



# L'ÉCRIN DU ROURE

## MENU DÉCOUVERTE

Mai  
May

Entrée / Plat / Dessert (Starter / Main course / Dessert) .....	<b>49,90€</b>
Entrée / Plat (Starter / Main course) .....	<b>42€</b>
Plat / Dessert (Main course / Dessert) .....	<b>38€</b>

### LES ENTRÉES

#### STARTERS

*Terrine de Foie gras chutney de tomates au piment d'Espelette,  
brioche à la tomate (Su, O, G, L)*

Foie gras terrine with tomato-Espelette pepper chutney, tomato brioche

*Cromesquis de Crabe, céleri rémoulade  
& pomme granny Smith (Ce, C, M, O, G, Su)*

Crispy crab cromesquis, celeriac rémoulade & Granny  
Smith apple

### LES PLATS

#### MAIN COURSES

*Retour de pêche, déclinaison d'asperges (P, L)*

Catch of the day, asparagus variations

*Carré d'agneau comme un tajine au ras el hanout, petits légumes (So, G, Ce, L)*

Rack of lamb tajine-style with ras el hanout, seasonal vegetables

### LES DESSERTS

#### DESSERTS

*Cube de pomme croustillant, cœur caramel*

*et sa glace nougat chèvre (L, G, O, FC, Su)*

Crispy apple cube, caramel centre with goat's milk nougat ice cream

*Entremet chocolat-caramel-cacahuètes (L, G, FC, A, O)*

Chocolate-caramel-peanut entremet

# CARTE DE SAISON

## SEASONAL MENU

<b>L'APÉRITIF</b> STARTERS	<i>Le Croc Truffe</i> Truffle croque-monsieur (G, L)	16€	<i>Planche Campagnarde</i> Selection of cold cuts and cheeses (G, L)	20€
<b>LES ENTRÉES</b> STARTERS	<i>Tartare de thon rouge, tomates, coriandre, échalotte, citron, gingembre</i> Red tuna tartare, tomatoes, coriander, shallot, lemon, ginger (P, Su)	16€		
	<i>Pâté en croûte pistache</i> Pistachio pâté en croûte (G, L, O, FC, Su)	15€		
	<i>Salade César</i> Caesar salad (L, M, O, Su, G)	13€		
	<i>Légumes du Soleil de notre Cheffe</i> Our Chef's Mediterranean vegetables (L, Su)	13€		
<b>LES PLATS</b> MAIN COURSES	<i>Filet de bœuf sauce tigre qui pleure, wok de légumes &amp; pommes de terre grenailles</i> Beef tenderloin with crying tiger sauce, vegetable wok & potatoes (P, L, Su, So)	26€		
	<i>Filet de canette, légumes d'été comme une ratatouille, jus herbacé</i> Duck breast fillet, summer vegetables ratatouille-style & fresh herb jus (Su, L)	22€		
	<i>Œuf mollet, aubergines en déclinaison</i> Soft-boiled egg, aubergine variations (O, So, G, Su)	19€		
	<i>Noix de St Jacques snackées, artichauts, noisettes et sauce foie gras</i> Seared scallops, artichokes, hazelnuts and foie gras sauce (C, FC, L, Su)	28€		
<b>LES DESSERTS</b> DESSERTS	<i>Mousse au chocolat, feuilletine praliné &amp; olives noires</i> Chocolate mousse, praline feuilletine & black olives (So, L, G, O, FC)	12€		
	<i>Pavlova Fraise – Rhubarbe</i> Strawberry & Rhubarb Pavlova (O, L, Su)	9€		
	<i>Notre Banana Split</i> Our Banana Split (O, L, G, FC, So)	9€		
	<i>Assiette de fromages</i> Cheese board (G, L)	12€		

### MENU ENFANT

<i>Jusqu'à 11 ans</i> Kids' menu (up to 11 years old)	<i>1 sirop</i> 1 syrup	+	<i>Suggestion du Chef</i> Chef's Special	+	<i>2 boules de glace</i> 2 scoops of ice cream	16 €
---	---------------------------	---	---	---	---	------

### 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

**Su\*** Dioxyde de soufre (SO2)

et sulfites à des concentrations

supérieures à 10 mg/kg

ou à 10 mg/litre

# LES BOISSONS SANS ALCOOL

## SOFTS

<i>Fuze tea (25 cl)</i>	3,5€
<i>Coca cola/Coca Zero (33 cl)</i>	4€
<i>Diabolo (33cl)</i>	4,2€
<i>Schweppes Tonic (25 cl)</i>	3,5€
<i>Badoit (33 cl)</i>	4€
<i>Sirop</i> <i>(Citron, fraise, grenadine, menthe)</i> <i>Syrup (Lemon, strawberry, grenadine, mint)</i>	2,5€
<i>Café</i> <i>Coffee</i>	2,5€
<i>Thé &amp; Infusion</i> <i>Tea &amp; Herbal tea</i>	3,5€

## LES EAUX

<i>Evian 1L</i>	7€
<i>Badoit 1L</i>	7€
<i>Orezza 1L</i>	8€

## JUS DE FRUITS

	7€
<i>Jus de Tomates (33cl), Alain Millat</i> <i>Tomato juice (33cl), Alain Millat</i>	
<i>Jus d'Ananas (33cl), Alain Millat</i> <i>Pineapple juice (33cl), Alain Millat</i>	
<i>Jus d'abricots (33cl), Alain Millat</i> <i>Apricot juice (33cl), Alain Millat</i>	
<i>Jus de pommes (33cl), Alain Millat</i> <i>Apple juice (33cl), Alain Millat</i>	
<i>Jus de pêches (33cl), Benedetti</i> <i>Peach juice (33cl), Benedetti</i>	

## INFUSIONS FROIDES BIO

	6€
<i>Pêche Verveine (25cl), Alain Millat</i> <i>Peach &amp; Verbena (25cl)</i>	
<i>Framboise Menthe Pomme (25cl),</i> <i>Alain Millat</i> <i>Raspberry, Mint &amp; Apple (25cl)</i>	

# LES ALCOOLS

## NOS COCKTAILS

*Sweet Apérol* 11€  
(Apérol, gin, clairette de Die BIO)  
(Aperol, gin, Organic Clairette de Die)

*Le M* 11€  
(Liqueur de Pêche, cognac,  
Clairette de Die BIO)  
(Peach liqueur, cognac,  
Organic Clairette de Die)

*Gin Sapphire tonic* 11€  
(4cl de gin Sapphire, Schweppes tonic,  
citron vert)  
(4cl Sapphire gin,  
Schweppes tonic, lime)

*Cuba Libre* 11€  
(Havana club 4 cl, coca cola, citron vert)  
(Havana Club 4cl, cola, lime)

## DIGESTIFS 4 CL

*Get 27 ou 31* 7€

*Rhum : Zacapa* 14€

*Rhum : Millionario* 12€

*Cognac : Hennessy VS* 10€

*Armagnac* 14€

*Chartreuse verte ou jaune* 8€

*Mandarine* 7€

*Poire* 7€

*Génépi* 7€

*Limoncello* 7€

## BIÈRES FADA

*Blonde, Blanche ou Abricot (33cl)* 6€

*Bière Heineken sans alcool (33cl)* 5.5€

## 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)* 6€

*Campari (4cl)* 6€

*Rhum Bacardi (4cl)* 7€

*Whisky Ballantine's (4cl)* 7€

*Whisky Chivas (4cl)* 14€

*Whisky Tokinoka (4cl)* 12€

*Kir* 9€

*Kir royal* 14€

*Gin Hendricks (4cl)* 12€

*Bombay Sapphire Tonic* 11€

# CARTE DES VINS

## SÉLECTION AU VERRE

BLANCS (12 CL)	<i>Côte de Gascogne "Joy" 2024</i>	7€
	<i>IGP Ardèche "V" - Domaine Courbis 2025</i>	7€
	<i>Crozes Hermitage Domaine Des Entrefaux 2024 ●</i>	9€
	<i>Saint Joseph "Les Vessettes" Domaine La Roche Paradis 2023</i>	11€
	<i>Mercurey Domaine Château Chamirey 2023</i>	14€
ROUGES (12 CL)	<i>IGP Ardèche "S" Domaine Courbis 2025</i>	7€
	<i>IGP Collines Rhodaniennes "L'Aube" Domaine Courbis 2023</i>	8€
	<i>Crozes Hermitage Domaine des entrefaux 2023 ●</i>	9€
	<i>Saint Joseph "La Bergerie" Domaine La Roche Paradis 2023</i>	11€
	<i>Mercurey Domaine Château Chamirey 2023</i>	14€
ROSÉS (12 CL)	<i>By Ott Côte de Provence 2025 ●</i>	8€
CHAMPAGNE (10CL)	<i>Coupe de Champagne Brut · Fumey Tassin "Passé composé" · 2025</i>	12€

## LES ROSÉS

(75CL)	<i>By ott - Côte de Provence 2025 ●</i>	37€
	<i>OTT · Côtes de Provence "Cru Classé" · 2024 ●</i>	56€

## LES CHAMPAGNES & MOUSSEUX

(75CL)	<i>Clairette de Die BIO · 2025 ●</i>	21€
	<i>Champagne Brut · Fumey Tassin "Passé composé" · 2025</i>	71€
	<i>Champagne Brut · Louis Roederer "Blanc de Blanc" · 2017</i>	112€

● Vin issu de l'agriculture biologique 

Prix nets service compris.  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

# LES VINS BLANCS (75CL)

## VALLÉE DU RHÔNE

CROZES-HERMITAGE	Domaine Des Entrefaux · 2023 ●	39€
	Domaine Des Entrefaux "Les Pends" · 2023 ●	49€
SAINT JOSEPH	Saint Joseph "Les Vessettes" Domaine La Roche Paradis · 2023	46€
	Saint Joseph Domaine Courbis · 2024	49€
	Saint Joseph Domaine Gripa · 2023	54€
	Saint Joseph "Berceau" Domaine Gripa · 2023	69€
CONDRIEU	Domaine Rémi Niero "Les Ravines" · 2023	71€
AOC GRIGNAN- LES-ADHÉMARS	Domaine de Grangeneuve "Les Dames Blanches du Sud" · 2025	32€
CHÂTEAUNEUF- DU-PAPE	Alain Jaume Domaine Grand Veneur "Le Miocène" · 2024 ●	64€
	Alain Jaume Domaine Grand Veneur "La Fontaine" · 2019 ●	72€
VACQUEYRAS	Vacqueyras Alain Jaume 2023 ●	39€
IGP ARDECHE	IGP "Viognier" Domaine Courbis 2025	32€
	IGP "Marsanne" Domaine Courbis 2024	32€
	IGP "Roussanne" Domaine Courbis 2025	32€

Prix nets service compris.

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

## BOURGOGNE

<i>Mercurey Domaine Château Chamirey 2023</i>	56€
<i>Rully "Les Villeranges" Domaine Faiveley 2023</i>	58€
<i>Chablis "Tête d'Or" Billaud Simon 2023</i>	62€
<i>Meursault Domaine Faiveley 2019</i>	91€

## VAL DE LOIRE

<i>Sancerre "La Moussière" Alphonse Mellot 2022</i>	60€
<i>Sancerre "Edmond" Alphonse Mellot 2019</i>	110€

## LANGUEDOC

<i>IGP Pays d'Oc Château Grezan 2025</i>	33€
--	-----

## SUD OUEST

<i>IGP Côtes De Gascogne "Joy" 2025</i>	30 €
---	------

# LES VINS ROUGES (75CL)

## VALLÉE DU RHÔNE

CROZES-HERMITAGE	Domaine Des Entrefaux · 2023 ●	39€
	Domaine Des Entrefaux "Les Machonnières" · 2023	49€
	Domaine Yan Chave 2023	54€
COTE-RÔTIE	Domaine Rémi Niero "Éminence" · 2023	80€
	Domaine Rémi Niero "Vires De Serine" · 2017	103€
SAINT JOSEPH	Domaine La Roche Paradis "La Bergerie" 2023	39€
	Domaine Courbis · 2024	46€
	Domaine Gripa "Le Berceau" · 2022 ●	89€
CORNAS	Domaine Courbis "Champelrose" · 2023	58€
	Domaine Courbis "Sabarotte" · 2023	89€
GIGONDAS	Domaine Alain Jaume · 2021	47€
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE	Domaine Grand Veneur "La Miocène" · 2022 ●	68€
	Domaine Grand Veneur "Vieille Vignes" · 2021 ●	119€
VACQUEYRAS	Domaine Alain Jaume · 2023 ●	38€
RASTEAU	"Les Valats" Domaine Alain Jaume · 2023	33€
IGP ARDECHE	IGP Ardèche "S" Domaine Courbis · 2025	32€
	IGP Collines Rhodaniennes "L'Aube" Domaine Courbis · 2024	36€

Prix nets service compris.

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

## BOURGOGNE

<i>MERCUREY</i>	<i>Château De Chamirey · 2023</i>	<b>53€</b>
<i>GEVREY CHAMBERTIN</i>	<i>Domaine Faiveley · 2021</i>	<b>88€</b>
<i>NUIT-SAINT-GEORGES</i>	<i>Domaine Faiveley Nuit-Saint-Georges 1er Crué Porêts-St-Georges · 2022</i>	<b>112€</b>
<i>POMMARD</i>	<i>Domaine Faiveley Pommard 1er Crué Les Rugiens · 2022</i>	<b>138€</b>

## ROUSSILLON

<i>COLLIOURE</i>	<i>Domaine de la Rectorie "Montagne" · 2020</i>	<b>60€</b>
------------------	---	------------

## BORDEAUX

<i>SAINT-ESTÈPHE</i>	<i>Château De Pez "2nd Pez" · 2020</i>	<b>79€</b>
----------------------	--	------------

# 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 trois hectares, à trois minutes de Montélimar.



## LES SOURCES DU ROURE

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

Grotte de sel himalayenne, seau scandinave, bains à remous, massages et rituels de soin, laissez-vous porter par notre spa conçus pour suspendre le temps.



## LA GARÇONNIÈRE

Restaurant Tapas - Pinsas - Grill

Avec ses lumières tamisées et sa terrasse ouverte sur le parc, la Garçonnière vous accueille dans une atmosphère chaleureuse et décontractée. Au menu : tapas, planches et saveurs du moment à partager.



## 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.

Tel: +33 4.75.90.93.64  
reception@manoirleroure.com  
manoirleroure.com  
4312 route de St-Paul,  
26780 Châteauneuf-du-Rhône



OSMOSE DRÔME PROVENÇALE  
★★★★

Rencontrez  
nos producteurs

