

Carte

L'écrin du Roure

Le plaisir dans l'assiette...



LES TAPAS *Du Roure*



Découvrez nos producteurs

Prendre un verre autour d'une planche
Du lundi au vendredi (midi et soir) et samedi (midi et soir)

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

MENU *Saison*

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

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

Du lundi au vendredi (midi et soir) et samedi (midi)

35,90€

Entrée et Plat 31 € - Plat et Dessert 27 €

ENTRÉES 13€

Cannelloni foie de volaille, champignons et foie gras

...

Salade de chèvre chaud (*pommes grenailles, lardons, miel*)

...

Tiramisu salé au butternut et salade de radis noir au raifort, tuile de parmesan

PLATS 18€

Brandade de morue et salade

...

Filet mignon de cochon en croûte de parmesan, endive braisée et crique ardéchoise



Salade du moment en plat 18€

DESSERTS 9€

Coupé crémeux chocolat tonka façon liégeois

...

Comme une tarte aux citrons déstructurée

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

MENU Découverte

« *L'éveil des sens et des papilles* »

Des produits travaillés avec l'originalité de mes expériences culinaires à travers le monde toujours associés avec nos producteurs locaux.

Du mardi au samedi (midi et soir) et le dimanche midi

49,90€

ENTRÉES 16€

Foie gras, coing rôti et sa brioche au pain d'épices

...

Pâté en croûte de cochon, courge et noisette

...

Autour du champignon : farci, en tartare,
en pickles et son émulsion champignons - noix

PLATS 26€



Magret de canard sauce teriyaki, potimarron rôti, purée de courge
et condiment gingembre yuzu

...

Omble chevalier, déclinaison de poireaux beurre blanc citronné

...

St Jacques en 2 textures et Tom Kha Kai
(Infusion thaïlandaise au bouillon de volaille, gingembre, coco, citronnelle)

...

T-bone de veau, velouté de roquette sauvage, choux et brocolis, condiment piment vert

DESSERTS 12€



Cube de pomme tiède croustillant, coeur caramel,
crumble et glace nougat - lait de chèvre

...

Entremet cacahuète et sa glace

...

Tiramisù revisité poires-chocolat

...

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.

MENU

Dimanche soir

« L'éveil des sens et des papilles »

Des produits travaillés avec l'originalité de mes expériences culinaires à travers le monde toujours associés avec nos producteurs locaux.

L'APERO DU BISTRO



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

Formule Plat & Dessert 38€

PLATS 26€



Magret de canard sauce teriyaki, potimarron rôti, purée de courge
et condiment gingembre yuzu

...

St Jacques en 2 textures et Tom Kha Kai
(Infusion thaïlandaise au bouillon de volaille, gingembre, coco, citronnelle)

DESSERTS 12€



Cube de pomme tiède croustillant, coeur caramel,
crumble et glace nougat - lait de chèvre

...

Entremet cacahuète et sa glace

...

Assiette de fromages

MENU ENFANT 16€



1 sirop

+

Suggestion du Chef

+

2 boules de glace

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 33 CL

6€

Nos jus français Alain Millat :

Jus de Tomates

Jus d'Ananas

Jus de Poires

Nos jus BIO Benedetti :

Jus d'abricots

Jus de pêches

Jus de pommes

Jus de pommes-ramboises

INFUSIONS FROIDES BIO

6€

Mandarine Fleur d'Oranger (25cl)

Citron Vert Gingembre (25cl)

Pêche Verveine (25cl)

Framboise Menthe Pomme (25cl)

SOFTS

Fuze tea (25 cl) 3,5€

Coca cola/Coca Zero (33 cl) 4€

Diabolo 3,5€

Schweppes Tonic (25 cl) 3,5€

Badoit (33 cl) 4€

Sirop (Citron, fraise, grenadine, menthe) 2,5€

Café BIO 2,3€

Thé & Infusion BIO 3,5€

Evian 1L 6€

Badoit 1L 6€

Orezza 1L 7€

NOS COCKTAILS

Sweet Apérol 9 €

(Apérol, gin, clairette de Die BIO,
eau gazeuse)

Le M 7 €

(Liqueur de Pêche, cognac,
Clairette de Die BIO)

ALCOOLS

Martini blanc (6cl) 7€

Martini rouge (6cl) 7€

Porto (4cl) 5€

BAILEY'S (4cl) 5€

Vodka (4cl) 7€

Ricard (2cl) 3€

Pastis ou Aelred (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 (Pêche, châtaigne, framboise) 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) 3,9€

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 : Millonario 9€

Cognac : Hennessy VSOP 10 €

Chartreuse verte 8 €

Coiron Jaune ou Vert 7 €

Mandarine 7 €

Poire 7 €

Verveine 7 €

Génépi 7 €

Limoncello 7 €

Gentiane 7 €

Amaretto 7 €

CARTE DES VINS

NOTRE SÉLECTION AU VERRE

BLANCS 12 CL

JOY - <i>Domaine De Gascogne</i> - 2024	6€
IGP Ardèche - <i>Château La Selve "Saint Régis"</i> - 2024 	7€
POUILLY-FUME - <i>Domaine Alphonse Mellot</i> - 2024 	10€
CHABLIS - <i>Billaud</i> - 2023	10€
SAINT JOSEPH - <i>Domaine Gripa</i> - 2023	11€

ROUGES 12 CL

IGP Ardèche - <i>Château La Selve "Berty"</i> - 2023 	8€
CROZE HERMITAGE - <i>Domaine Des Entrefaux "Les Pends"</i> - 2023 	9€
SAINT JOSEPH - <i>Domaine Courbis</i> - 20224	11€
CHATEAUNEUF-DU-PAPE - <i>Domaine Grand Veneur "La Miocène"</i> - 2022	15€
GEVREY CHAMBERTIN - <i>Domaine Faiveley</i> - 2022 	20€

ROSÉ 12 CL

IGP - <i>Domaine Les Amoureuses "Loverose"</i> - 2024 	8€
---	----

CHAMPAGNE 10 CL

Coupe de CHAMPAGNE BRUT <i>Fumey Tassin - "Passé composé"</i>	12€
---	-----

NOTRE SÉLECTION À LA BOUTEILLE

ROSÉS 75 CL

IGP - <i>Domaine Les Amoureuses "Loverose"</i> - 2024 	37€
OTT - <i>Côtes de Provence "Cru Classé"</i> - 2023	56€

CHAMPAGNES & MOUSSEUX 75 CL

Clairette de Die BIO - 2024 	21€
CHAMPAGNE BRUT <i>Fumey Tassin "Passé composé"</i> - 2024	71€
CHAMPAGNE BRUT <i>Louis Roederer "Blanc de blanc"</i> - 2016	112€

NOS VINS BLANCS (75 CL)

VALLÉE DU RHÔNE

CROZES-HERMITAGE

Domaine Des Entrefaux - 2024 	39 €
Domaine Des Entrefaux "Les Pends" - 2023 	49 €

SAINT JOSEPH

Domaine Courbis - 2024	46 €
Domaine Grippa - 2023	55 €
Domaine Courbis "Les Royes" - 2023	59 €
Domaine Les Terriers - 2023	60 €
Domaine Grippa "Berceau" - 2023	79 €

CONDRIEU

Domaine Remi Niero "Les Ravines" - 2024	69 €
---	------

AOC GRIGNAN-LES-ADHEMARS

Domaine de Grangeneuve "Les Dames Blanches Du Sud" - 2024	32 €
---	------

CHATEAUNEUF-DU-PAPE

Domaine Grand Veneur "Le Miocène" - 2019 	71 €
--	------

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 €

P R O V E N C E

LUBERON

AOP Domaine Le Novi "Terre De Safres"- 2023 

38 €

S U D - O U E S T

IGP Côtes De Gascogne "Joy" - 2024

30 €

L A N G U E D O C - R O U S S I L L O N

IGP St Guilhem-le-Désert Mas de Daumas Gassac - 2023

75 €

B A N D O L

AOC Château Saint Anne - 2022

70 €

B O U R G O G N E

BOURGOGNE ALIGOTE

Domaine Fanny Sabre - 2023

55 €

SAINT VERAN

Domaine De FA "Les Craies" - 2022

59 €

CHABLIS

Chablis Billaud - 2023

55 €

RULLY

Domaine Faiveley "Les villeranges" - 2022

56 €

MEURSAULT

Domaine Faiveley - 2019

98 €

LOIRE

POUILLY-FUME

Domaine Jonathan Didier Pabiot "*Leon*" - 2024 

48 €

TOURAIN

Domaine Delecheneau "*Trinqu'âmes*" - 2023 

40 €

SANCERRE

Domaine Alphonse Mellot "*La Moussiere*" - 2024 

60 €

Domaine Alphonse Mellot "*Edmond*" - 2019

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 BIO) 

32 €

NOS VINS ROUGES (75 CL)

VALLÉE DU RHÔNE

CROZES-HERMITAGE

Domaine Des Entrefaux - 2023 	39 €
Domaine Des Entrefaux "Les Pends" - 2023 	49 €
Domaine Yan Chave - 2023 	52 €

COTE-RÔTIE

Domaine Rémi Niero "Eminence" - 2023	92 €
Domaine Rémi Niero - 2021	135 €

SAINT JOSEPH

Domaine Courbis - 2024	49 €
Domaine Grippa - 2023	59 €
Domaine Ferraton Et Fils "Bonneveau" - 2021 	62 €
Domaine Les Terriers - 2022	70 €
Domaine Grippa "Le Berceau" - 2022	95 €

CORNAS

Domaine Courbis - 2023	
Domaine Ferraton Père Et Fils "Les Eygats" - 2021 	58 €
Domaine Courbis "Sabarotte" - 2021	69 €
	94 €

ERMITAGE

Domaine Ferraton Père Et Fils "Les Dionniers" - 2019 	
	99 €

GIGONDAS

Domaine Montvac "Adage" - 2022	42 €
--------------------------------	------

CHATEAUNEUF-DU-PAPE

Domaine Grand Veneur "La Miocène" - 2022 

68 €

Domaine Grand Veneur "Vieille Vignes" - 2014 / 2021 

131 € / 120 €

VACQUEYRAS

Domaine De Montvac "Les Arabesque" - 2022 

31 €

RASTEAU

Domaine De Beaurenard - 2022

40 €

AOC GRIGNAN LES ADHÉMARS

Domaine De Grangeneuve "La Truffière" - 2023

39 €

CÔTES DU RHÔNE 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" - 2022 

63 €

LUBERON

Domaine Marrenon "Gardarem" - 2017

55 €

BOURGOGNE

GEVREY CHAMBERTIN

Domaine Faiveley - 2021

98 €

MERCUREY

Château De Chamirey - 2023

60 €

BORDEAUX

SAINT-ESTEPHE

Château De Pez "2nd Pez" - 2020

66 €

LANGUEDOC-ROUSSILLON

COLLIOURE

Domaine de la Rectorie "Montagne" - 2022

60 €

PROVENCE

BANDOL

Château Saint Anne - 2021

68 €

CORSE

AOP ÎLE DE LA BEAUTÉ

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

56 €