

Carte
L'écrit 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 coeur 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 du 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.

49,90€

L'APERO DU BISTRO

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

ENTRÉES 16€



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

...

Vichyssoise à la truffe et ses croutons au beurre

PLATS 26€



Saint Jacques snackées, purée de céleri, poires et noisettes

...

Biche sauce acidulée, gratin dauphinois aux morilles & carottes glacées

DESSERTS 12€



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

...

Cube de pomme tiède croustillant et son coeur 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.

N O S B O I S S O N S

JUS DE FRUITS

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

INFUSIONS FROIDES BIO

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

SOFTS

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, grenadine, menthe)	2,5€
Café	2,5€
Thé & Infusion	3,5€
Evian 1L	7€
Badoit 1L	7€
Orezza 1L	8€

NOS COCKTAILS

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

ALCOOLS

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€

BIÈRES

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€

DIGESTIFS 4 CL

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€

CARTE DES VINS

NOTRE SÉLECTION AU VERRE

BLANCS 12 CL

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

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> - 2024	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 €