



NOS TAPAS SONT COMME  
LES BONNES CHOSES DE LA VIE :

# LA GARÇONNIÈRE

FAITES POUR ÊTRE PARTAGÉES !

# LA CARTE

## NOS TAPAS

- Gravlax de truite exotique, huile d'aneth, crémeux de mangue (P, Su, G, L, O) **15€**  
*Exotic trout gravlax, dill oil, mango cream.*
- Brochettes de crevettes épicées & mangue (C, So) **17€**  
*Spiced prawn & mango skewers*
- Tataki de bœuf 150g (G, So, Su, M) **18€**  
*Beef tataki 150g*
- Poulet citron romarin à partager (L) **12€**  
*Lemon & rosemary chicken bites*
- Tartare de bœuf façon irlandaise 180g, bourbon, cacahuètes grillées, échalotes, huile de noisette (L, So, Su, M, FC, A) **19€**  
*180g Irish-style beef tartare, bourbon, roasted peanuts, shallots, hazelnut oil*
- Cœur de faux filet 150g, sauce chimichurri (Su, M) **22€**  
*Sirloin steak 150g, chimichurri sauce*
- Camembert buffala à la truffe, pommes de terre grenailles (L) **23€**  
*Truffle buffalo camembert, baby potatoes*
- Pinsa Royale (base tomate, jambon blanc, champignons, mozzarella) (G, L, Su, M) **14€**  
*Royal Pinsa : Tomato base, ham, mushrooms, mozzarella.*
- Pinsa Fraicheur (base tomate, mozzarella, tomates séchées, pignon de pin, roquettes) (G, FC, L) **14€**  
*Fresh Pinsa : Tomato base, mozzarella, sun-dried tomatoes, pine nuts, arugula.*
- Patatas Bravas (O, M, Su) **8€**  
*Patatas Bravas*
- Frites **6€**  
*French Fries*
- Légumes crus dips (carottes, concombres, radis, fenouils) (L, C) **8€**  
*Raw vegetables with dips (Carrots, cucumbers, radishes, fennel)*
- Artichauts frits (FC) **8€**  
*Fried artichokes*

## NOS DESSERTS

- Tiramisu Framboises spéculos (L, O, G) **7€**  
*Raspberry & speculoos tiramisu*
- Salade d'agrumes orange et pamplemousse **6€**  
*Orange and grapefruit salad*
- Brownie choco noisettes de Sonson **7€**  
*Chocolate hazelnut brownie (L, FC, So, G, O)*
- Planche sucrée (L, FC, So, G, O) **12€**  
*(3 minis brownies, 5 minis cookies, 3 minis financier citron)*  
*Sweet board*  
*(3 mini brownies, 5 mini cookies, 3 mini lemon financiers)*
- Glaces Terre à délices **7.90€**  
*(Parfums : vanille, fraise, citron, café, menthe, marron)*  
*Flavors : vanilla, strawberry, lemon, coffee, mint, chestnut*

## NOS PLATS

- Brochettes de poulet citron romarin, frites & salade (L) **16€**  
*Lemon & rosemary chicken, fries & salad*
- Picanha de veau 150g (Su, M) **22€**  
*sauce chimichurri, frites & salade*  
*Veal picanha 150g, chimichurri sauce, fries & salad*
- Tartare de bœuf façon irlandaise 180g, bourbon, cacahuètes grillées, échalotes, huile de noisette (L, So, Su, M, FC, A) **23€**  
*180g Irish-style beef tartare, bourbon, roasted peanuts, shallots, hazelnut oil, fries & salad*
- Tomates burrata, basilic (L, Su) **16€**  
*Burrata & tomatoes, basil*
- Salade César (salade, poulet, oeufs, tomates, parmesan) (L, M, O, Su, G) **17€**  
*Caesar salad (Lettuce, chicken, eggs, tomatoes, Parmesan)*

## NOS PLANCHES

- Planche Mezze (caviar d'aubergine, Houmous, caviar d'olives vertes, feta, menthe, avocat) (Se, L) **14€**  
*Mezze board (aubergine caviar, hummus, tapenade, feta cheese, mint & avocado)*
- Planche Jambon Ibérique 110g **19€**  
*Iberian ham board 110g*
- Planche charcuteries & fromages **25€**  
*(Jambon cru Bellota, jambon blanc truffé, saucisson d'Ardèche, comté, picodon)*  
**Charcuterie & cheese board (Su\*, L)**  
*(Bellota cured ham, truffle-flavored cooked ham, Ardèche sausage, Comté cheese, Picodon cheese)*

## ALLERGÈNES /ALLERGENS

- A** Arachides/Peanuts  
**Ce** Céleri  
**C** Crustacés/Crustaceans  
**M** Moutarde/Mustard  
**Su\*** Sulfites/Sulfites  
**L** Lactose/Dairy  
**FC** Fruits à coque/Nuts  
**O** Œufs/Eggs  
**G** Gluten  
**Mo** Mollusques/Molluscs  
**So** Soja/Soy  
**P** Poisson/Fish  
**Se** Sésame  
  
**Su\*** Dioxyde de soufre (SO2)  
et sulfites à des concentrations  
supérieures à 10 mg/kg  
ou à 10 mg/litre

**54€**  
pour 2 pers

### Planche Signature de la Garçonnière

(Caviar d'aubergine, tataki de bœuf, crevettes épicées, pinsa fraîcheur, patatas bravas, salade)

**Garçonnière's Signature board**  
(Aubergine caviar, beef tataki, spiced prawns, fresh pinsa, patatas bravas, salad)

minimum 2 pers. min. 2 people

## FORMULE ENFANT - de 11 ans

- 1 Sirop + poulet et frites (G) **16€**  
**+ duo : mini cookie et mini brownie**  
*1 Syrup + chicken and fries*  
**+ duo: mini cookie and mini brownie**

# LES BOISSONS

## SOFT

Coca Cola (33 cl) **4€**

Coca Cola zéro (33cl) **4€**

Badoit Rouge (33cl) **4€**  
*Badoit Rouge sparkling water (33cl)*

Fuze Tea (25cl) **3,5€**

Limonade Pschitt (33cl) **4€**

Diabolo (Limonade + sirop) **4,20€**  
*Diabolo (lemonade & syrup)*

Sirop Teisseire **2,50€**  
(fraise, grenadine, menthe, citron, pêche)  
*Teisseire syrup*  
(strawberry, grenadine, mint, lemon, peach)

Café **2,50€**  
*Coffee*

Double Café **5€**  
*Double espresso*

Thé / Infusions **3,50€**  
(Thé blanc Reine de Damas, thé noir Reine de Damas, thé noir Darjeeling, thé vert Chun Mee, Rooibos agrumes, infusion détox)  
*Tea / Herbal teas*  
(White tea Reine de Damas, black tea Reine de Damas, Darjeeling black tea, Chun Mee green tea, citrus rooibos, detox herbal tea)

Jus de fruits Alain Millat 33 cl **7€**  
*Alain Millat fruit juices 33cl*

- Ananas
- Tomate
- Abricot
- Pomme
- Pêche
- Pineapple
- Tomato
- Apricot
- Apple
- Peach

Infusions glacées Bio **6€**  
Alain Millat 25 cl  
*Alain Millat organic iced herbal teas 25cl*

- Pêche Verveine
- Framboise Menthe Pomme,
- Peach & Verbena
- Raspberry, Mint & Apple

## APÉRITIFS

Ricard (2cl) **3€**

Pastis 51 (2cl) **3€**

Martini Blanc ou Rouge (4cl) **7€**  
*Martini Bianco or Rosso (4cl)*

## EAU 1 Litre

Evian **7€**

Badoit **7€**

Orezza **8€**

## BIÈRES

Bière Pression FADA blonde 25cl **4€**  
*Local blonde draught beer 25cl*

Bière Pression FADA 50cl **8€**  
*Local draught beer 50cl*

Bière FADA Ambrée 33cl **6€**  
*FADA Amber beer 33cl*

Bière FADA Blanche 33cl **6€**  
*FADA White beer 33cl*

Bière FADA Abricot 33cl **6€**  
*FADA Apricot beer 33cl*

Bière 1664 sans alcool 33cl **5,5€**  
*1664 non-alcoholic beer 33cl*

Bière Pression Picon 25cl/Pinte 50cl **4.5/9€**  
*Picon draught beer 25cl / Pint 50cl*

*Prix nets service compris.*

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération..*

# LES COCKTAILS

## LES CLASSIQUES

**Caïpi** **11€**

Cachaça Janeiro 4cl, citron vert, cassonnade  
*Cachaça Janeiro 4cl, lime, brown sugar*

**Margarita** **11€**

Tequila San José 4cl, cointreau 2cl, citron vert, sucre  
*San José Tequila 4cl, Cointreau 2cl, lime, sugar*

**Tequila Sunrise** **11€**

Tequila San José 4cl, orange, grenadine  
*San José Tequila 4cl, orange juice, grenadine*

**Very Softly** **11€**

Vodka Romanov 4cl, jus d'ananas, jus d'orange  
pulpe de framboises, pulpe de fraise, sirop de vanille  
*Romanov Vodka 4cl, pineapple juice, orange  
juice, raspberry pulp, strawberry pulp, vanilla syrup*

**Cuba Libre** **11€**

Rhum Havana club 4cl, coca, jus de citron vert  
*Havana Rum 4cl, cola, lime juice*

**Mojito** **11€**

(Nature/Framboise/Passion)  
Rhum Havana 4cl, sucre de canne, menthe,  
citron vert, eau gazeuse  
*Mojito (Plain / Raspberry / Passion fruit)*  
*Havana Rum 4cl, cane sugar, mint, lime, sparkling water*

**Maï Taiï** **11€**

Rhum 4cl, cointreau 1cl, amaretto 1cl, citron vert, sirop  
d'orgeat, menthe fraîche  
*Rum 4cl, Cointreau 1cl, Amaretto 1cl, lime,  
orgeat syrup, fresh mint*

**Passion Roure** **11€**

Purée de Passion, rhum Havana 4cl, ginger beer,  
angostura, tranche d'orange  
*Passion fruit purée, Havana Rum 4cl, ginger beer,  
Angostura bitters, orange slice*

## LES MULES

**Moscow mule** **11€**

Vodka Romanov 4cl, citron vert  
*Romanov Vodka 4cl, lime*

**Caraïbes mule** **11€**

Rhum Havana 4cl, citron vert, orange, vanille  
*Havana Rum 4cl, lime, orange, vanilla*

**London mule** **11€**

Gin Bombay 4cl, citron vert  
*Bombay Gin 4cl, lime*

## LES SPRITZ

**Sweet Apérol** **11€**

Aperol 4cl, gin Bombay 2cl, Clairette de Die  
Jaillance BIO 6cl, Perrier, tranche d'orange  
*Aperol 4cl, Bombay gin 2cl, Jaillance BIO  
Clairette de Die 6cl, Perrier, orange slice*

**Limoncello** **11€**

Limoncello 4cl, gin Bombay 2cl,  
Clairette de Die Jaillance BIO 6cl, Perrier  
*Limoncello 4cl, Bombay gin 2cl, Jaillance BIO  
Clairette de Die 6cl, Perrier*

**Saint Germain** **11€**

Saint Germain 4cl, Clairette de Die Jaillance BIO 6cl,  
Perrier, tranche d'orange  
*St Germain 4cl, Jaillance BIO Clairette de Die 6cl,  
Perrier, orange slice*

## GIN TONIC

**Base au choix de Premium Tonic 25cl**  
(Ginger Beer ou Water Tonic)

*Choice of Premium Tonic base 25cl*  
(Ginger Beer or Tonic Water)

**Gin 4cl au choix**

**Bombay Sapphire** **12€**

**Hendrick's** **14€**

## MOCKTAILS

**Virgin Passion Roure** **8€**

Passion, sirop de rhum, ginger beer  
*Virgin Passion Roure*  
*Passion fruit, rum syrup, ginger beer*

**Virgin Mojito** **8€**

(Nature/Framboise/Passion)  
Sirop de rhum, citron vert, sucre cassonnade,  
eau pétillante, menthe  
*Virgin Mojito (Plain / Raspberry / Passion fruit)*  
*Rum syrup, lime, brown sugar, sparkling water, mint*

**Tout en Douceur** **8€**

Ananas, pulpe de framboises,  
citron vert, sirop de vanille  
*Tout en Douceur*  
*Pineapple, raspberry pulp, lime, vanilla syrup*

*Prix nets service compris.*

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération..*

# LES SPIRITUEUX

## RHUM 4 cL

Rhum Havana club 3 ans d'âge <i>Havana Club Rum 3 years old</i>	<b>7€</b>
Rhum Botran <i>Botran Rum</i>	<b>9€</b>
Rhum Don Papa <i>Don Papa Rum</i>	<b>10€</b>
Rhum Zacapa 23 ans d'âge <i>Zacapa 23 Year Old Rum</i>	<b>14€</b>

## WHISKY 4 cL

Whisky Ballantine	<b>7€</b>
Jack Daniel's	<b>9€</b>
Tokinoka	<b>12€</b>
Chivas	<b>14€</b>

## DIGESTIFS 4 cL

Get 27	<b>7€</b>
Get 31	<b>7€</b>
Limoncello	<b>7€</b>
Bailey's	<b>7€</b>
Génépi	<b>7€</b>
Poire	<b>7€</b>
Chartreuse Jaune <i>Yellow Chartreuse</i>	<b>8€</b>
Chartreuse Verte <i>Green Chartreuse</i>	<b>8€</b>
Cognac Hennessy Vs <i>Hennessy VS Cognac</i>	<b>10€</b>
Armagnac	<b>11€</b>

## À PARTAGER

### Le Pichet Mignon (1,5L)

Une bouteille de clairette de Die Jaillance BIO, cointreau 8cl, gin Bombay 8cl, pulpe de fraise et framboises, limonade, tranches d'oranges et de citrons  
*One bottle of Jaillance BIO Clairette de Die, Cointreau 8cl, Bombay Gin 8cl, strawberry & raspberry pulp, lemonade, orange & lemon slices*

**45€**

### Le Seau Périlleux (3L)

Deux bouteilles de clairette de Die Jaillance BIO, cointreau 16cl, gin Bombay 16cl, pulpe de fraise et framboises, limonade, tranche d'orange et de citrons  
*Two bottles of Jaillance BIO Clairette de Die, Cointreau 16cl, Bombay Gin 16cl, strawberry & raspberry pulp, lemonade, orange & lemon slices*

**90€**

### Le Seau Passion Roure 3L

Une bouteille de rhum Havana club, ginger beer, purée de Passion, tranches d'oranges  
*One bottle of Havana Club Rum, ginger beer, passion fruit purée, orange slices*

**90€**

*Prix nets service compris.*

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération..*

# LA CARTE DES VINS

## VINS BLANCS

	Bouteille 75cl	Au verre 12cL
Domaine de Gascogne 2023 - Joy (moelleux)	<b>30€</b>	<b>6€</b>
Domaine de Grangeneuve 2023 - Les Dames Blanches	<b>32€</b>	<b>7€</b>
Chardonnay 2024 - Grézan	<b>33€</b>	<b>7€</b>
Crozes Hermitage BIO 2023 - Domaine des Entrefaux	<b>39€</b>	-
Chablis Billaud 2023	<b>55€</b>	-

## VINS ROSÉS

	Bouteille 75cl	Au verre 12cL
Le Rosé - Domaine de Grangeneuve 2024	-	<b>7€</b>
Côte de Provence - By Ott 2024	<b>37€</b>	-
Côte de Provence - Ott Cru Classé 2024	<b>56€</b>	-

## VINS ROUGES

	Bouteille 75cl	Au verre 12cL
Crozes Hermitage Domaine des Entrefaux 2024	<b>39€</b>	<b>8€</b>
Berty 2023 - Domaine la Selve	<b>39€</b>	<b>8€</b>
AOP Grignan Les Adhémar - Domaine de Grangeneuve - La Truffière 2023	<b>39€</b>	-
Saint Joseph 2023 - Domaine Grippa	<b>49€</b>	-
Mercurey Château Chamirey 2023	<b>60€</b>	-

## CHAMPAGNES

	Bouteille 75cl	À la coupe 12cL
Fumey Tassin, "passé composé"	<b>71€</b>	<b>12€</b>
Blanc de blanc - Louis Roederer	<b>112€</b>	-

# LES FORMULES

Formules à partir  
de 15 personnes

Group packages  
from 15 people

## FORMULE N°1

Caviar d'aubergines,  
pesto (FC, L)  
*Aubergine caviar, pesto*

Pinsa Fraîcheur (G, FC, L)  
(base tomate, jambon blanc,  
champignons, mozzarella)  
*Fresh Pinsa (Tomato base,  
mozzarella, sun-dried tomatoes,  
mushrooms)*

Brochette Jambon  
cru & melon  
*Cured ham & melon skewer*

Brochette de poulet  
citron romarin (L)  
*Lemon & rosemary  
chicken skewer*

Houmous (Se)  
*Hummus*

Crevettes épicées,  
mangue (C, So)  
*Spiced prawns, mango*

Patatas bravas (O, M, Su)  
*Patatas bravas*

Mignardises de desserts  
(G, O, So, L, FC)  
*Dessert petit fours*

**30€**  
par pers.

## FORMULE N°2

Jambon cru Bellota  
*Bellota cured ham*

Caviar d'olive verte,  
fêta, menthe et avocat (L, Su)  
*Green olive, feta cheese,  
mint and avocado caviar*

Focaccia provençale (G, FC)  
*Provençal focaccia*

Crevettes épicées,  
mangue (C, So)  
*Spiced prawns, mango*

Salade composée  
de saison  
*Seasonal mixed salad*  
Houmous (Se)  
*Hummus*

Brochette de poulet  
citron romarin (L)  
*Lemon & rosemary chicken  
skewer*

Pinsa Fraîcheur (G, So, FC, L)  
*Fresh pinsa*

Patatas bravas (O, M, Su)  
*Patatas bravas*

Mignardises de desserts  
(G, O, So, L, FC)  
*Dessert petit fours*

**35€**  
par pers.

## FORMULE N°3

Saint Jacques snackée (C, L)  
*Seared scallop*

Foie gras en toast (Su, G, O, L)  
(compoté de figue)  
*Foie gras on toast  
(fig compote)*

Jambon cru Bellota  
*Bellota cured ham*

Gravlax de saumon (P, Su)  
*Salmon gravlax*

Caviar d'aubergines,  
pesto (FC, L)  
*Aubergine caviar, pesto*

Pinsa Fraîcheur (G, So, FC, L)  
(base tomate, jambon blanc,  
champignons, mozzarella)  
*Fresh Pinsa (Tomato base,  
mozzarella, sun-dried tomatoes,  
mushrooms)*

Patatas bravas (O, M, Su)  
*Patatas bravas*

Brochette de poulet  
citron romarin (L)  
*Lemon & rosemary  
chicken skewer*

Mousse de chèvre & miel  
*Goat's cheese (L, G)  
& honey mousse*

Mignardises de desserts  
(G, O, So, L, FC)  
*Dessert petit fours*

**45€**  
par pers.



**EN OPTION\***

Huitres Gillardeau **3€**/ huitre ouverte  
Gillardeau Oysters /shucked oyster  
(Mo)

\*(Sur commande au moins 1 semaine à l'avance)

# PROLONGEZ L'INSTANT

*Le Manoir vous invite à explorer toutes ses facettes*



## L'HÔTEL

Un 4 étoiles au cœur de la nature

Entre oliviers, chênes et platanes, nos chambres de charme et chalets insolites vous accueillent dans un parc de 4 hectares, à 3 minutes de Montélimar.



## LES SOURCES DU ROURE

Un spa de 170m<sup>2</sup> dédié à votre bien-être

Grotte à sel d'himalaya, Hammam, Saunas, Bains à remous, massages et rituels de soin, laissez-vous porter par notre spa conçus pour suspendre le temps.



## L'ÉCRIN DU ROURE

Restaurant bistronomique, terrasse panoramique

Une carte nouvelle chaque saison, guidée par les producteurs locaux. L'orangerie devient le théâtre d'une cuisine sincère, où les saveurs provençales se réinventent.



## SÉMINAIRES & ÉVÉNEMENTS

Pour vos besoins professionnels

Le Manoir ouvre ses salles et son parc aux entreprises en quête d'un cadre dépaysant. Notre équipe orchestre chaque détail pour votre groupe.

Contactez nous  
pour vos réservations :

Tel: +33 4.75.90.93.64  
reception@manoirleroure.com



OSMOSE DRÔME PROVENÇALE



manoirleroure.com

4312 route de St-Paul,  
26780 Châteauneuf-du-Rhône