

MENU

Apéritifs

COCKTAILS

CARTE

GLACES

Vins

Digestifs

La table

DU CLOS DES BRUYERES

Vallon Pont d'Arc

347 ROUTE DES GORGES 07150 VALLON PONT D'ARC
OUVERT LE SOIR DU LUNDI AU SAMEDI 19H-21H

CARTE DES BOISSONS

LES APÉRITIFS

Kir au vin blanc d'ici (châtaigne, mûre, cassis) 10cl	3.80€
Kir comme un royal au pétillant ardéchois 10cl	6.00€
Ricard/Pastis 2cl	3.00€
Martini/Suze 4cl	4.00€
Whisky	5.00€



LES EAUX

Minérale Evian 1l	4.00€
Gazeuse Vals 33cl	2.00€
Gazeuse Vals 75cl	4.00€



LES BIÈRES



<u>En pression</u>	25CL	50CL
BGA Blonde	3.90€	7.60€
Panaché	4.00€	7.80€
Monaco	4.20€	8.20€
Picon bière	4.40€	8.60€
Supplément sirop		0.50€

En bouteille 33cl

Jupiler 00 (sans alcool)	3.50€
Lefte Brune	4.50€
Desperado	5.50€
BGA	6.50€
Bière des Gorges de l'Ardèche (Ambrée, Blanche, IPA)	



LES SOFTS



Sirop à l'eau (grenadine, menthe, pêche, fraise, pamplemousse, violette, citron, Pac, orgeat) 25cl	2.50€
Limonade 25cl	3.00€
Diabolo 25cl	3.50€
Jus de fruits Ardéchois (orange, pomme, tomate, abricot) 25cl	4.80€
Coca, Coca Zéro 33cl	3.80€
Oasis, Fuzetea pêche, Schweppes agrumes, Orangina 25cl	3.50€

"L'argent ne fait pas le bonheur, l'apéro entre amis oui!"

CARTE DES BOISSONS



LES COCKTAILS

"La vie doit être un cocktail de passion"

Les classiques:

- Mojito : Rhum 4cl, menthe fraîche, sucre de canne, citron vert et eau gazeuse
 Gin Fizz : Gin 5cl, sucre de canne, jus de citron et eau gazeuse
 Tequila Sunrise : Tequila 4cl, jus d'orange et grenadine
 Ti punch : Rhum 4cl, citron vert et sucre de canne
 Pina Colada : Rhum 4cl, coco, crème et jus d'ananas
 Cuba libre : Rhum 4cl, coca et citron vert

	En Virgin	Avec alcool
Mojito	5.50€	8.00€
Gin Fizz		8.00€
Tequila Sunrise	5.50€	8.00€
Ti punch	5.50€	8.00€
Pina Colada	5.50€	8.00€
Cuba libre		8.00€



Les Originaux:

- Surfers Dream : Fraise, pêche, crème et ananas.
 Evening Sun : Papaye, mangue, fruits de la passion, ananas et orange
 Spritz Ardéchois : Apérol 4cl, pétillant d'ici 3cl et eau gazeuse ardéchoise
 Fun On The Beach : Vodka 4cl, maracuja, papaye, banane, ananas et orange
 Swimming Pool : Vodka 2cl, rhum 2cl, curaçao 1cl, coco et ananas

Surfers Dream	5.50€	
Evening Sun	5.50€	
Spritz Ardéchois		8.00€
Fun On The Beach		8.00€
Swimming Pool		8.00€

LES DIGESTIFS

- 6.00€ Get 27, Get 31, Get Cold,
 Limoncello, Verveine, Coiron,
 Baileys, Jack Daniel 4cl
 7.00€ Cognac, Poire, Calvados, Disaronno,
 Rhum, Verveine d'ici, Armagnac 4cl



LES CHAUDS



Espresso/Décaféiné/Allongé	2.00€
Double Espresso	3.00€
Café Noisette : Espresso, lait	2.50€
Double espresso, lait	3.50€
Café frappé au shaker :	4.20€
Double espresso, lait et glaçons	
Cappuccino :	4.80€
Double espresso, mousse de lait, cacao	
Chocolat chaud	3.20€
Thé/Infusion	2.80€
Lait chaud nature	2.00€

"Manger est un besoin
bien manger est un art"

CARTE

+ Suggestions à l'Ardoise

LES ENTRÉES



- Crème brûlée au foie gras, fruits d'automne rôtis 16.00€
- Terrine du chef au piment d'espelette 14.00€
- Gravalax de truite d'Ardèche, mousseline douce 14.00€
- Poireaux vinaigrette et son oeuf poché 12.00€

Salade Landaise
Gésier, lardons,
Oeuf poché
19.00 €

LES PLATS



- Magret de canard rôti, aigre doux au gingembre 22.00€
- Souris d'agneau confite, sauce miel et sarriette 28.00€
- Risotto de St Jacques et gambas au chorizo 24.00€
- Poire de boeuf grillée et sa sauce au poivre 22.00€
- Croustillant de thon au jambon cru et chèvre, pesto maison 20.00€
- Risotto aux petits légumes de saison 19.00€

LES DESSERTS



- 8.00€ Tarte tatin, glace vanille et chantilly
- 8.00€ Moelleux à la châtaigne, glace marron
- 8.00€ Cheese cake au citron vert et spéculos
- 10.00€ Composition fromagère du chef

MENU ENFANT

- Poisson du moment - 12 ANS 13.00€
- OU
- Steak haché
- + une boule de glace + un sirop

LES GLACES

- Café, cassis, chocolat, citron vert, coco, fraise, framboise, fruit de la passion, mangue, marron, menthe-chocolat, rhum-raisin, vanille
- 1 boule 2.50€
- 2 boules 5.00€
- 3 boules 7.00€
- Supplément chantilly 1.50€
- Supplément sauce chocolat maison 1.70€

LES COUPES




- Coupe Ardéchoise : 1 boule vanille, 2 boules marron, crème de marron & chantilly 8.00€
- Coupe Colonel : 2 boules citron vert & 4cl de vodka 9.00€
- Coupe Iceberg : 2 boules menthe-chocolat & 4 cl de Get 27 9.00€

La table
DU CLOS DES BRUYERES
Vallon Pont d'Arc



CARTE DES VINS

LES ROUGES

-  Côte de Rhône 'Vieux truffiers' AOP Côte du Rhône : Beau rouge rubis, se caractérise par son nez de fruits rouges et épices. Les tanins sont souples, soutenus par des notes de mûres et groseilles. 23€
Cépages: Grenache, Syrah, Cinsault et Carignan.
- Chatus Cave UVICA : Vin puissant, élevé en fût il montre son caractère typique à notre terroir. S'accorde avec la viande rouge, les plats en sauce et le fromage. 27€
- Corps & Ame Domaine Jérôme Mazel : Le corps, c'est le merlot, et l'âme, la syrah. Vin intense et rond autour de tanins soyeux et marqués. 25€
- Vaqueyras 'Vallon des sources' Domaine de la Soleiade: AOC Rhône 32€
la finesse de ce cru rejoindra la saveur prononcée d'une viande rouge ou de fromage de caractère Grenache noir/Syrah.

LES BULLES

- 50€ Champagne Paul Romain:
AOP Champagne brut d'exception.
- 25€ Orélie Cave UVICA:
Vin Blanc pétillant surprenant, ample, charnu et fruité.

LES BLANCS

- Odyssée Domaine Jérôme Mazel : 28€
Frais et fruité ce Viognier se déguste dès l'apéritif et s'accorde avec le porc, volaille et gibier...
- Alter Ego Domaine Jérôme Mazel : 26€
Sec et minéral, ce Chardonnay équilibré en gras et acidité vous réglera.

LES ROSÉS

- 17€ Gris de Grenache Domaine de Vigier : IGP coteaux de l'Ardèche
Vin frais et minéral aux notes de pêche, idéal à l'apéritif peut accompagner une entrée froide, une viande rouge grillée ou une volaille.
- 21€ Ribambelle Domaine Jérôme Mazel : coteaux de l'Ardèche
Idéal pour l'apéritif et pour accompagner poissons et desserts.
- 18€ Eclat de rosé Cave de Lablachère : IGP Coteaux de l'Ardèche
Ce vin, à la robe rose pâle, au nez intense (cerise, caramel) doté d'une fine douceur en bouche, accompagnera agréablement vos apéritifs et desserts.



Toujours le vin sent son terroir



Au regard de nos valeurs et de notre engagement depuis plusieurs années sur l'*éco-responsabilité* le restaurant se veut à notre image.

En cours de labélisation "Clef Verte" pour des séjours plus responsables respectant la nature et les énergies nous avons fait le pari fou de mettre cela en place ici et maintenant !

Chaque jour, notre chef élabore pour vous des menus variés et faits maison. Tout est mijoté, coupé, épluché par lui-même, ses produits sont sélectionnés en respectant au mieux la saisonnalité et la localité

Le bien-manger est un engagement, une conviction, une philosophie et une forme de liberté...

Mais être libre se joue aussi dans l'assiette en proposant une carte succincte mais dense où nous l'espérons tout le monde trouvera son bonheur....

Côté vin, nous essayons aussi de vous faire partager nos valeurs, nous travaillons avec des vigneron indépendants et coopérateurs : les vrais acteurs de notre beau terroir !

Une sélection faite avec passion par notre sommelière qui saura vous conseiller et vous surprendre....

Votre plaisir est notre priorité !

Être éco-responsable sans renoncer aux bonnes choses...

La table

DU CLOS DES BRUYERES

Vallon Pont d'Arc

**347 ROUTE DES GORGES 07150 VALLON PONT D'ARC
OUVERT LE SOIR DU LUNDI AU SAMEDI 19H-21H**