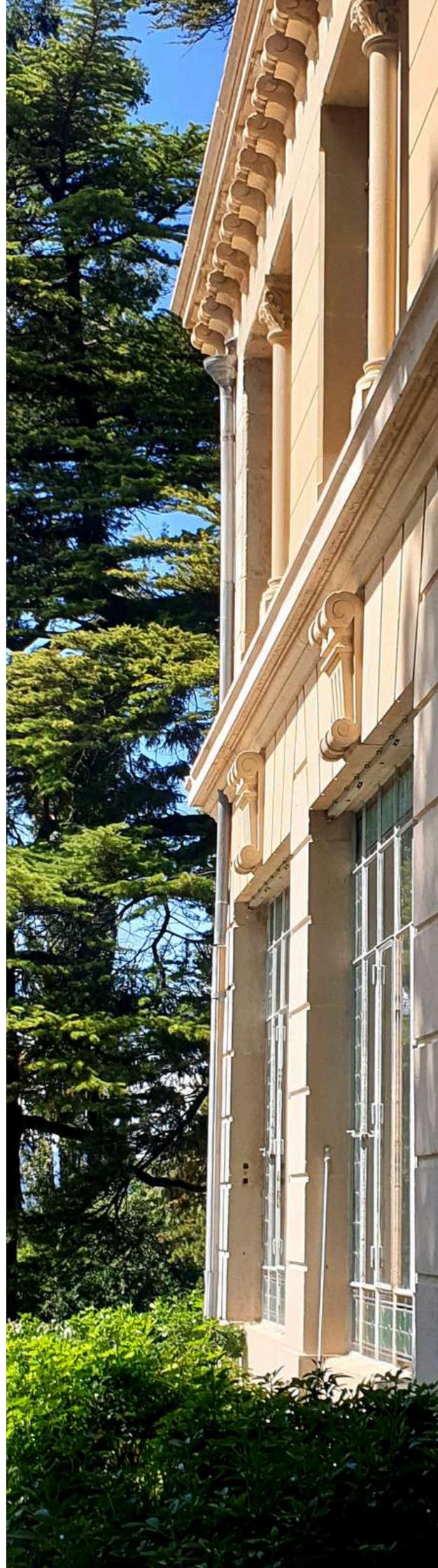


Carte
L'écrit du Roure

Le plaisir dans l'assiette...



MENU Saison



Découvrez nos producteurs

« **Un voyage du goût et de mémoire** »

Notre terroir notre richesse. Avec amour nous vous proposons de déguster des spécialités françaises associées à nos produits locaux.

Lundi (midi), du mardi au vendredi (midi et soir) samedi (midi)

35,90€

Entrée et Plat 31 € - Plat et Dessert 27 €

ENTRÉES 13€



Soupe de tomates froide à l'huile de colza grillé et croustillant de jambon cru



Salade César (**poulet origine France**)



Tartare de courgettes aux herbes du jardin, panacotta mozzarella

PLATS 18€



Aïoli servi en chaud-froid



Tartare de bœuf classique ou thaï - Salade frites (**bœuf origine France**)



Salade du moment en plat 18€

DESSERTS 9€



Nougat glacé aux pralines roses



Framboisier



L'APERO DU BISTRO



Le Croc Truffe **15€**

Planche La Campagnarde **20€**
Sélection de charcuteries et fromages

Planche La Gourmande **25€**
Déclinaison des entrées du Menu Découverte

La liste des allergènes présents dans nos plats est disponible sur demande.

MENU

Découverte

49,90€

ENTRÉES 16€



Tartare de dorade coco / citron vert / mûres

...

Foie gras, gelée façon Bloody Mary, brioche à la tomate et au piment d'Espelette

...

Straciatella à la truffe d'été, tagliatelles de courgettes et noisettes

PLATS 26€



Notre bouillabaisse et son retour de pêche

...

Pigeonneau, jus à la cerise, aubergines en textures (**Supplément 8€ / Origine France**)

...

Entrecôte de veau, mousse de pommes de terre au curry breton, sarrasin et sucrose grillée, condiment groseilles (**Origine France**)

...

Saint Pierre, dahl de lentilles corail - vierge et cébettes grillées

DESSERTS 12€



Cube de Pomme, caramel et glace nougat-lait de chèvre

...

Pêches & abricots, romarin et fromage blanc, granola

...

Fruits rouges et hibiscus, siphon mascarpone et palmitos

...

Assiette de fromages

MENU ENFANT 16€



1 sirop

+

Suggestion du Chef

+

2 boules de glace

Entrée et Plat 42 €

Plat et Dessert 38 €

Entrée, Plat et Dessert 49,90 €

La liste des allergènes présents dans nos plats est disponible sur demande.

Nos plats peuvent se décliner en version végétarienne sur demande.

N O S B O I S S O N S

Jus de fruits

à 6 €

Nos jus Français de la Maison Alain Millat :

Jus de Tomates	33cl
Jus d'Ananas	
Jus de Poires	

Nos jus BIO de la Maison Benedetti :

Jus d'abricots	33cl
Jus de pêches	
Jus de pommes	
Jus de pommes-ramboises	

Infusions fraicheurs Bio

Mandarine Fleur d'Oranger (25cl)	à 4,5 €
Citron Vert Gingembre (25cl)	
Pêche Verveine (25cl)	
Framboise Menthe Pomme (25cl)	

Boissons sans alcool

Fuze tea (25cl)	3,5 €
Coca cola/Coca Zero (33cl)	4 €
Diabolo	3,5 €
Schweppes Tonic (25cl)	3,5 €
Badoit (33cl)	4 €
Sirops	2,5 €
Café BIO	2,3 €
Thé, infusion, Rooibos BIO	3,5 €
Evian L	6 €
Badoit L	6 €
Orezza L	.7 €

Nos cocktails

SweetApérol (<i>apérol, gin, clairette de Die bio, un trait d'eau gazeuse</i>)	9 €
Le M (<i>Liqueur de Pêche, cognac, clairette de Die bio</i>)	7 €

Alcools

Martini blanc (6cl)	7 €
Martini rouge (6cl)	7 €
Porto (4cl)	5 €
BAILEY'S (4cl)	5 €
Vodka (4cl)	7 €
Ricard (2cl)	3 €
Pastis (2cl)	3 €
Suze (4cl)	5 €
Campari (4cl)	5 €
Rhum Havana (4cl)	7 €
Whisky Ballantine's (4cl)	7 €
Whisky Rozelieures (4cl)	9 €
Whisky Fuji (4cl)	9 €
Whisky Springbank (4cl)	9 €
Kir	6 €
Kir royal	12 €
Gin Hendricks tonic (6cl)	10 €
Bombay Saphir Tonic (6cl)	9 €

Bières



Triple, Kriek ou Blanche (33cl)	5,5 €
La bière pression (Blonde 25cl)	3,90 €
Pinte de pression (Blonde 50cl)	7,5 €
Picon bière (25cl)	5,5 €
Bière Heineken sans alcool (33cl)	3,5 €

Digestifs 4 cl

Get 27 ou 31	7 €
Rhum : Zacapa	13 €
Rhum : Cañero	9 €
Rhum : Millionario	9 €
Cognac : Hennessy VSOP	10 €
Chartreuse verte	8 €
Coiron Jaune ou Vert	7 €
Mandarine	7 €
Poire	7 €
Verveine	7 €
Génépi	7 €
Limoncello	7 €

VINS AU VERRE 12 CL

VIN BLANC

JOY Domaine De Gascogne - 2023	6€
IGP Ardèche Château La Selve "Saint Régis" - 2023	7€
INVENTA Domaine Marrenon "Les Vallons" - 2019	10€
CHABLIS Billaud - 2021	10€
SAINT JOSEPH Domaine Gripa - 2023	11€

VIN ROUGE

IGP Ardèche Château La Selve "Berty" - 2023	8€
CROZE HERMITAGE Domaine Des Entrefaux "Les Pends" - 2023	9€
SAINT JOSEPH Domaine Courbis "Les Royes" - 2022	11€
MERCUREY Château de Chamirey - 2022	12€
IGP ST GUILHEM-LE-DESERT - MAS DE DAUMAS GASSAC Haute Vallée du Gassac - 2018	15€

ROSÉS

LE ROSE Domaine De Grangeneuve - 2024	28€
IGP Domaine Les Amoureuses "Loverose" - 2024	37€
OTT Côtes de Provence "Crue classé" - 2023	56€

Verre de Rosé :

Le ROSE Domaine De Grangeneuve - 2024	7€
---------------------------------------	----

CHAMPAGNES ET MOUSSEUX

Clairette de Die BIO - 2023	21€
Champagne Brut Fumey Tassin "Passé Composé" - 2023	71€
Champagne Brut Louis Roederer "Blanc de blanc" 2016	112€
Coupe de Champagne :	
Champagne Brut Fumey Tassin "Passé composé"	12€

Crozes-Hermitage :

Domaine Des Entrefaux -2023	39 €
Domaine Des Entrefaux "Les pends" - 2021	49 €

Saint Joseph :

Domaine Courbis - 2023	
Domaine Gripa - 2023	46 €
Domaine Courbis "Les Royes" - 2023	55 €
Domaine Les Terriers - 2023	59 €
Domaine Gripa "Berceau" - 2021	60 €
	79 €

Condrieu :

Domaine Remi Niero "Les Ravines" - 2022	69 €
Domaine Remi Niero "Vernon" - 2022	90 €

AOC Grignan-Les-Adhemars :

Domaine de Grangeneuve "Les Dames Blanches Du Sud" 2023	32 €
---	------

Chateauneuf-Du-Pape :

Domaine Grand Veneur "Le Miocène" - 2019	71 €
Domaine Grand Veneur "La Fontaine" - 2020	90 €

Vacqueyras :

Domaine De La Monardière "Galéjade" - 2023	42 €
--	------

Vins de France et IGP :

IGP Domaine Les Amoureuses "Promenade Blanc" - 2023	28 €
VDF -Famille Coulon- Domaine De Beaurenard "Le Petit Renard" - 2024	30 €
IGP Château La Selve "Saint Regis" - 2023	32 €
IGP Colline Rhodanienne Domaine Erwan Masse "L'Invitation" - 2023	35 €
IGP Colline Rhodanienne Domaine Erwan Masse "Marsanne" - 2023	39 €

PROVENCE

Luberon :

<i>AOP Domaine Le Novi "Terre De Safres"- 2023</i> ■	38 €
<i>AOP Luberon Inventa - 2019</i>	49 €

SUD-OUEST

<i>IGP Cotes De Gascogne "Joy" - 2023</i>	30 €
---	------

LANGUEDOC-ROUSSILLON

<i>IGP St Guilhem-le-Désert Mas de Daumas Gassac - 2023</i>	75 €
---	------

BANDOL

<i>AOC Château Saint Anne - 2022</i>	70 €
--------------------------------------	------

BOURGOGNE

Bourgogne Aligote :

<i>Domaine Fanny Sabre - 2020</i>	55 €
-----------------------------------	------

Saint Veran :

<i>Domaine De FA "Les Craies" - 2022</i>	59 €
--	------

Chablis :

<i>Chablis Billaud - 2021</i>	55 €
<i>Domaine Christian Moreau "1er Cru Vaillon" - 2021</i> ■	63 €

Rully :

Domaine Faiveley "Les villeranges" - 2022

56 €

Meursault :

Domaine Faiveley - 2019

98 €

LOIRE

Pouilly-Fume :

Domaine Jonathan Didier Pabiot "Leon" - 2022 

48 €

Touraine :

Domaine Delecheneau "Trinqu'âmes" - 2023 

40 €

Sancerre :

Domaine Alphonse Mellot "La Moussiere" - 2023 

60 €

Domaine Alphonse Mellot "Edmond" - 2018

94 €

JURA

Arbois :

Domaine Du Pelican - Savagnin Ouillé - 2018 

59 €

ALSACE

Domaine Barmés-Buecher "Leimental" - 2021 

39 €

Domaine Barmés-Buecher "Mue" (vin orange) - 2020 

39 €

CORSE

IGP Île de la Beauté :

Domaine de Montdange "Primizia - 2024 (en conversion) 

32 €

Vin Rouge (75 cl) **VALLEE DU RHONE**

Crozes-Hermitage :

<i>Domaine Des Entrefaux - 2023</i> ■■	39 €
<i>Domaine Des Entrefaux "Les Pends" - 2022</i> ■■	49 €
<i>Domaine Yan Chave - 2023</i> ■■	52 €

Cote-Rôtie :

<i>Domaine Rémie Niero "Eminence" - 2023</i>	92 €
<i>Domaine Rémie Niero - 2021</i>	135 €

Saint Joseph :

<i>Domaine Courbis - 2023</i>	49 €
<i>Domaine Grippa - 2023</i>	59 €
<i>Domaine Ferraton Et Fils "Bonneveau" -2021</i> ■■	62 €
<i>Domine Courbis "Les Royes" - 2022</i>	65 €
<i>Domaine Les Terriers - 2023</i>	70 €
<i>Domaine Grippa "Le Berceau" - 2022</i>	95 €

Cornas :

<i>Domaine Courbis - 2022</i>	58 €
<i>Domaine Ferraton Père Et Fils "Les Eygats" - 2021</i> ■■	69 €
<i>Domaine Courbis "Sabarotte" - 2021</i>	94 €

Ermitage :

<i>Domaine Ferraton Père Et Fils "Les Dionniers" - 2019</i> ■■	99 €
--	------

Gigondas :

<i>Domaine Montvac "Adage" - 2022</i>	42 €
<i>Domaine Moulin Gardette "Cuvée Tradition" - 2020</i> ■■	54 €

Chateauneuf-Du-Pape :

Domaine Grand Veneur "La Miocène" - 2019	68 €
Domaine Grand Veneur "Vielle Vignes" - 2014	119 €

Vacqueyras :

Domaine De Montvac "Les Arabesque" - 2022	31 €
---	------

Rasteau :

Domaine De Beurenard - 2022	40 €
-----------------------------	------

AOC Grignan Les Adhemars :

Domaine De Grangeneuve "La Truffière" - 2023	39 €
--	------

Cotes Du Rhone Sablet :

Domaine La Roubine - 2023	35 €
---------------------------	------

Vin De France et IGP :

IGP Domaine Les Amoureuses "Charmes" - 2022	35 €
IGP Château La Selve "Berty" - 2022	39 €
VDF Domaine Justine Vigne "Sensation" - 2023	60 €
IGP Château La Selve "Florence" - 2018	63 €

Luberon :

Domaine Marrenon "Gardarem" - 2017	55 €
------------------------------------	------

BOURGOGNE

Gevrey Chambertin :

Domaine Faiveley - 2021

98 €

Mercurey :

Château De Chamirey - 2022

60 €

SUD-OUEST

Cahors :

Château De Ponzac "La Temperadou" - 2020 ■

38 €

Minervois :

Domaine De La Rouviolle "Eclipse De La Lune" - 2024 ■

30 €

BORDEAUX

Saint-Estephe :

Château De Pez "2nd Pez" - 2020

66 €

LANGUEDOC-ROUSSILLON

Collioure :

Domaine De La Rectorie "Montagne - 2020

60 €

PROVENCE

Bandol :

Château Saint Anne - 2021

68 €

CORSE

AOP Île de la Beauté :

Domaine Montdange "Spargolato" - 2022 (en conversion ■)

56 €