

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€



Velouté de butternut, panacotta aux champignons et sa tombée de girolles

• • •

Salade de chou rouge, carottes, pousses d'épinards, cebettes et sauce soja

• • •

Oeufs de cailles façon meurette aux lentilles

PLATS 18€



Salmi de pintade façon mémé Renée, crémeux de topinambours et pommes de terre

• • •

Dos de cabillaud rôti, choux fleurs et son condiment



Salade du moment en plat 18€

DESSERTS 9€



Tarte aux noix de pécan, crème légère vanillée

• • •

Poire pochée au miel de lavande et sa glace, croquet drômois

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€

Bûche de foie gras farcie au confit de canard, gelée orange

• • •

Vichyssoise à la truffe et ses croutons au beurre

• • •

Langoustines aux agrumes et son riz crémeux

PLATS 26€

Saint Jacques snackées, purée de céleri, poires et noisettes

• • •

Biche sauce acidulée, gratin dauphinois aux morilles & carottes glacées

• • •

Ramen de Noël et son bouillon thaï au gingembre, bœuf, foie gras poêlé et légumes croquants

DESSERTS 12€

Eclair à la crème de marrons, déclinaison de mandarine et son sorbet

• • •

Entremet chocolat grand cru parfumé à la truffe

• • •

Cube de pomme tiède croustillant et son cœur caramel,
glace nougat - lait de chèvre

• • •

Assiette de fromages

MENU ENFANT 16€

(Jusqu'à 10 ans)

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€



Saint Jacques snackées, purée de céleri, poires et noisettes

• • •

Biche sauce acidulée, gratin dauphinois aux morilles & carottes glacées

• • •

Ramen et son bouillon thaï au gingembre, bœuf, foie gras poêlé et légumes croquants

DESSERTS 12€



Eclair à la crème de marrons, déclinaison de mandarine et son sorbet

• • •

Cube de pomme tiède croustillant et son cœur caramel,
glace nougat - lait de chèvre

• • •

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

J U S D E F R U I T S

6€

- Jus de Tomates (33cl), Alain Millat
- Jus d'Ananas (33cl), Alain Millat
- Jus de Poires (33cl), Alain Millat
- Jus d'abricots (33cl), Alain Millat
- Jus de pommes (33cl), Alain Millat
- Jus de pêches (33cl), Benedetti

I N F U S I O N S F R O I D E S B I O

6€

- Mandarine Fleur d'Oranger (25cl), Alain Millat
- Citron Vert Gingembre (25cl), Alain Millat
- Pêche Verveine (25cl), Alain Millat
- Framboise Menthe Pomme (25cl), Alain Millat

S O F T S

Fuze tea (25 cl)	3,5€
Coca cola/Coca Zero (33 cl)	4€
Diabolo (33cl)	3,5€
Schweppes Tonic (25 cl)	3,5€
Badoit (33 cl)	4€
Sirop (Citron, fraise, grenade, menthe)	2,5€
Café	2,5€
Thé & Infusion	3,5€
Evian 1L	7€
Badoit 1L	7€
Orezza 1L	8€

N O S C O C K T A I L S

Sweet Apérol <i>(Apérol, gin, clairette de Die BIO)</i>	9,8€
Le M <i>(Liqueur de Pêche, cognac, Clairette de Die BIO)</i>	9,8€

A L C O O L S

Martini blanc (4cl)	7€
Martini rouge (4cl)	7€
Porto (4cl)	7€
BAILEY'S (4cl)	7€
Vodka (4cl)	7€
Ricard (2cl)	3€
Pastis (2cl)	3€
Suze (4cl)	5€
Campari (4cl)	5€
Rhum Bacardi (4cl)	7€
Whisky Ballantine's (4cl)	7€
Whisky Chivas (4cl)	11€
Whisky Tokinoka (4cl)	12€
Kir	9€
Kir royal	14€
Gin Hendricks tonic (4cl)	11€
Bombay Saphir Tonic (4cl)	9,9€

B I È R E S

Triple, Kriek ou Blanche (33cl)	6€
La bière pression (Blonde 25cl)	3,9€
Pinte de pression (Blonde 50cl)	7,5€
Picon bière (25cl)	5,5€
Bière Heineken sans alcool (33cl)	5,5€

D I G E S T I F S 4 C L

Get 27 ou 31	7€
Rhum : Zacapa	14€
Rhum : Millonario	12€
Cognac : Hennessy VSOP	10€
Armagnac	14€
Chartreuse verte	8€
Mandarine	7€
Poire	7€
Génépi	7€
Limoncello	7€

C A R T E D E S V I N S

N O T R E S É L E C T I O N A U V E R R E

BLANCS 12 CL

JOY - Domaine De Gascogne - 2024	6€
CHABLIS - Billaud - 2023	10€
SAINT JOSEPH - Gripa - 2023	11€
SANCERRE - Alphonse Mellot "La Moussière" - 2024 	13€
CONDRIEU - Rémi Niero "Les Ravines" - 2024	15€

ROUGES 12 CL

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

ROSÉ 12 CL

IGP - Domaine Les Amoureuses "Loverose" - 2024 	8€
--	----

CHAMPAGNE 10 CL

Coupe de CHAMPAGNE BRUT Fumey Tassin - "Passé composé" - 2024	12€
---	-----

N O T R E S É L E C T I O N À L A B O U T E I L L E

ROSÉS 75 CL

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

CHAMPAGNES & MOUSSEUX 75 CL

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

N O S V I N S B L A N C S (7 5 C L)

VALLÉE DU RHÔNE

CROZES-HERMITAGE

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

SAINT JOSEPH

Domaine Courbis - 2024		46 €
Domaine Gripa - 2023		55 €
Domaine Courbis "Les Royes" - 2023		59 €
Domaine Les Terriers - 2023		60 €
Domaine Gripa "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 €

PROVENCE

LUBERON

AOP Domaine Le Novi "Terre De Safres"- 2023 

38 €

SUD-OUEST

IGP Côtes De Gascogne "Joy" - 2024

30 €

LANGUEDOC-ROUSSILLON

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

75 €

BANDOL

AOC Château Saint Anne - 2022

70 €

BOURGOGNE

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 €

TOURAINE

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 €

N O S V I N S R O U G E S (7 5 C L)

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 Gripa - 2023	59 €
Domaine Ferraton Et Fils "Bonneveau" - 2021	62 €
Domaine Les Terriers - 2022	70 €
Domaine Gripa "Le Berceau" - 2022	95 €

CORNAS

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

ERMITAGE

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

GIGONDAS

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

CHATEAUNEUF-DU-PAPE

Domaine Grand Veneur "La Miocene" - 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

COLLIOURÉ

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 €