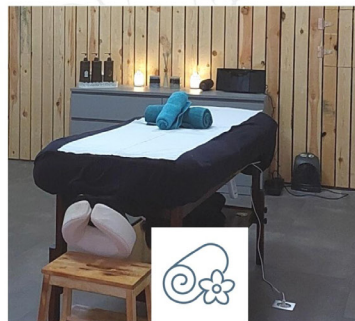




Au Chardon

Entre terroir & gourmandise



Les tables du Chardon

Entre terroir & gourmandise



Accessible à tous, notre restaurant dispose de trois salles pour vous restaurer en toute quiétude. Vous y dégusterez des plats du terroir concoctés en toute simplicité avec des produits frais et de saison.

Sur simple demande, notre chef pourra proposer des plats adaptés aux régimes végétariens et végétaliens.



Cuisine du terroir

Notre cuisine est traditionnelle et créative, dans le respect du produit et des saisons. Nous mettons un point d'honneur à travailler avec des producteurs de notre région.



Comme chez vous

Installez-vous chez nous comme chez vous. On vous accueille en toute simplicité pour passer un bon moment attablé en dégustant de délicieux plats qui associent le terroir et la gourmandise.



Un lieu d'exception

Nous vous accueillons au sein de notre ferme carrée dans un cadre familial, chaleureux et verdoyant, où la nature et l'architecture s'allient pour profiter d'un moment paisible.



Madame au Chardon est à votre disposition !

Apéritifs maison

Gin ananas / coco / fraise	9€
Gin citron-gingembre	9€
Gin pomme-cannelle pétillant	9€
Hugo cava / sureau / eau pétillante / menthe-citron	9€
Spritz	9€
Maison surprise du chef	9€

Apéritifs traditionnels

Martini blanc / rouge	6€
Pineau des Charentes	6€
Porto blanc / rouge	6€
Batida coco	7€
Passoa	7€
Safari	7€
Pisang	7€
Pastis	7€
Bacardi blanc / mango / brun	7€
Picon	7€
Whisky Lawson's / Jack Daniel's	7€
Whisky pomme / miel / EDDU	9€
Gin Bombay	9€
Gin de Hosdent	9€
Kir vin blanc / pétillant	7€
Kir Royal	12€

Les softs sont en supplément

Softs



Coca-Cola 25cl normal / zéro / light	3€
Fanta 25cl orange / citron	3€
Sprite 25cl	3€
Ice Tea 25cl pétillant / green / pêche	3€
Chaudfontaine 25cl plate / pétillante	3€
Jus 25cl orange / pomme-poire / ananas coco / fraise / tomate	3€
Nordic Mist 25cl tonic / agrumes	3€
Schweppes Hibiscus 25cl	3€
Chaudfontaine 50cl plate / pétillante	5€
Chaudfontaine 1l plate / pétillante	8€
Soft 1l Citron / Fanta/ Coca-Cola / Coca-Cola Zéro	9€



Bières

Jupiler 25cl	3€
Botteresse 33cl blonde / ambrée / brune miel / noire	4,5€
Chérie framboise 33cl	4,5€
Entre nous 33cl blonde / ambrée	4,5€
Hesby One 33cl ambrée	4,5€
Cuvée d'Oh 33cl bière au jasmin	4,5€
Korus 33cl blonde	4,5€
Pepone 33cl blonde / rosée non sucrée	4,5€

Vins

Madame au Chardon peut vous conseiller

Vins blancs

Sélection de la maison	0,75cl	0,5cl	0,25cl
Clairette / Bourboulenc / Massonne / Roussanne / Grenache	20€	11€	5,5€
Chardonnay- Valensac 2018	27€		
Sauvignon Gris de Loire	27€		
Fleur de sureau	27€		
Cuvée C de Chantemerle Sauvignon	28€		
Gayère Cairanne Blanc	28€		

Vins rosés

Sélection de la maison	0,75cl	0,5cl	0,25cl
Clairette / Bourboulenc / Massonne / Roussanne / Grenache	20€	11€	5,5€
Fleur de sureau rosé du terroir	26€		
Gris d'Amélie	24€		
Gayère Côte du Rhône	27€		
Pinot Noir Gewich	29€		

Vins rouges

Sélection de la maison	0,75cl	0,5cl	0,25cl
Linsault / Syrah / Massonne / Carignan / Grenache	20€	11€	5,5€
Domaine Chinon Les Graves	33€		
Gayère rouge Côte du Rhône	26€		
Gayère Cabanons de mon Père	27€		

Nos bulles



Champagne blanc / rosé

0,75cl

0,25cl

demi sec / brut

60€

10€

Lambrusco Italien

27€

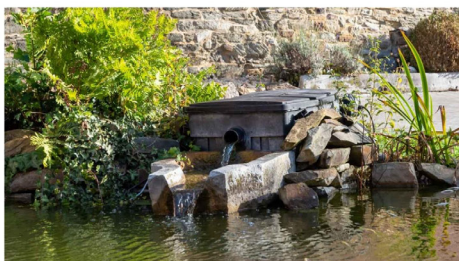
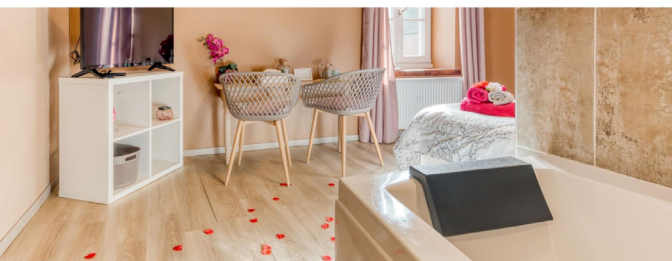
Acquesi blanc rosé / rouge

27€



Chaque instant
est **magique.**

Profitez pleinement de la vie !



Nos suggestions

Laissez vous inspirer par les suggestions
de Madame au Chardon.

Arancini maison

Bolognaise
4 fromages
Épinard ricotta

14€

Camembert Chaud

Accompagné
de sa farandole
de petits pains, salade
et charcuteries.

20€ / à partager

Boeuf

Pièce de bœuf 250g
et son foie gras chaud.
Roquette tartufata
et balsamique

34€

Agneau

Côtes d'agneau
beurre d'ail.
Accompagnement
au choix.

29€

Le vin : sélection de Madame au Chardon 24€



Nos menus du mois

Menu 2 services

Entrée - Plat
ou
Plat - Dessert

35€

Menu 3 services

Entrée
Plat
Dessert

40€

Nos entrées



Nos plats



Notre dessert

Entrées

Potage du jour 10€

Toasts aux champignons des bois 19€

Assiette tapas

produits locaux et artisanaux 19€

Foie gras et sa déclinaison sucrée 20€

Ravioles mixtes sauce au Chardon 18€

Carpaccio de bœuf ou saumon

et sa garniture folle 18€

Scampis Crème ail / Beurre ail / Diablo/Chardon..... 18€

Cuisses de grenouilles Crème ail / Beurre ail 19€



Cuisine maison

Notre mot d'ordre c'est le fait
maison, pour le plus grand
plaisir des amateurs
de bons produits.



Produits du terroir

Nous sélectionnons
avec le plus grand soin
des produits de saison, issus
de producteurs locaux.

Les incontournables

	mini	normal
Pièce de bœuf 200g		27€
Viande maturée 350g		32€
Entrecôte 400g		32€
Cote à l'os 1400g		65€
Jambonneau moutarde à l'ancienne		24€
Poisson du jour Aux petits légumes et vin blanc		25€
Scampis Crème ail / Beurre ail / Diablo / au Chardon		24€
Cuisses de grenouille Crème ail / Beurre ail		24€
Trio de carpaccio et sa garniture folle Saumon - Bœuf - Saint-Jacques		26€

Nos plats sont accompagnés de
pommes de terre / frites / croquettes / purée / röstis
et d'une salade variée

Nos sauces froides ou chaudes selon vos envies
Poivre / Champignons / Poivre champignons /
« au Chardon » / Roquefort

Béarnaise 3€

Les authentiques

Pierrade 35€ / pers.

Bœuf - volaille - agneau - poisson

Accompagnée de pommes de terre aux épices, salade
et sauce au choix froide ou chaude.

À partager, 2 couverts minimum.

Raclette tirée 35€ / pers.

Accompagnée de pommes de terre aux épices,
salade et charcuteries

À partager, 2 couverts minimum.

Les petites faims

Les pâtes

Bolognaise / 4 fromages / Jambon-Fromage mini normal
15€ 18€

Burger Angus 200gr

Accompagné de salade et patatoes 15€ 19€

Cheeseburger

Accompagné de salade et patatoes 15€ 19€

Desserts

Mousse au chocolat	8€
Crème brûlée	6€
Trilogie au Chardon	9€

Crêpes ou gaufre


Aux deux sucres	8€
À la banane	9€
Comédie française	11€

Moelleux au chocolat et sa suite vanillée	7€
Dame blanche ou dame noire	9€
Brésilienne	9€
Banana Split	9€

Assiette de fromages de la région	12€
---	-----

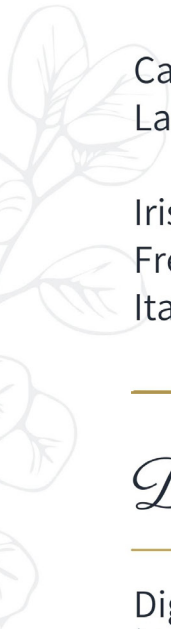


Pause chaude



Café / thé / infusion	3€
Café au Chardon Cannelle et crème fraîche	4€
Café au Chardon Amélioré Alcool sucré-cannelle	6€
Cappuccino	3€
Lait Russe	3€
Irish Coffee	7€
French Coffee	7€
Italian Coffee	6€

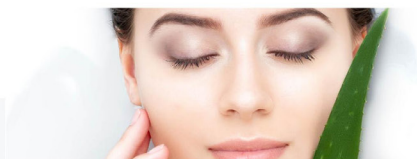
Digestifs



Digestif maison À la cannelle	7€
Cointreau	7€
Amaretto	7€
Limoncello	7€
Baileys	7€
Grand-Marnier	7€
Cognac	7€
Sambuca	7€

AU CHARDON

Nos offres du mois



Solo zen

Manucure et pédicure (30')
Pose de vernis
Soin à l'Aloe Vera (50')
La signature au Chardon (50')

135€/pers.



Entre filles

Soin à l'Aloe Vera (50')
Douceur d'Orient (50')
Les bambous (50')
Le trio des délices et thé (sucré)

169€/pers.



Les 5 sens

La détente orientale (90')
Apéritif maison
Menu 3 services
(entrée - plat - dessert)

145€/pers.



Duo night

La signature au Chardon (50')
Apéritif maison
Menu 3 services
Une nuit Cocoon + petit déjeuner

185€/pers.



Besoin d'un lieu pour votre événement ?



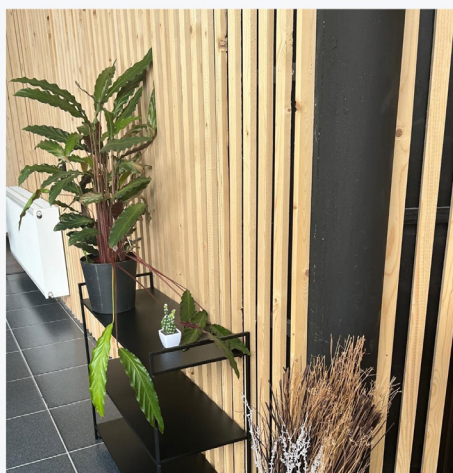
Vous êtes à la recherche
d'un lieu de caractère
pour vos événements privés,
professionnels ou familiaux ?

Notre domaine dispose
de tout ce qu'il vous faut !

N'hésitez pas à nous contacter
pour de plus amples informations.



Besoin d'un moment d'évasion ?



Profitez
de notre espace Zen !

Privatisez l'espace 2h
Planche apéritive
2 verres de bulles

129€

pour deux personnes