                  |        |
|----------------------------------|--------|
| Espresso                         | 2,00 € |
| Double Espresso                  | 4,00 € |
| Café Lungo                       | 2,60 € |
| Décaféiné                        | 2,00 € |
| Capuccino                        | 3,00 € |
| Irish Coffee                     | 5,00 € |
| Recette Ardéchoise (aux marrons) | 3,50 € |
| Chocolat Chaud                   | 2,60 € |

## **NOS FORMULES GOURMANDES**

|               |         |
|---------------|---------|
| Café Gourmand | 9,00 €  |
| Thé Gourmand  | 10,00 € |

## **NOS THÉS ET INFUSIONS 3,00 €**

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

Thé Verts : Vallée du Nil, Jasmin, Touareg.

Infusions: Hawaii Cocktail, Peach Rooibos, Vergers des Ming, Myrte, Verveine.



## **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](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 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 minute en fonction de vos envies.*