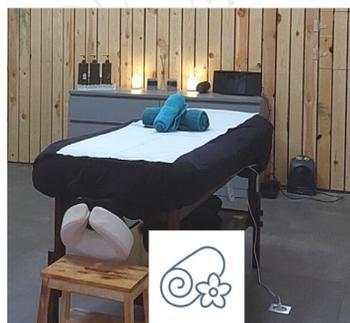




# *Au Chardon*

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

	mini	normal
Bolognaise / 4 fromages / Jambon-Fromage .....	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