



Notre petite restauration
à base de produits frais et locaux

“Cuisiner suppose
une tête légère,
un esprit généreux
et un cœur large”
Paul Gauguin

Découverte du Pays Diois 100% Produits du Terroir



Pour les gourmands plutôt curieux (1pers)

12 €

A partager pour 2 personnes

20 €

(Saucisson, Terrine, Caillette, Chèvre, Vache, Brebis, Noix)

Les produits du terroir peuvent varier pendant l'été du fait d'un partenariat avec plusieurs fermes mais la qualité et la quantité seront identiques.

Assortiment de fromages 100% Vallée de la Drôme

8 €

(Chèvre, Vache, Brebis.) Accompagnement salade et pain de campagne.

Les produits du terroir peuvent varier pendant l'été du fait d'un partenariat avec plusieurs fermes mais la qualité et la quantité seront identiques.

Assiette de Charcuteries locales

9 €

(Terrine, Saucissons, Caillette) Accompagnement salade et pain de campagne

Les produits du terroir peuvent varier pendant l'été du fait d'un partenariat avec plusieurs fermes mais la qualité et la quantité seront identiques.

Tortilla du jour / salade

7 €

Assiette de frites (sur place ou à emporter)

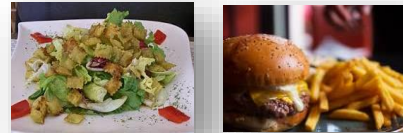
3 €

Gratin de Ravioles Dioises du jour / Salade

10 €

Steack-haché du boucher / Frites et Salade

8 €



Nos salades

- La Découverte** 12 €
(Endive, tomate, bleu, noix, ravioles frits)
- La Gourmande** 12 €
(Salade, tomate, lardons grillés, toast avec chèvre chaud, noix, pomme)
- La Végétarienne** 10 €
(Salade, tomate, maïs, concombre, carottes, Galette de pommes de terre croûtons, œuf dur)

Nos Burgers (servis avec des frites et/ou salade)

- Le Classique comme on l'aime** 10 €
(Pain Burger, Salade, Cornichons, Bacon, Steak haché de notre boucher, Cheddar)
- L'original pour les curieux** 12 €
(Pain Burger, Galette de pommes de terre, salade, tomate, steak de notre boucher, oignons, chèvre)



Nos Desserts

- La Tartelette choco et sa crème anglaise** 4 €
- La coupe du Diois, Sorbet arrosé de Clairette de Die** 3 €



Le yaourt de la ferme « Le Goût des autres » 3 €

Boule de glaces (vanille, chocolat, fraise, café, pêche, rhum-raisin) 2 €

Glaces Miko sur demande.



Pour les pitchounes (moins de 12 ans) :

Steak haché ou nuggets / frites. Glace et Surprise.

6 €

« Le meilleur moyen de résister à la tentation, c'est d'y céder. »
Oscar Wilde

Carte des Boissons

Nos SOFT



Soda 33 Cl (cannettes) 2.50 €

Coca / Coca Zero / Orangina / Scheppes Agrumes / Ice tea / Sprite / Perrier

Jus de fruits Pago 20 Cl 2.50 €

Orange / AOC / Abricot

Eau Minérale (100 Cl) 1.50 €

CRISTALLINE

Eau gazeuse (125 Cl) 2.50 €

Vals

Sirop

1.00 €

Menthe / Grenadine / Pêche



Nos BOISSONS CHAUDES

Café Espresso

1.10 €

Chocolat Chaud

2.50 €

Thé / Tisane

2.20 €

Nos BIERES



Bière Bouteille (33 CL)

4.00 €

DESPERADOS (bière aromatisée à la téquila, 5.9%)

DUVEL (bière blonde belge, 8.5%)

Bière Pression (25 Cl)

PELFORTH (bière blonde française, 5.8%)

2.40 €

Avec. Sirop / Picon

2.50 €

Bières Artisanales Régionales Bouteille 33Cl

4.00 €



La Manivelle Brasserie de Die

www.brasserie-artisanale-la-manivelle.fr. Visite les mercredis sur réservation

La 57 (Blonde, 5.6%, légère, fruitée et très rafraichissante)

La 16 (Ambrée, 6.5%, arômes de grains torréfiés et sensations de noix fraîches)

La Brasserie du Slalom de La Chapelle en Vercors



<https://www.brasserie-du-slalom.fr>. Visite sur réservation.

La Blanche (5%, d'inspiration allemande, arômes légèrement épicés)

La Double (6.8%, bière d'abbaye Belge à la sauce Vercors)



Nos APERITIFS et DIGESTIFS

Ricard, Pastis 51 (2Cl)	2.00 €
Whisky Baby Clan Campbell (2Cl)	2.50 €
Whisky Clan Campbell (4 Cl)	4.00 €
Avec soda / jus	5.00 €
Whisky Glenfiddich 12 ans d'âge (4 Cl)	5.50 €
Martini Blanc ou Rouge (5 Cl)	3.00 €
Porto (5Cl)	3.00 €
Get 27 (4 Cl)	3.00 €



Verre de Clairette de Die (12Cl)	2.80 €
Verre de Crémant de Die (12 Cl)	2.80 €

Nos COCKTAILS

Kir façon Drômoise (12 Cl)	3.50 €
Crémant de Die, Crème de Mûre	

Mojito du Diois	5.50 €
Clairette de Die, Menthe Fraiche, Rhum Blanc, Citron vert	

Le P'tit Mousse (Sans alcool)	4.00 €
Sirop de Grenadine, Jus de Citron, Bulles de Muscat Jaillance	



Nos VINS

Rosé

IGP Drôme 2017 Jaillance (75Cl) ou (37.5 Cl)	12.00 € / 7.00 €
---	------------------

Bouche fraîche, gouleyante et harmonieuse. Apéritif - Volailles - Grillades. 12% VOL.

L'Estandon, AOC Côte de Provence	13.00 €
---	---------

Bouche ronde, soyeuse, élégante avec une belle persistance.

Rouge



Fut de Chêne, AOC Châtillon-en-Diois Bio 2015, Jaillance (75Cl) 16.00 €

Bouche harmonieuse, ronde, fraîche et fruitée. Charcuterie - grillades. 13% VOL.

Prince d'Archyane, AOC Côtes du Rhône 2016, Jaillance (75Cl) 13.00 €

Bouche équilibrée, attaque franche. Plats en sauce - Fromages. 14% VOL.

Blanc

Aligoté « Cabanon de Laye » Châtillon en Diois Bio, Coté Cairn 15.00 €

Sec & Aromatique, avec des arômes d'agrumes. Apéritif –Fromage de chèvre. 12% VOL.

AOC Chatillon en Diois Chardonnay Elevé en Fût de Chêne 2015 Jaillance 14.00 €

Notes fruitées et vanillées. Apéritif - Poissons. 13.5% VOL.

Pichets Rouge ou Rosé

Verre 1.80 € 25Cl 3.50 € 50Cl 6.50 € 75Cl
8.50 €



Nos Bulles, spécialités de la région Dioise

BULLES DE MUSCAT, Jaillance (75Cl) Sans Alcool 9.00 €

AOC CLAIRETTE DE DIE Tradition Bio, Coté Cairn (75Cl) 14.00 €

« Au pied du Vercors, avant que la Drôme ne devienne provençale, les muscats et clairettes de nos vignes en biodynamie donnent à la Clairette de Die sa fraîcheur, sa puissance aromatique, son charme unique. » **Doux & Fruité / Apéritif – Dessert – Soirée. 7.5% VOL.**



AOC CLAIRETTE DE DIE Cuvée Flore BIO VEGAN, Jaillance (75Cl) 16.00 €

« Avec cette cuvée certifiée 100% Vegan, vinifiée selon la méthode dioise ancestrale, Jaillance garantie qu'aucune matière animale n'est utilisée pour clarifier et stabiliser ce vin avant sa mise en bouteille. » **Doux & Fruité / Apéritif – Dessert – Soirée. 7.5% VOL**

AOC CLAIRETTE DE DIE Cuvée IMPERIALE Tradition Rosé, Jaillance (75Cl) 17.00 €

« Dotée d'une saveur fruitée modérément sucrée, cette cuvée offre des sensations fraîches et fruitées très agréables. Assemblage harmonieux des cépages : muscat à petits grains blanc et rouge, et gamay. » **Doux & Fruité / Apéritif – Dessert – Soirée. 7.5% VOL**

AOC CREMANT DE DIE BRUT, Coté Cairn Bio (75Cl) 18.00 €

« Trois parcelles donnent son caractère à ce crémant de montagne : les Côtes Enrouies, abrupts éboulis plein sud, Dignechien aux marnes friables et Morteseigne, replat de fortes argiles. » **Brut & Minéral / Cocktail – Poissons – Dessert. 12% VOL.**