

LA TABLE

LE RESTAURANT

Portes lès Valence

12ème Edition

SAISON 2017

Les Boissons

EDITION DE LA RÉGION RHÔNE-ALPES

Pages 1

BIÈRES

PRESSION 25 cl

Pelfort 3,20

Affligem 3,40

Picon Bière 3,40

Belge 33 cl 4,00

Grimbergen
(Bière d'Abbaye)

BOUTEILLE 33 cl 4,00

Régionales

La Grihète (blanche ou ambrée)

Bourganel (blonde ou "aux marrons")

Markus (blanche, brune et prestige)

Bières du Mont Blanc

(blonde, blanche, la Rousse)



Afterworks

"rendez-vous de la sortie des classes"

Tous les jours en i
dès 18h00

Midi et soir à partir de 18h00

Les plateaux : en apéro, en entrée, en plat,
A partager comme vous voulez !



PETIT GRAND
8,50 14,50

Plateau Mâchon
Charcuteries

Plateau du Maraîcher
Crudités

Plateau "canard boiteux"
Foie gras et magret

WHISKIES

Pure ou Single malt

Talisker

Belleavoye

Mortlach

Logavullin

40°

2 cl 5,00

4 cl 9,00

LA FABRICATION DE WHISKY SE VISITE À SAINT-JEAN-EN-ROYANS

À Saint-Jean-en-Royans, un couple a transformé une ancienne magnanerie en distillerie. Après des mois de travaux, les premiers fûts du whisky single malt bio sont désormais dans les caves.

Bientôt à déguster ...

BOISSONS LOCALES : DES MOINES AUX BRASSEURS

A PÉRITIFS

ANISÉS

Pastis Provençal d'Eyguebelle	45°	2 CL	3,50
Pastis 51, Ricard	45°	2 CL	3,50

CLASSIQUES

Martini (blanc ou rouge)	14,4°	6 CL	3,50
Porto (blanc ou rouge)	19°	6 CL	3,50
Campari	25°	6 CL	3,50
Américano	25°	9 CL	7,00
Clan Campbell, Jack Daniels	40°	4 CL	6,00
Gin, vodka, Rhum	40°	4 CL	6,00

Tonic, Limonade, Coca 1€

LOCAUX

Castagnade - A la châtaigne	12°	7 CL	4,00
Figoline - A la figue	12°	7 CL	4,00
Nectarine - A la nectarine	12°	7 CL	4,00
Tarasque - Au raisin de muscat	12°	7 CL	4,00
Ypocras - Vin médiéval épicé	12°	7 CL	4,00

les kits Eyguebelle

Les Crèmes de fruits d'Eyguebelle au choix :
Cassis, Framboise, Mûre, Myrtille,
Abricot, Châtaigne, Figue, Pêche.

Vin Blanc (IGP de la Drome Domaine de Grangeneuve)	12 CL	3,50
Crémant de Die	12 CL	3,50
Royal Champagne	12 CL	7,50

LES BULLES

Bulles de Die 75 CL

Clairette Monge Granon	21,00
Crémant Monge Granon	21,00

Bulles de Champagne

Louis Massing brut	39,00
Louis Massing Blanc de Blanc	45,00
Louis Massing Rosé	49,00
Bollinger	65,00



DIGESTIFS

CLASSIQUES

Cognac	40°	4 CL	8,00
Armagnac	40°	4 CL	6,00
Rhum Vieux	40°	4 CL	8,00
Get 27	21°	4 CL	5,00

EAUX DE VIE

Framboise, Mirabelle	45°	4 CL	6,00
Poire Williams	45°	4 CL	6,00

LIQUEURS

Eyguebelle verte	43°	4 CL	6,00
Châtaigne	25°	4 CL	6,00
Framboise, Mandarine	40°	4 CL	6,00
Poire Williams	35°	4 CL	6,00

LES SIROPS EYGUEBELLE



Anis, Cassis d'Ardèche, Citron
acide zest, Fraise de Carpentras,
Grenadine, Menthe, Orgeat,
Châtaigne d'Ardèche,
Framboise d'Archèche, Lavande de Grignan,
Pêche d'Avignon



3 CL 2,80

CHÂTEAU LAPOMPE

EAU PLATE :	50 CL	1 L
Évian, Chantemerle	3,50	4,90
EAU GAZEUSE		
Badoit, Ventadour	3,50	4,90

LES VINS : 100% SÉLECTION DE LA VALLÉE DU RHÔNE



NOS VINS

ROUGES

	VERRE 12 CL	BOUTEILLE 75 CL
① Côte Rôtie, Domaine Lafay, 1yl	10,00	60,00
② Cornas, Guy Farge, Harmonie	9,00	45,00
③ Châteauneuf du Pape, Roger Perrin, Châteauneuf du Pape	8,00	43,00
④ Saint Joseph, Domaine Cuilleron, Les pierres sèches	7,00	37,00
⑤ Crozes Hermitage, Domaine David Raynaud, Beaumont	6,50	35,00
⑥ Grignan les Adémar, Grangeneuve, Vieilles vignes	5,00	29,00
⑦ Cairanne, Delubac, Les Brunneaux	5,50	28,00
⑧ IGP Méditerranée, Remi Pouizin, Amour de fruits	5,00	25,00
⑨ Côte du Ventoux, Demazet, Les 2 bastides	4,00	24,00
⑩ Grignan les Adhémar, Delas, Grignan les Adhémar	4,00	21,00
⑪ IGP du Vaucluse, Roger Perrin, Les Jardins de la Berthoude	4,00	21,00

BLANCS

⑫ Condrieu, Aurélien Châtaignier, Condrieu	10,00	52,00
⑬ Châteauneuf-du-Pape, Roger Perrin, Châteauneuf-du-Pape	9,00	43,00
⑭ Saint Joseph, Nicolas Babel, Saint Joseph	7,00	37,00
⑮ Crozes Hermitage, Domaine du Colombier, Crozes Hermitage	6,50	35,00
⑯ Saint Péray, Les hauts Châssis, Les Calcoires	6,50	30,00
⑰ CDR Village Vison, Remi Pouizin, Amour de fruits	5,50	25,00
⑱ Grignan les Adhémar, Montine, Wagnier	5,50	23,00
⑲ Grignan les Adhémar, Grangeneuve, Les dames blanches	4,50	21,00
⑳ IGP, Aurélien Châtaignier, Le Guilleret	3,00	20,00

ROSÉS

㉑ Côtes du Rhône, Jeume, Grand Veneur	4,50	25,00
㉒ Vison, La Fleuranne, A fleur de Perdre	4,50	24,00

BULLES

㉓ Champagne, Louis Massing, Tradition	7,00	39,00
㉔ Die, Minge Granon, Clairette	4,00	21,00

À LONDRES, LE VIN
S'INVITE AU FESTIVAL DE
LA BIÈRE

Le breuvage typiquement français envahit les terres anglaises ! "Il faut se diversifier et donner aux gens plus de choix. Peut-être qu'après quelques pintes de bière, vous aurez envie de vous asseoir et de déguster un verre de vin", s'enthousiasme Colin Valentine, l'un des organisateurs du festival.

Au cours de la dernière décennie, le nombre d'hectares de vignes a plus que doublé en Angleterre et au Pays de Galles, et devrait encore augmenter de 50% d'ici 2020.

L'Angleterre reste toutefois encore une toute petite nation du vin, avec seulement 5 millions de bouteilles produites en 2015, dont une majorité de vins pétillants.

SANS ALCOOL

Soda	3,20	Jus de fruits 25 cl	3,50
33 cl : Perrier, Schweppes		Orange, Ananas,	
Coca-Cola, Coca-Cola light,		Pamplemousse, Pomme,	
25 cl : Orangina, Nestea,		Exotique, Tomate, Abricot	
Limonade			

HAUD DEVANT!

Café, Décaféiné	1,70
Café crème	1,90
Café double	2,70
Chocolat chaud	3,20
Thés, Infusions	3,20