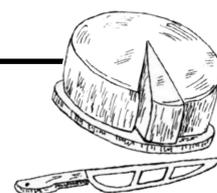




## Grignotage

Idéal comme entrée ou pour simplement accompagner l'apéritif !



### 'En solo ou pas...'

<b>Escargots Persillade</b>	12.50 €
Label Rouge IGP Bourgogne - La douzaine	
<b>L'Œuf parfait</b>	
<b>selon l'humeur de Chris</b>	11.00 €
<b>Trio de Gambas « Rôties »</b>	10.50 €
Rôties à l'unilatéral, crème de balsamique blanc citron et thym	
<b>3 Petites Coquille St Jacques</b>	12.00 €
Cuites four, Persillade et julienne de Serrano	
<b>Cuisses de Grenouille</b> 6 pièces	12.00 €
<i>possibilité de la prendre en plat - 12 pièces 20 €</i>	



### 'A partager...'

<b>Assortiment de Fromages</b>	12.50 €
<b>Assortiment de Charcuterie</b>	13.00 €
<b>Assortiment Mixte</b>	24.00 €
Charcuterie Ibérique et Fromages	
Servi avec son Pan con tomate	
<b>Xipirones en Persillade</b>	10.00 €
juste déglacé au vinaigre de Vin du Château de Rey	

**Saladier de Frites - Aïoli 6.50 €**

## Nos plats signature

### Un incontournable à découvrir

**Foie Gras Maison 18.50 €**  
IGP Sud Ouest au Marc de Banyuls et Muscat, chutney d'oignons, pain d'épices maison

« Cuit sous vide à basse température, chaque met conserve sa tendreté, ses saveurs authentiques et ses bienfaits naturels, pour une expérience gourmande saine et raffinée. »

**Seiches Flambées à la Provençale 22.00 €**

**Jarret de Cochon 38 €**  
« Pays » Pyrénéus

*A partager ou pas... De 1 à 2 pers...*

Mini 1.2 kg, cuit 36 heures, « Jack Daniel's et mélange d'épices »  
Ne pas hésiter à réserver ! 25 minutes d'attente à prévoir avant dégustation

**Confit de Canard de Barbarie Français 23.00 €**  
Maison, cuisson 24h, assortiment de légumes confits

**Côte de Veau Primeur des Pyrénées 24.00 €**  
250 gr cuisson basse température

**Râble de Lapin Français désossé 23.00 €**  
En ballotine, lard et herbes du moment sauce moutarde

## Plats

<b>Bavette</b>	19.00 €
200 gr « Marchand de vin » & échalotes confites	
<b>Tronçon de Raie au beurre de câpres</b>	23.00 €
<b>Tentacules de Poulpe</b>	26.00 €
<b>Gambas sauvages décortiquées</b>	24.00 €
7 pièces	

### Comme une « Parillada »

**Filet de Saint Pierre, Rouget, xipirones, seiche, palourdes, couteaux, Gambas 29 €**

Servie dans une Bisque de Gambas maison  
Accompagnée de Pommes de terre

**Garnitures :** Tous nos plats sont accompagnés de légumes de saison, Pommes Grenailles cuites au four, tomates confites

# Plats coup de coeur de nos régions



## Autour des ravioles du Dauphiné Label Rouge

Nos ravioles sont préparées à la commande, aussi il faut prévoir une vingtaine de minutes d'attente

Gratinée Catalane, Chorizo, Poivrons	17.00 €
Gratinée Nature à la crème	15.50 €
Gratinée Crème de Manchego, Pesto	17.00 €
Gratinée Gambas, Tomates confites, Paprika fumé	18.00 €
Gratinée Saumon, Epinards à la crème	16.00 €

# Formule Bistro

Entrée, Plat Dessert 25 €

Entrée, Plat ou Plat, Dessert 21 €



Uniquement le midi, hors jours fériés

## Entrée

Salade Manchego / Serrano

Ou Salade de Harengs Fumés

Ou Assiette de Charcuterie

Ou Œuf parfait

Ou Foie Gras Maison (Supp 5€)

## Plats

Seiches en Persillade

Ou Gambas Sauvages - 4 Pièces

Ou Raviole à la Crème

Viande du moment

## Desserts

Mel y Mato

Ou Mousse au Chocolat

Ou Ile Flottante

Ou Glace 2 boules

Ou Baba au Rhum (Supp 2€)

« N'hésitez pas à demander, Chris a certainement une suggestion ! »

# Salades

**Chèvre** 16.00 €

Petits chèvres rôtis, Lard, Miel, Crème de Balsamique, Pignons de pin

**Nordique** 15.00 €

Hareng fumé, Pomme de terre, oignons, Carottes, baies roses

**Ibérique** 17.00 €

jambon Serrano Duroc « 36 mois de séchage », Burrata Rôtie, croûtons à l'ail, graines torrifiées

## Menu Enfant - 10 ans

Entrée/plat ou plat/dessert 12€

Entrée/plat/dessert 14.90€

Assiette de charcuterie  
ou Salade de Tomate bio

Aiguillettes de Poulet panés  
aux Corn Flakes  
ou Filet de Colin en croustade de céréales  
ou Bavette nature

Dessert du moment  
ou glace

Boisson au choix,  
Sirop à l'eau 25 cl, Coca-Cola 25 cl,  
Jus de fruit 25 cl ou diabolos 25 cl

# Desserts et Gourmandises

Mousse au Chocolat façon « grand-mère »	7.50 €
Crème Brulée au Caramel au Beurre salé	7.50 €
Ile Flottante - Blancs montés au miel de montagne des Pyrénées	7.50 €
Cœur Coulant au Chocolat	8.00 €
Baba au Rhum	8.50 €
Mel y Mato « revisité » - Faisselle, Miel de montagne, Pignons de pin, Amandes	7.50 €

## Le coin du Glacier

### Les desserts Glacés

Nougat Glacé au Nougat de Montélimar et plombière 7.50 €

*Découvrez nos glaces  
artisanales locales*



*Les coupes glacées* 8.00 €

- Dame Blanche - 2 boules vanille, Chocolat maison, Chantilly
- Café liégeois - 2 boules Café, Café frappé, Chantilly
- Chocolat liégeois - 2 boules Chocolat, Chocolat maison, Chantilly

*Les coupes glacées alcoolisées* 9.00 €

- Colonel - 1 boule Sorbet Citron, Vodka
- After Eight - 1 boule Menthe/Chocolat, Get 27
- Coupe Lynchburg - 1 boule Caramel, Jack Daniel's Honey (Miel)
- Coupe Pirate - 1 boule Rhum/Raisins, Rhum Captain Morgan

### Les Glaces et Sorbets

**1 Boule : 2.50 € - 2 boules : 5.00 € - 3 boules : 7.00 € - Supp. Chantilly : 1.00 €**

- Vanille, Fraise, Café, Chocolat, Pistache, Rhum/Raisins, Caramel au beurre salé, Menthe Chocolat
- Citron, Poire

## Apéritifs

### Anisés (4 cl)

Pastis, Ricard, Anisette, Bardouin	4,00 €
Accompagné d'un sirop - Tomate, Moresque, Perroquet,...	4,20 €

### Vermouth & Amers (6 cl)

Martini blanc, rouge, dry	3,80 €
Campari, Noilly Prat	4,20 €
Suze	3,80 €

### A base de vin (7 cl)

Muscat de Rivesaltes	3,80 €
Byrrh	3,80 €
Banyuls Traditionnel - Terre Catalane	3,80 €
Banyuls Rimage 2018 - Parcé Frères	5,50 €

### Crème de Fruits (7 cl)

Crème de Fruits	4,50 €
Distillerie Artisanale - Hepp	
Cassis, Mûre, Pêche, Mirabelle	
Servi en Kir 2 cl accompagné de son vin blanc (12cl)	3,80 €

## Softs

### Sodas

Coca-Cola, Coca-Cola zéro, Orangina	33 cl	3,80 €
Schweppes Indian Tonic, Agrumes	25 cl	3,50 €
Fuzztea, Sprite	25 cl	3,50 €
Diabolo	25 cl	2,80 €

### Jus Fruits

Orange, Pomme, Ananas, ACE	20 cl	3,80 €
Tomate	20 cl	4,50 €

## Bières

### Pression

25 cl 50 cl

Paulaner - Munchen	3,60 €	7,00 €
Pils Allemande		

*Cette bière légère est idéale pour l'apéritif en période estivale*

Picon, Picon citron	4,00 €	7,50 €
Panaché, bière sirop	3,60 €	

Paulaner Hefe Weissber - Blanche	4,00 €	8,00 €
-------------------------------------	--------	--------

### Bouteilles

Bière du Canigou - 4.7 % vol	33 cl	5,20 €
Bière Catalane		
Desperaos - 5.9 % vol	33 cl	5,20 €
La Goudale -		
Sans Alcool - 0.04% vol	25 cl	4,50 €

On peut juger une bonne bière en une seule gorgée

Mais il est prudent de vérifier sa première impression

Proverbe Tchèque

## Eaux

Badoit	50 cl	3,80 €
	1 Litre	4,50 €
Evian	1 Litre	4,50 €
Perrier	33 cl	3,80 €

## Boissons Chaudes

Café expresso, Décaféiné	1,80 €
Double expresso	2,80 €
Thé - Sélection Damman	2,80 €
Infusion bio - La route des	2,40 €

# Whisky

## Classique

4 cl

Whisky « classique » JB, Clan Campbell	4,50 €
Whisky Soda	6,50 €

## Jack Daniel's

Old N°7 - 40%	6,50 €
Jack Honey, Jack Fire - 35%	6,50 €
Single Barrel - 45%	9,50 €

## Whisky Français

4 cl

Ouisi Hepp - 40%	8,50 €
<i>Single Malt Alsacien affiné en fut de Banyuls</i>	
Single Malt Tharcis Hepp - 43%	11,50 €
<i>Finition fût de Cerise à l'eau de vie</i>	

Brut de Fut Hepp - 64.8%	16,80 €
<i>Single Malt Alsacien affiné en fut de Sherry - légèrement tourbé</i>	

Origine Collection Les Rozelieurs - 40%	7,50 €
---	--------

## Sélection

4 cl

Benriach 12 ans - The Twelve - 46%	8,50 €
Aberlour 10 ans - 40%	9,50 €
Chivas Regal 12 ans - 40%	10,50 €
Wooford Reserve Rye - 45.2%	11,50 €
Nikka Days - 40%	8,50 €
Bushmill Black Bush - 40%	8,50 €

Supplément Soda, Jus de fruits 15 cl 2,50 €

# Eaux de vie

## Distillerie Artisanale Hepp

Poire William, Quetsche, Vieille Prune	4 cl	6,50 €
Framboise Sauvage	4 cl	7,80 €

# Alcool

## Rhum

4 cl

Bacardi Oro - Cuba	6,50 €
Sainte Emilienne - Hepp	8,50 €
Ile Maurice - Mélasse	8,50 €
Saint René - Hepp	8,50 €
Ile Maurice - Jus de Canne	9,50 €
Naga - Indonésie	9,50 €
Dos Maderas 5+5 - Espagne Ca- raïbes Barbade Guyane	9,50 €
Blanc Tricorne	7,50 €
Don Papa - Philippines	8,50 €

## Gin

4 cl

Gordon's - Angleterre	6,50 €
Bombay Sapphire - Angleterre	7,50 €
Le Gin - Hepp - Alsace	7,50 €
Mare - Catalogne	8,50 €

## Vodka

4 cl

Poliakoff	6,50 €
Eristoff	7,50 €
Grey Goose - France	8,50 €

# Digestifs

## Cognac

4 cl

VSOP Sélection	6,50 €
XO Sélection	12,00 €

## Armagnac Calvados

4 cl

VSOP Sélection	6,50 €
XO Sélection	12,00 €

## Liqueur

4 cl

Baileys, Get 27, Sureau	6,50 €
-------------------------	--------

## Nos Vins blancs

			Verre	Btlle
			12 cl	75 cl
	<b>La Villa - IGP Côtes Catalanes</b> Chardonnay, Grenache Blanc	<b>Château L'Esparrou</b>	3.80 €	18.00 €
<b>2024</b>	<b>ZOE « Classic » - IGP d'OC</b> Viognier	<b>Parcé Frères</b>	4.00 €	21.00 €
<b>2024</b>	<b>REYCRE - IGP Côtes Catalanes</b> 100% Muscat d'Alexandrie - 13 gr de sucre résiduel	<b>Mas de REY</b> Canet en Roussillon	4.00 €	21.00 €
<b>2023</b>	<b>Côteaux du Giennois - AOP</b> Sauvignon Blanc	<b>Vignobles Berthier</b>		23.00 €
<b>2024</b>	<b>Rolle - IGP Côtes Catalanes</b> 100% Vermentino	<b>Mas de REY</b> Canet en Roussillon	4.50 €	23.00 €
	<b>Viognier - Vin de France</b> 100% Viognier	<b>Sylvain Gauthier</b> Dom. Des Pierres Sèches		26.00 €
<b>2022</b>	<b>Chablis - Vieilles vignes</b> AOP Chablis	<b>Daniel - Etienne DEFAIX</b>		28.00 €
<b>2023</b>	<b>Laïs - AOP Côtes du Roussillon</b> 60% Grenache blanc & gris, 40% Macabeo	<b>Olivier Pithon</b> Calce		34.00 €
<b>2023</b>	<b>Saint-Joseph - AOP Saint-Joseph</b> Pure Roussanne	<b>Sylvain GAUTHIER</b> Dom. des Pierres Sèches	6.50 €	35.50 €
<b>2012</b>	<b>Côte de Lechet - Chablis Premier Cru</b> Chardonnay	<b>Daniel - Etienne DEFAIX</b>		48.00 €
<b>2023</b>	<b>D18 - IGP Côtes Catalanes</b> Grenache blanc & gris - Elevage en foudre 18 mois	<b>Olivier Pithon</b> Calce		59.00 €

## Le coup de coeur

### Olivier Pithon

En dix ans, ce vigneron originaire d'Anjou, frère du fameux Jo Pithon des Coteaux du Layon, s'est imposé parmi les domaines de référence du Roussillon. Les premiers temps, Olivier Pithon bénéficie de l'aide précieuse de Gérard Gauby, du domaine Gauby. Son premier millésime a été un coup de coeur à La RVF.

Olivier Pithon pratique une viticulture engagée, très respectueuse des terroirs et des cépages autochtones. Il affirme désormais un style bien personnel, donnant naissance à des vins authentiques et droits qui progressent d'année en année, et s'avère plus précis et réguliers aujourd'hui dans les vins d'entrée de gamme. La D18, issue de grenache blanc et gris, s'est affirmée comme un des plus grands blancs du sud. « Extrait du site : La revue du vin de France »

## Nos Vins Rouge

2024	<b>Modeste - IGP Côtes Catalanes</b> 60% Grenache, 20% Syrah, 20% Cinsault	<b>Bizeul &amp; Ass. (Clos des Fées)</b> Vallée de l'Agly	4.00 €	21.00 €
2024	<b>Coume des Loups - IGP Côtes Catalanes</b> Syrah, Carignan, Grenache	<b>Mas MUDIGLIZA</b> Maury		24.00€
2021	<b>Carmagnole</b> AOP Vin des Montagnes de Caramany Carignan noir, Syrah, Grenache	<b>Les Vignerons de Caramany</b> Caramany		25.00€
2024	<b>Mourvèdre - IGP Côtes Catalanes</b> 100% Mourvèdre	<b>Mas de REY</b> Canet en Roussillon	4.50 €	25.00 €
2023	<b>Voluptas - AOC CRV Lesquerdre</b> 70% Syrah, 20% Carignan, 10% Grenache	<b>Domaine Semper</b> Maury		26.00 €
2023	<b>Cortado - IGP Côtes Catalanes</b> Pinot-noir, Roll (vermentino)	<b>Domaine de Majas</b> Claudiès-de-Fenouillèdes	4.50 €	26.00 €
2023	<b>L'expression Carignan - IGP Côtes Catalanes</b> 100% Carignan Noir	<b>Dom. Vaquer</b> Tresserre		28.00 €
	<b>Morgon - AOC</b> 100 % Gamay	<b>Jean-Paul Brun</b>	5.50 €	28.00 €
2024	<b>Copain comme Cochon - AOP Maury Sec</b> 100% Grenache	<b>La Préceptorie de Centernach</b> Maury		29.00€
2023	<b>Bonne Pioche - AOP Pic Saint Loup</b> Syrah, Grenache	<b>Domaine CLAVEL</b> Mas de Périé - 34 ASSAS		31.50€
2023	<b>Saint-Joseph - AOP Saint-Joseph</b> 100% Syrah	<b>Sylvain GAUTHIER</b> <b>Dom. des Pierres Sèches</b>		35.50€
2022	<b>Vieilles Vignes - IGP Côtes Catalanes</b> Grenache, Carignan, Syrah, Mourvèdre	<b>Gauby</b> Calce		55.00€
2019	<b>D.O EMPORDA (COSTA BRAVA) - Clos Adrien Terra Remota</b> 90% Syrah, 10% Grenache	<b>Emporda</b>		63.00 €

## Le coup de coeur

### Sylvain Gauthier

Dans sa jeunesse, Sylvain Gauthier voit son père créer un domaine viticole. Y mener une culture raisonnée. L'inspirer. Alors quand vient le moment de faire ses choix, c'est naturellement qu'il se tourne vers la viticulture. L'œnologie. À Mâcon d'abord. Puis à Beaune. Et à Tournon-sur-Rhône. Un petit village d'Ardèche qui le voit faire ses premiers pas dans le vignoble. Celui de la maison Chapoutier précisément. Plus tard, Sylvain rejoint Stéphane Robert au domaine de Tunnel. En 2003, il y travaille à l'année. Puis sur les vinifications les trois années suivantes. En parallèle, il plante sa première vigne de Saint-Joseph. Voit les choses s'accélérer. Il est encore jeune mais quand se présente l'opportunité de reprendre 0,5 ha, il accepte. Avec l'application et la méthode héritées de la culture mosellane, il bâtit son exploitation. Et lui cherche un nom. Ce sera le domaine des Pierres Sèches. Comme un clin d'œil aux murs que l'on retrouve dans les coteaux de Saint-Joseph. Un nom qu'il étrenne en 2007. Issue des vignes vieilles de 50 ans et gorgées du soleil du sud, sa première cuvée se fait remarquer. Lui donne une belle matière pour donner le ton. Démontrer son talent. Un talent qui n'en finit plus de s'épanouir.

## Nos Vins Rosé

			Verre 12 cl	Btlle 75 cl
	<b>Tramontane Rosé - AOP Côtes du Roussillon</b> Syrah, Grenache	<b>By Simon Dauré</b>	3.80 €	21.00 €
<b>2024</b>	<b>Scaphandre - AOP Collioure</b> Counoise	<b>La Rectorie</b> Collioure	4.20 €	23.00 €
<b>2024</b>	<b>SISQUO - AOP Côtes du Roussillon</b> Syrah, Grenache	<b>Mas de REY</b> Canet en Roussillon		25.00 €

## Nos Bulles

			Verre 12 cl	Btlle 75 cl
	<b>Sparkling Blanc</b> Colombard, muscat petits grains	<b>Château de Jau</b>	<b>4.80 €</b>	<b>23.00 €</b>
	<b>Grande Réserve</b> Pinot noir, Meunier, Chardonnay	<b>Nicolas Feuillate</b> AOP Champagne Brut		<b>45.00 €</b>
	<b>Grand Cru - Brut Réserve - AOP Champagne</b> Pinot noir, Chardonnay	<b>Mailly</b> AOP Champagne Brut		<b>55.00 €</b>
	<b>Grand Cru - Blanc de Pinot noir</b> 100 % Pinot noir	<b>Mailly</b> AOP Champagne Brut		<b>65.00 €</b>
	<b>Brut</b> Pinot noir, Meunier, Chardonnay	<b>Ruinart</b> AOP Champagne Brut		<b>85.00 €</b>
	<b>Rosé</b> Chardonnay (45 %), Pinot noir (43 % vinifié en blanc et 12 % vinifié en rouge)	<b>Ruinart</b> AOP Champagne Brut		<b>95.00 €</b>
	<b>Blanc de Blancs</b> 100% Chardonnays issus de 25 à 30 crus différents	<b>Ruinart</b> AOP Champagne Brut		<b>105.00 €</b>

La quasi-totalité des vins sélectionnés sont certifiés HVE ou Bio.

Au-delà de la démarche responsable que cela représente, ces démarches permettent également aux vignes de pleinement s'exprimer et de tirer le meilleur jus de leur raisins et surtout de préserver la biodiversité.



## Who's Chris ?!



Tout a commencé un certain 14 mars 1972, le jour de ma naissance... au cœur d'une hostellerie familiale.

Très tôt bercé par les parfums de cuisine et l'effervescence du service, c'est tout naturellement que j'ai choisi cette voie.

J'ai débuté mon parcours professionnel avec l'obtention d'un CAP, d'un BEP puis d'un BTH, tous axés sur la cuisine.

Mes premières armes, je les ai faites chez mon oncle, dans son hôtel-restaurant traditionnel. Ce fut le point de départ d'un riche parcours qui m'a permis d'explorer les nombreuses facettes du métier :

gastronomie, restauration commerciale, cuisine collective, point chaud... en France comme à l'étranger.

Au fil des années, j'ai participé à l'ouverture de plusieurs établissements pour différents propriétaires, et dirigé plusieurs hôtels et restaurants. Parmi les lieux marquants de mon parcours : la Citadelle Vauban à Belle-Île, premier hôtel-musée de France, un site d'exception.

### Côté cave, côté bar...

Passionné de vin — même si je reste un amateur éclairé — j'ai imaginé une carte singulière, composée qui ne rassemble que des vins « coups de cœur », découverts au fil de mes voyages, rencontres de vignerons ou conseils d'érudits.

Amateur de spiritueux, toujours curieux et gourmand de nouveautés, j'ai souhaité proposer un bel éventail d'alcools de qualité et plusieurs pépites pour les amateurs d'expériences rares.



### Et dans l'assiette ?

Ma cuisine, je la veux simple, vraie, sincère. Comme le disait si bien Curnonsky, gastronome et critique français :

« *La cuisine, c'est quand les choses ont le goût de ce qu'elles sont.* »

C'est dans cet esprit que je travaille des produits frais, issus de circuits courts, que je prends plaisir à cuisiner sans artifice, avec respect et gourmandise.

### Un petit grain de folie...

Collectionneur passionné de Jack Daniel's, j'ai cherché à unir mes deux univers : la cuisine et le Tennessee Whiskey. C'est ainsi qu'est née une série de plats signature, comme mon célèbre Jarret de Cochon mariné au Jack Daniel's n°7, cuit à basse température pendant 36 heures.

---

### Ce Bistro... c'est un lieu qui se veut à notre image : épicurien, généreux et chaleureux.

J'espère que vous y passerez un excellent moment, et que j'aurai le plaisir de venir vous saluer en personne.

Chaleureusement vôtre,

Chris