

La Treille Muscate



Voilà le printemps ...

Nous avons le plaisir de vous proposer notre carte

*Gael notre chef, Clément et Noan vous proposent une gamme de produits
frais.*

Ici le bonheur

est fait maison

Nous vous souhaitons de passer un bon moment avec nous

En semaine le midi

Formule Express

Entrée Plat ou Plat Dessert 25 euros

Issu du menu Découverte

Formule Plat du jour salade verte 12,50 euros

Nous disposons d'un choix de 16 vins au verre 15 cl,

Demandez conseils...

Nous pouvons vous préparer un accord mets/vins à 12 euros

Proposition de 7.5 cl pour l'entrée et le plat, Banyuls rouge ou rosé pour accompagner votre dessert

Menu Découverte

34 euros (entrée, plat dessert)

ou 39 euros (Entrée, Plat, Fromage, Dessert)

Panacotta de Chèvre et Romarin, Betteraves de couleurs cuites et crues
Vinaigrette au Miel

ou

Ouf Bio Cuit Basse Température, Petits Pois, Emulsion de Carottes au Cumin,
Poitrine fumée grillée, Vinaigrette aux Noisettes

./.

Filet de Truite de l'Arèche, Ravioles aux Epinards, Crémeux de Ricotta à l'ail
noir et Quinoa

ou

Côte de Cochon Caramélisée au Miso, Poêlée de légumes et Blé Fumé

./.

Baba au Rhum Arrangé, Chantilly Pina colada

ou

Rhubarbe Confite, Biscuit de Reims au parfum de Rose, Crémeux Mascarpone

ou

Royal Chocolat, Emulsion au Gingembre

Menu Plaisir

39 euros (Entrée, Plat Dessert)

ou 43 euros (Entrée, Plat, Fromage Dessert)

Foie Gras Mi-Cuit de La Treille marbré Cacao, Chutney au Banyuls

ou

Asperges Vertes, Royal et Emulsion Morilles, Biscuit Parmesan

./.

Dos de Cabillaud, Légumes Primeurs, Sauce Vierge à la Bergamote à
l'huile de Colza Grillé

ou

Onolet de Bœuf Angus, Pesto à l'ail des Ours, Pommes de terre délicatesse
et Pois Gourmand

./.

Mousse Gianduja, Caramel aux Cacahuètes et glace d'Arocat

ou

Fraises, Namaleka au Chocolat Blanc, Glace au poivre de Sichan et
Sablé

En dehors des menus

Les entrées du menu Découverte à la carte 11 euros

Les entrées du menu Plaisir à la carte 14 euros

Les Plats du menu Découverte seuls 23 euros

Les plats du menu Plaisir à la carte 26 euros

Les desserts à la carte sont à 9 euros

Proposition pour les enfants 12 euros

*Il est possible de prendre une entrée du menu plaisir dans le menu
Découverte ou un plat du menu plaisir dans la menu Découverte moyennant
un supplément de 3 euros*

Les desserts sont échangeables d'un menu à l'autre



Sourd et mal voyant, une carte est disponible pour vous

Livre des vins et de boissons



Nous avons le plaisir de vous proposer notre nouvelle carte de vins

Elle est le témoignage de moments inoubliables de très belles rencontres avec des passionnés.

Tous les vins que nous vous présentons ont été goûtés, la majorité des vigneronns ont été rencontrés

Elle fait bien entendu la part belle à notre région, mais vous permettra également de découvrir d'autres régions viticoles.

Nous vous proposons des bouteilles mais aussi une sélection de vin au verre pour faciliter la découverte.

Nous espérons que vous trouverez autant de plaisir à les boire que nous à les découvrir.

Pour continuer le plaisir à la maison.

Vous pourrez repartir avec votre bouteille non terminée (emballage fourni)

Nous disposons d'un choix de 16 vins au verre 15 cl,

Demandez nos conseils...

Nous pouvons vous préparer un accord mets/vins à 16 euros, proposition 7.5 cl pour entrée et le plat, Banyus rouge ou rosé pour accompagner votre dessert)

Les Vins Rouges

Vin rouges, Appellation d'origine contrôlée et protégée

Les Vins Rouges Côtes du Rhône Septentrionaux

			15 cl	75cl
Brézème	Château La Rolière cuvée Maurice Marchal	2019	6 €	28 €
Saint-Joseph	Domaine Gripa	2019		52 €
Crozes Hermitage	Domaine des Remizières	2020	8 €	35 €
Cornas	Domaine Courbis « Champelrose »	2019		53 €
Grignan Les	Domaine des Caminottes	2020	6 €	28 €
Ardemars				
Côte Rôtie	Jocelyne et Yves Lafoye Prélude	2019	12 €	75 €

Les Vins Rouges Côtes du Rhône du sud de l'appellation

			15 cl	75 cl
Rasteau	La Ponce Domaine des Escaravailles	2019	6 €	24€
Sigondas	Maison Alain Gaume «Terrasse de Montmirail »	2019		43€
Cairanne	Domaine des Escaravailles « le Ventelren »	2018		25€
Châteauneuf Du Pape	Domaine Chante Perdrix	2019	8 €	46€
Vacquieras	Ferme des Arnaud	2020		33€

Les Languedoc

			<i>15 cl</i>	<i>75 cl</i>
<i>Minervois La</i>				
<i>Livinière</i>	Château Faiteau Cuvée Gaston	2015		28 €
<i>La Clape</i>	Château Rouquette cuvée Amarante	2018	7 €	28 €
<i>Faugère</i>	Château Des Estanilles	2015		34 €
<i>Montpeyroux</i>	Puech Auger Les Domomies	2019		27 €
<i>Corbières</i>	Château Maylandie Villa Ferrae	2019		31 €

Les Bordeaux

<i>Moulis</i>	Château Maucaillon	2013		59 €
<i>Cotes de Castillon</i>	Château d'Aiguilhe	2007		64 €

Les Bourgognes

			<i>15 cl</i>	<i>75 cl</i>
<i>Monthélie</i>	Domaine Lejeune	2019	9 €	50 €
<i>Pommard</i>	Maison Patrick Clémencet	2017		80 €
<i>Macon</i>	Cuvée spéciale	2018		25 €
<i>Ancestrale</i>				
<i>Saint Romain</i>	Château de Melin	2018		55 €
<i>Saigny Les</i>	Domaine et maison Lejeune	2017		50 €
<i>Beaunes</i>				
<i>Nuit Saint Georges</i>	Maison Patrick Clémencet	2016		45 €

Les Vins Blancs

Vin blanc, Appellation d'origine contrôlée et protégée

Les côtes du Rhône

			15 cl	75 cl
Saint Peray	Domaine Gripa «Les Figuiers»	2019	7 €	54 €
Saint Joseph	Domaine Gripa	2019		52 €
Crozes Hermitage	Domaine des Remizières « cuvée Christophe »	2020	7 €	35 €
Cairanne	Domaine Boisson	2020		25 €
Grignan les Adhémar	Domaine des Caminottes (70% Viognier 30% Roussane)	2021		36 €
Brezème	Château La Rollière	2020	6 €	25 €
Condrieu	Goecelyne et Yves Lafoy Aux Ruses	2020	13 €	68 €
Viognier de Pays	David Reynaud	2021	6 €	27 €
Chateauneuf du Pape	Domaine Chante Perdrix	2019		55 €

En dehors de notre région

			15 cl	75 cl
Macon Lugny	«Les Charmes»	2019	5 €	23 €
Saint Véran	Domaine Aurigue	2020	7 €	35 €
Saint Romain	Domaine de Melin	2017		55 €
Chablis	Domaine Louis Moreau	2019	7 €	37 €
Ladoix 1 ^{er} cru	Domaine Patrick Clemencet	2016		70 €
Rousselle de Savoie	Domaine Fabian Frosset	2019		20 €
Chardonnay de Savoie	Xavier Jacqueline	2018		25 €
Chignin Bergeron	Domaine Fabian Frosset	2019		24 €
Cotes de Gascogne	Domaine Joy	2020	5 €	23 €
Montpeyroux	Puech Auger Les Dolomies	2019		23 €
Anjou	Domaine La Bergerie	2018		25 €

Les Vins Rosés et Pétillants

Vin rosé, Appellation d'origine contrôlée et protégée

Les Vins Rosés

			15 cl	75 cl
Bandol	Moulin de la Roque « Les Galets »	2020	8 €	35 €
Coteaux d'Aix		2020		28 €
Puech Haut	Argali	2020		31 €
Côte de Provence	Domaine Bouisse Malleri Paradis	2019	6 €	24 €
Languedoc Fauçère	Domaine des Estanilles	2020		27 €
Suberon	Château Fontvert	2020		25 €

Les Vins Pétillants

Champagne	Maison JJ Pessenet brut Tradition			54 €
Champagne	Maison Taittinger			62 €
Crémant de Bourgogne	Millésimé « Cuvée Emerite 2015 »	2015	8 €	29 €
Crémant de Die	Jean Claude et Fils cuvée Brut			29 €
Clairette de Die	Domaine Raspail		7 €	29 €

Les Vins Doux Naturels

Banyus	Rosé Terre des Templiers Ambré		5 €	45 €
Banyus	Blanc Terre des Templiers		5 €	45 €
Banyus	Rouge Terre des Templiers		5 €	45 €

Les Pots

Macon	Cépage Chardonnay	2018	50 cl.....	14 €
Rosé	Côte de Provence	2019	50 cl.....	15 €
Grignan Les Adhémar	Domaine Montine	2018	50 cl.....	15 €

Les Bières

Pression	Stella Artois	25 cl.....	4 €
Bière Artisanale	«Pleine Lune» universelle blonde Blanche ou ambré	25 cl.....	6 €

Les Apéritifs

Nos Whiskys

Bushmills	10 ans	4 cl.	11 euros
Jacks Daniel's		4 cl.	8 euros
Glenmorangie		4 cl.	9 euros
Nikka		4 cl.	10 euros
Oban		4 cl.	11 euros
Talisker		4 cl.	11 euros
William Larsson		4 cl.	

Les traditionnels...

Anisés	Pastis 51, Ricard	2 cl.	5 euros
Kirs	Cassis, Framboises, Pêche de vigne	12 cl.	5 euros
Martini	Rouge Dry ou Blanc	6 cl.	6 euros
Les autres	Campari, Porto Suze	6cl.	6 euros
Pastis	Bardouin	2 cl.	7 euros

Les Cocktails

Kir Royal	Champagne Pêche de vigne, Cassis Framboises	12 cl.	9 euros
Spritz Drômois	Aperol, limonade, Crément de Die	12cl.	9 euros
Américano		12 cl.	9 euros
Cocktail du moment		15 cl.	9 euros

Sans Alcool

Paradise Islande	Jus de Mangues, jus de bananes, coulis de Framboise	15 cl.	6 euros
Apple Rose	Jus de Pommes, Coulis de Framboise, Tonic	15 cl.	6 euros

Nos jus de fruits

Jus de fruits de la Drôme	Domaine Savoir fruits, Nectarine ou Pêches Domaine La Rolière Kiris	12 cl.....	3,5 euros
Jus de fruits d'Arèche	Jus d'Orange et Pomme Bio de la maison Sanofruit	12 cl.....	3,5 euros
Jus de banane		12 cl.....	3,5 euros

Boissons sans alcool

Sirop	Citron, fraise, Grenadine, Menthe, Orgeat, Pêche, Violette, Cerise	12 cl.....	2,5 euros
Les classiques	Coca, coca, Ice tea, Orangina, Perrier, Schweppes, Jus de tomate, Coca Zéro	33 cl.....	3,5 euros
Eau Minérale	Evian, Badoit	50 cl.....	3 euros
Eau Minérale	Evian Badoit,	100 cl.....	4 euros
Eau Minérale	San Pellégrino	100 cl.....	4 euros

Cafés et thés

Café	Expresso		2,3 euros
Café	Double		4 euros
Thés	Large choix de chez Mariage et Frères		4 euros
Infusion	Camomille Tilleul et Verveine		4 euros

Les Digestifs

Armagnac	Marquis de Montesquiou	4 cl.....	7 euros
Calvados	Château du Breuil	4 cl.....	7 euros
Calvados	Château du Breuil 15 ans	4 cl.....	10 euros
Cognac	VSOP	4 cl.....	7 euros
Cognac	XO de la maison Delaitre	4 cl.....	18 euros
Marc de Côte du Rhone	Maison Chapoutier	4 cl.....	7 euros
Vodka	Zubrovska	4 cl.....	6 euros
	Eristof		
Framboise	Framboise S, Massenez Alsace	4 cl.....	7 euros
Mirabelle	Sauthier Musée de l'alambic Ardèche	4 cl.....	7 euros
Poire Williams	Musée de l'alambic Ardèche	4 cl.....	10 euros
Vieille Prune	Artisanale SE Massenez Alsace	4 cl.....	10 euros
Liqueurs	Simoncello, Bailey, Cointreau, Chartreuse, Set 27, Grand Marnier, Marie Brizard	4 cl.....	7 euros

Les Rhums

Rhum arrangé	Mangue, Ananas, Vanille	4 cl.....	6 euros
Rhum	Diplomatico	4 cl.....	9 euros
Rhum	« VSOP », Trois Rivières	4 cl.....	11 euros