

Choix dans le Menu à  
26.00 €  
En ½ pension une nuit  
et VRP

LOGIS  
HOTELS



Menu Logis

boissons non comprises

Cocktail de jus de fruits sans alcool : 4.00 €  
Cocktail liqueur de verveine et jus de fruits : 6.90 €  
Coupe de Champagne liqueur de châtaigne : 7.20 €  
Kir au vin d'Ardèche blanc : 4.10 €  
IGP Mathilde vin blanc doux d'Ardèche : 5.90 €



Bière à la châtaigne 33cl : 6.80 €  
Bière Clariou au Miel 33cl : 7.10 €  
25 cl de Leffe pression : 4.80 €

Entrée + Plat + Fromage ou Dessert = 26.00 €

Entrée + Plat + Fromage + Dessert = 29.00 €

Entrée + Plat : 22.00 €

Menu enfant : 13.00 € (moins de 12 ans): saucisson + un plat au  
choix sur le menu logis + un yaourt ou 2 boules de glaces maison



Menu Champêtre



boissons non comprises

Entrée + plat + dessert = 33.00 €

Entrée + Plat + fromage + dessert = 36.00 €

Entrée + plat : 28.00 €

Assortiment de charcuterie  
(Jambon cru d'Auvergne, saucisson de chez Puzzi,  
terrines et caillette maison)

ou

Velouté de cèpes, oeuf parfait de Marc et sa chips



Civet de porcelet en cocotte

ou

Croustillant de boudin noir maison aux pommes

ou

Tête de veau sauce gribiche



Assiette de fromages de régions ou yaourt maison



Gourmandises maison du menu

Tout est fait Maison même les glaces.  
Toutes nos viandes sont d'origine Française  
En cas d'allergies demandez nous

**VINS au Verre**

**(14 cl)**  
**Rouge**

AOP Côtes du  
Vivaraïs : 4.50€



AOP Saint  
Joseph les  
Alexandrins :  
7.20 €

**Blanc :**

IGP VDP  
Ardèche  
Viognier blanc :  
4.50 €



AOP Riesling  
Hugel : 7 €

IGP VDP  
Ardèche  
Mathilde  
doux : 5.90 €



**Rosé**

AOP côtes du  
Vivrais Romy:  
4.70 €



Salade boeuf séché maison AOP fin gras du Mézenc et  
sa tomme de brebis de Maud

ou

Saumon frais mariné au romarin et son beurre

ou

Croquant d'escargots de l'Eyrieux aux mousserons



Gâteau de brochet à la noix de saint Jacques  
et son coulis d'écrevisses

ou

Tête de veau sauce gribiche

ou

Magret de canard à notre façon



Assiette de fromages de régions ou yaourt maison



Gourmandises maison du menu

## VINS BLANCS et ROSES

<u>Vins d'Ardèche Blanc</u>	75 cl	50cl/37.5 cl
IGP Chardonnay Grand Ardèche Latour	29.60 €	*****
IGP Vinum Libian	33.00 € 	*****
IGP Chardonnay Louis Latour	20.50 €	13.30 €
IGP Viognier Domaine de Vigier	18.50 € 	13.90 €
IGP Viognier Cuvée Mathilde (liquoreux)	27.50 €	*****
<u>Vins d'Ardèche Rosé</u>	75 cl	50cl
AOP Côtes du Vivarais Romy Vigier rosé	19.00 € 	*****
IGP Ardèche Gris de grenache rosé 	16.80 € 	12.00 €
<u>Vins Blancs Autres Régions</u>	75 cl	37.50 cl
AOP CDR RoulePierre Pierre Amadiou	19.50 €	14.00 €
AOP Saint Joseph Les Alexandrins	39.00 €	*****
AOP Pouilly Fumé	35.50 €	19.50 €
AOP Riesling Hugel	30.50 €	*****
AOP Gewurztraminer Hugel	34.50 €	*****
<u>Vins Rosés autres régions</u>		
AOP Tavel Forcadière Maby	26.00 €	15.50 €
AOP CDR RoulePierre Pierre Amadiou	19.50 €	14.00 €
AOP Sancerre Rosé		18.00 €
<u>Nos AOP Champagnes</u>		
Premier Cru Pouillon Chayoux	48.00 €	*****



Produit goutez l'Ardèche.

 Label Biologique

## VINS ROUGES

<u>Ardèche Rouge</u>	75 cl	50 cl /37.5 cl
AOP Côtes du Vivarais Gallety	40.50 €	*****
IGP Ardèche Chatus Grangeon	34.50 €	23.50 €
AOP Côtes du Vivarais Intemporel Vigier	26.50 €	*****
AOP Côtes du Rhone Boutzan Libian	30.50 € 	*****
AOP Côtes du Vivarais Vigier	19.00 € 	*****
IGP Ardèche Patriarche Vigier	19.00 € 	13.50 €
<u>Vins Rouges Autres Régions</u>	75 cl	37.50 cl
AOP CDR RoulePierre Pierre Amadiou	19.50 €	14.00 €
AOP Vacqueyras Les Baies Goûts	30.50 €	*****
AOP Crozes Hermitage Les Jalets	32.00 €	17.50 €
AOP Gigondas Romane Machotte Amadiou	35.00 €	18.50 €
AOP Saint Joseph Maison Les Alexandrins	38.00 €	*****
AOP Crozes Hermitage Thalabert Jaboulet	48.50 € 	*****
AOP Chateauneuf du Pape Domaine Barville	59.50 €	*****
AOP Lussac Saint Emilion Haut la Rulotte	*****	15.50 €
AOP Puisseguin Saint Emilion	36.50 €	*****
AOP Chinon	29.00 €	*****
AOP Saint Nicolas de Bourgueil	29.00 €	*****
AOP Monthélie	37.50 €	*****
AOP Gevrey Chambertin	63.00 €	*****

AOP : Appellation d'Origine Protégée IGP : identification Géographique Protégée

CDR : Côtes du Rhône

conversion : transition vers le BIO