

« Espace Bar à Vins et Cocktail »
Afin de découvrir notre carte des vins,
sélection de bières et alcool.

« Espace restaurant »
Notre carte et menus pour un
moment convivial.



DEPUIS AVRIL 2000

« Traiteur et Plats à emporter »
Pour tout événement professionnel ou
personnel.

« Bons Cadeaux »
Pour se faire plaisir entre amis, en famille
à un salarié, un collègue...



RESTAURANT

**Nos équipes vous réservent un accueil chaleureux
et convivial dans notre restaurant.
En intérieur, dans une de nos trois salles climatisées privatisables
(d'une capacité de 15 à 75 personnes)
ou en extérieur, grâce à notre Parc ombragé.**

**Restaurant Ouvert tous les jours à midi sauf le Mercredi
ainsi que le Vendredi soir et Samedi soir.**

**Et n'oubliez pas nos soirées « Accords Mets et Vins »
où vous découvrirez 7 plats miniatures accompagnés de leurs verres de vins.**

TRAITEUR

**Nous vous accompagnons dans tous vos événements
(mariage, baptême, grandes fêtes de famille, repas d'entreprise, associations ...)
avec une formule traiteur adaptée à chacune de vos envies (de 15 à 600 personnes).**

Un dossier Spécial Mariage est également disponible sur demande.

**Venez aussi profiter de notre service traiteur à emporter, avec notre carte actuelle ou nos plats uniques :
Bombine Ardéchoise, Tartiflette, Paëlla, Lasagnes, Cassoulet, Parmentier de canard ...**

BAR À VIN

Vous recherchez un lieu convivial pour savourer un verre entre ami ? Notre Bar à Vin est là !

**Nous avons à souhait de travailler avec des producteurs locaux et d'étoffer régulièrement notre carte
pour vous proposer une offre de vin riche et diversifiée.**

En accompagnement, laissez vous tenter par nos planches de dégustations.

BON CADEAU

Pour faire plaisir ou se faire plaisir
Entre amis ou en famille, à un collègue de travail, un salarié...
n'hésitez pas à demander nos différentes formules.

Notre Sélection de Vins au Verre : 12 cl **(Carte des vins à votre disposition)**

Blanc

I.G.P. Viognier « Noble Epine » Cave de Saint-Désirat	5,00 €
I.G.P. Domaine Tariquet « Premières Grives » (<i>idéal en apéritif, pour le foie gras ou en dessert</i>)	6,00 €
A.O.P. Côteaux Bourguignon Deveney Mars 2019	6,00 €

Rosé

A.O.P. Gigondas Rosé " Romane Machotte " Pierre Amadiou	6,00 €
---	--------

Rouge

A .O.P. Côtes Roannaises " Bouthéran " Philippe et Jean-Marie Vial	6,00 €
A.O.P. Crozes Hermitage « Nobles Rives » Cave de Tain	7,00 €
A.O.P. Saint-Joseph Domaine le Pizon Fabrice et Loïc Peychon 2021	8,00 €
A.O.P. Château-Neuf-du-Pape « La Paillousse » Domaine Amadiou	10,00 €

POUR ACCOMPAGNER VOS APÉRITIFS : **(Petite pour 2 à 3 personnes, Grande pour 4 à 5 personnes)**

Planche de Charcuterie :	Petite : 8,00 €	Grande : 12,00 €
Planche de Fromage :	Petite : 10,00 €	Grande : 14,00 €
Planche Saumon Fumé et copeaux de beurre :	Petite : 12,00 €	Grande : 16,00 €
Planche Foie Gras Maison et Magret fumé :	Petite : 14,00 €	Grande : 18,00 €



MENU DU JOUR 18,50 €

Formule Plateau-repas à emporter (Froid ou Chaud) à 13,50 €
sans boisson mais pain et couverts bois inclus

¼ de vin ou 1/2 Vals, et café offert.

Entrée du Jour,

Plat chaud du moment accompagné de son légume.

Fromage blanc crème ou Assiette de Fromage sec
(Supplément de 3,00 €)

Dessert du Jour.

Menu servi uniquement le midi du lundi au vendredi, sauf jours fériés.

SUGGESTION DU CHEF 30,00 €

A emporter : 20,00 € Entrée, Plat principal et Dessert,

Entrée du moment,

Plat principal accompagné de son assortiment de légumes.

Fromage blanc crème ou Assiette de Fromage sec
(Supplément de 3,00 €)

Dessert de notre Pâtissier.

MENU CHERUBIN

(Réservé aux enfants de moins de douze ans)

15,00 € Entrée, Plat chaud et dessert (à emporter 11,00 €)
12,00 € Plat chaud avec Entrée ou dessert (à emporter 9,00 €)

Assiette de Charcuterie ou Vague de Saumon fumé,

Filet de Sandre doré au beurre Ou Chapon rôti au jus

accompagné de gratin dauphinois et petits légumes.

Coupe de glaces et sorbets ou Entremet du moment.

Menu Sensation et Gourmet

42,00 € : Mise en bouche, Entrée, Poisson ou Viande, Fromage et Dessert,
54,00 € : Mise en bouche, Entrée, Poisson, Coup du milieu, Viande, Fromage et Dessert,
*** Nos plats à la carte...**

Mise en bouche pour mettre en appétit.

~~~~~  
Terrine de Sanglier accompagnée de sa confiture d'oignons au vin rouge,  
salade verte et petits légumes marinés façon pickles. **\*15,00 €**

Ou

Terrine de Foie Gras de Canard Français maison mi-cuit au Calvados,  
Chutney mangue passion et fines tranches de magrets fumés. **\*19,00 €**

Ou

*Notre touche végétarienne :*

Salade du Chef : Chèvre chaud pris en feuille de brick, Feuilles de chêne brune,  
petits croûtons, Œuf de caille, dés d'emmental et cerneaux de noix. **\*18,00 €**

~~~~~  
Noix de Saint-Jacques snackées sur une crème de Butternut,
éclats de noisette torréfiées et Jambon cru. ***20,00 €**

Ou

Filet de Sandre doré à l'unilatérale, Gaufre salée sur une embeurrée d'épinards,
sauce beurre blanc montée au champagne. ***20,00 €**

~~~~~  
Sorbet Poire accompagnée de son Eau de Vie de Poire de la Distillerie Gauthier, **\*5,00 €**

Ou

Granité à la Clairette de Die et petites griottes à la liqueur. **\*6,00 €**

~~~~~  
Civet de Cerf mariné au vin rouge et aux aromates. ***20,00 €**

Ou

Demi suprême de Chapon rôti au four, fine sauce crémée aux Morilles. ***22,00 €**

Ou

Filet de Bœuf VBF de la maison Rousson doré au beurre, sauce Marchand de vin au Syrah de nos coteaux
(Supplément au menu de 4,00 €). ***25,00 €**

Tous nos plats chauds sont proposés avec leur assortiment de légumes.

~~~~~  
Faisselle à la crème fraîche ou au coulis de framboises. **\*4,00 €**

Ou

Notre sélection de 4 fromages affinés. **\*5,00 €**

~~~~~  
Assiette Gourmande du Chef (5 desserts maison servis en miniature). ***8,50 €**

Ou

Profiteroles à l'Ardéchoise : Glace marrons et sauce chocolat chaude Guanaja. ***8,50 €**

A emporter :

30,00 € : Mise en bouche, Entrée, Poisson ou Viande et Dessert,

38,00 € : Mise en bouche, Entrée, Poisson, Viandes et Dessert,

18,00 € : Mise en bouche, Poisson ou Viande.

Menu proposé du 12 octobre au 26 novembre 2024

NOS APERITIFS ALCOOLISES :

Bellini : Apéritif maison à base de Champagne et nectar de pêche -----	9,00 €
Coupe de Champagne -----	9,00 €
Vodka, Malibu, Suze, Gin, Soho, Tequila 2cl -----	4,00 €
Martini blanc, rouge ou rosé, Porto, Muscat -----	4,00 €
Kir au choix (cassis, mûre, framboise, châtaigne, pêche de vigne,...) -----	4,00 €
Kir Royal au Champagne -----	9,00 €
Mojito (Rhum, Perrier, citron vert et Menthe fraîche) -----	7,00 €
Ricard, Pastis 51 2cl -----	4,00 €
Whisky Clan Campbell 2cl -----	4,00 €
Whisky Clan Campbell 4cl -----	6,00 €

Notre Gamme Supérieure :

Nos Whisky :

Jacks Daniels, Chivas 12 ans, Nikka Days Japon, ... ----- 2 cl 4,00 € / 4 cl 8,00 €

Nos Rhums :

Ron Matusalem Gran reserva, Plantation Guatemala, Fair Belize, Les Arrangés de Ced... --- 2 cl 4,00 € / 4 cl 8,00 €

Nos autres bouteilles :

Calvados «Domfrontais», Cognac Vsop «Hine», Cognac Ferrand, Armagnac Vsop «Tariquet»,
Vodka «Grey Goose »... ----- 2 cl 4,00 € / 4 cl 8,00 €

Pression Stella Artois 25 cl ----- 3,50 €

Bières Bouteilles :

LA BURLE DE LA FERME TALENCIEUX (Blanche) 33cl -----	6.00 €
CHIMAY Pères Trappistes (Brune Belge) 33cl -----	6.00 €
LA CHOUFFE (Blonde) 33cl -----	6.00 €
PIETRA (Bière Corse Ambrée à la châtaigne) 33cl -----	6.00 €

NOS APERITIFS SANS ALCOOL :

Mojito sans alcool -----	5,00 €
Orangina, Coca-Cola, Perrier, FuzeTea, Schweppes, Limonade -----	4,00 €
Jus de fruits Pago (<i>Abricot, Ananas, Fraise, Tomate, Orange, Pamplemousse, Poire, Pomme, Pêche</i>) -----	4,00 €
Pago Pop Abricot (<i>touche de basilic</i>), Fraise (<i>touche de menthe</i>), Mangue (<i>touche de gingembre</i>) -----	4,00 €
Sirop aux choix (<i>Cassis, menthe, citron, framboise, orgeat, pêche, fraise</i>) -----	3,00 €
Evian -----	3,00 € le ½ litre / 4,50 € le litre
Vals -----	4,50 € les 0,75 cl
Bière 1664 Sans Alcool 25 cl -----	4,00 €



NOTRE CAFÉ RICHARD ET SES SPECIALITES

Espresso	2,00 €
Double Espresso	4,00 €
Café Lungo	2,60 €
Décaféiné	2,00 €
Capuccino	3,00 €
Irish Coffee	5,00 €
Recette Ardéchoise (aux marrons)	3,50 €
Chocolat Chaud	2,60 €

NOS FORMULES GOURMANDES

Café Gourmand	9,00 €
Thé Gourmand	10,00 €

NOS THÉS ET INFUSIONS 3,00 €

Thés Noirs: Earl Grey Bio, Paradis Bio, Darjeeling.

Thé Verts : Vallée du Nil, Jasmin, Touareg.

Infusions: Hawaii Cocktail, Peach Rooibos, Vergers des Ming, Myrte, Verveine.



Formule Petit déjeuner à 7,00 €

Servi du jeudi au mardi de 08h00 à 11h30.

- 1 Boisson chaude au choix, 1 verre de jus de Fruit,
- 1 viennoiserie au choix et ¼ de Baguette
- Beurre et confiture ...

contact@restaurantvincendon.com

www.restaurantvincendon.com



Nous informons notre aimable clientèle que certains de nos plats peuvent être modifiés selon l'arrivage du marché.

Nos prix sont T.T.C. avec une T.V.A. à 10 %, sauf alcool T.V.A. à 20 %, Service inclus,

Les plats « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

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

Nos différents plats étant préparés dans une cuisine utilisant tout type d'aliments,

des traces d'allergènes sont donc susceptibles d'être présents dans tous nos plats.

*N'hésitez pas à vous renseigner auprès de nos serveurs pour toutes informations supplémentaires,
afin de vous mijoter un plat minute en fonction de vos envies.*