

La Treille Muscate



Saveurs d'été ...

Nous avons le plaisir de vous proposer notre carte

Gael notre chef, Clément, Arthur et Noam vous proposent des plats à base de produits frais, de saison, et souvent locaux

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 27 euros

Issu du menu Découverte

Formule Plat du jour salade verte 13,50 euros

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

Demandez conseils...

Lucile, Yaelle, Lysiane, Pauline, Aude, Elise, Thomas se feront plaisir de vous aider

Menu Découverte

34 euros (entrée, plat dessert)

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

Déclinaison de Tomates cuites et Cues, Crémeux de Mozzarella, Buffalo, Basilic et
ail Noir

ou

Ouf Bio Cuit Basse Température, Emulsion au Bleu de Sassenage, Fruits
Rouges, Tuiles de pain

./.

Filet de Truite, Tagliatelles de Courgettes Trompettes, Royal de Courgette Feta et
Sauce Vierge Chorizo

ou

Pluma de Cochon Française, Piperade au Jambon Cui, Panisse Grillé,
Sauce Saté

./.

Baba au Rhum Arrangé, Chantilly Pina colada

ou

Abricots Rotis au Miel, Biscuit Moelleux à la Cardamom, Glace Fleur d'oranger

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, Melon Rôti au Porto et Cheutney

ou

Gambas Rôties, Tartelette au Fenouil Croquant, Jus à la Verveine

./.

Filet de Maigre, Millefeuille d'Aubergines et Tomates et son caviar au
Miso, Sauce Ponzu

ou

Filet de Bœuf Mariné au Whisky, Pomme de Terre Délicatesse,

Fricassé d'Artichaut aux Tomates Fraîches

./.

Mousse Gianduja, Caramel aux Cacahuètes et glace d'Avocat

ou

Pêche Pochée et Compoté aux Amandes, Mousse de Fromage Blanc à la
fève de tonka et Sablé aux Amandes

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 le 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 vignerons 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...

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	2020	6 €	28 €
Cote du Rhône	David Reynaud Les Monestiers Syrah	2021		25 €
Saint Joseph	Domaine Grippa	2019		52 €
Crozes Hermitage	Domaine Les Hauts Chassis	2020		35 €
	Les Galets AB			
Crozes Hermitage	Domaine des Remizières	2020	8 €	42 €
Cornas	Domaine Courbis « Champelrose »	2019		53 €
Grignan Les Adhemars	Domaine des Caminottes AB	2020	6 €	28 €
Grignan Les Adhemars	Domaine Fabrol Vieilles Vignes AB	2021		26 €
Côte Rôtie	Jocelyne et Yves Lafoye Prélude	2020	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 Jaume «Terrasse de Montmirail »	2020		43€
Cairanne	Domaine des Escaravailles « le Ventelren »	2018		25€
Châteauneuf Du Pape	Domaine Chante Perdrix	2019	8 €	46€
Vacqueras	Ferme des Arnaud	2020		33€

Les Languedoc

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

Les Bordeaux

Medoc	Château Haut Maurac	2012		59 €
Cotes de Castillon	Château d'Aiguilhe	2007		64 €

Les Bourgognes

			15 d	75 d
Monthélie	Domaine Lejeune	2019	9 €	50 €
Pommard	Maison Patrick Clémencet	2017		80 €
Macon	Cuvée spéciale	2018		25 €
Ancestrale				
Saint Romain	Château de Melin	2017		55 €
Savigny Les Beaunes	Domaine et maison Lejeune	2017		50 €
Auxey Duresses	Les Hoz Agnes Paquet	2020		50 €

Les Vins Blancs

Vin blanc, Appellation d'origine contrôlée et protégée

Les côtes du Rhône

			15 cl	75cl
Saint Peray	Domaine Grippa «Les Figuiers»	2019	8 €	54€
Saint Peray	Domaine des hauts chassais	2019		36€
	Les Calcaires F Faugier	2020		
Saint Joseph	Domaine Grippa	2019		52€
Crozes Hermitage	Domaine des Remizières « cuvée Christophe »	2020	7 €	35 €
				25 €
Grignan les Adhémar	Domaine des Caminottes (70% Viognier 30% Roussane)	2021		36 €
Brezème	Château La Rollière	2020	6 €	25 €
Condrieu	Joecelyne et Yvès 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»	2020	5 €	23 €
Saint Véran	Domaine Auvigue	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	Le Petit Gascoun	2021	5 €	23 €
Montpeyrroux	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	Château Rosan Evidence	2021	6 €	24 €

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 €

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

Blanc	Macon Village	2018	50 cl.	14 €
Rosé	Côte de Provence	2019	50 cl.	15 €
Rouge	Grignan les Adhemar	2018	50 cl.	15 €

Les Bières

Pression	Pleine Lune Bière Artisanale	25 cl.	4 €
Bière Artisanale	«Pleine Lune» cuvées spéciales	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 Lawson		4 cl.	9 euros

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	12 cl.	3,5 euros
Jus de fruits d'Ardeche	Domaine La Rolière Kiris		
Jus de fruits d'Ardeche	Jus d'Orange et Pomme Bio de la maison	12 cl.	3.5 euros
Jus de banane	Sanofruit	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 Péllegrino	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

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

Les Rhums

<i>Rhum arrangé</i>	Manque, Ananas, Vanille	4 cl.	6 euros
<i>Rhum</i>	Diplomatico	4 cl.	9 euros
<i>Rhum</i>	« VSOP », Trois Rivières	4 cl.	11 euros