



Menu

LE PLAISIR A GOÛT DE « FAIT MAISON »

Le vin du Baron

BOURDON

CÔTES-DU-RHÔNE

VIGNES : Près de Gigondas

CÉPAGES : 100% Syrah

L'avis du Baron :

Un nez plutôt expressif sur la violette et les épices, et en bouche on découvre tout ce qu'on aime dans les belles syrah, de l'harmonie, de l'équilibre et juste ce qu'il faut de caractère.

Très harmonieux avec des arômes de myrtille, cassis, mure soutenus par des notes florales apportant fraîcheur, souplesse et élégance à ce vin.

Accord mets :

Tartare de boeuf charolais

Épaule d'agneau confite

Entrecôte

Verre : 6 €

Bouteille : 24 €



Les formules

MENU DE LA BARONNE

Midi et soir, semaine et week-end

30,90 €

ENTRÉES

Gaspacho de tomates intense*

ou

Saint-Marcellin rôti au miel*

PLATS

Poêlée d'encornets*
(+2€ les tranches de chorizo bellota)

ou

Burger du Baron

ou

Tartare de boeuf charolais

DESSERTS

Fondant au chocolat glace yaourt

Changement dessert +3 €
(Hors café gourmand)

MENU DU BARON

Midi et soir, semaine et week-end

36,90 €

ENTRÉES

Gambas panées

ou

Saint-Marcellin rôti au miel*

PLATS

Épaule d'agneau confite

ou

Filet de bar

DESSERTS

Fondant au chocolat glace yaourt

ou

Pavlova aux fruits frais

ou

Ananas rôti ganache chocolat
streusel noisettes

MENU DU MIDI

Uniquement le midi, hors samedi et jours fériés

(voir l'ardoise)

Entrée + Plat + Dessert	21,90 €
Entrée + Plat ou Plat + Dessert	17,90 €
Entrée seule	6,90 €
Plat seul	14,90 €
Dessert seul	6,90 €

Menu petits Barons

10 €

PLATS

Steak haché

Servi avec ses frites maison

ou

Poulet frit

Servi avec ses frites maison

DESSERTS

Boule de glace

Du 05 au 30 avril
Le menu des petits barons[👑]
à 5€*

**pour l'achat d'un menu à la carte*



Tous nos plats sont préparés chaque jour
avec amour par notre chef cuisinier et son équipe.



SUGGESTIONS DU BARON

● SUGGESTIONS VIN BLANC

● SUGGESTIONS VIN ROUGE

● SUGGESTIONS ROSÉ

TAPAS A PARTAGER *ou pas*



Planche mixte 28,90 €

Assortiment de 3 charcuteries et de 3 fromages

Château le Grand Verdus la Petite Merlotte / Château Trebiac ●

Croque-monsieur truffé 10,90 €

Vignobles Gueissard les Papilles ● / Château Saint Ahon ●

Saint-Marcellin rôti au miel 7,90 €

Domaine Éric Gaumont / Domaine Apatsagi Pannonhalmi ●

Grignotage du Baron 11,90 €

Tranches de charcuteries et pâté de foie de Porc au piment d'Espelette Lou Gascoun

Château Trebiac / Château Saint Ahon ●



Assortiment tapas 15,90 €

Guacamole, houmous à l'aubergine, tapenade olives noires, anchois, feta

Château le Grand Verdus la Petite Merlotte / Château Trebiac

ENTRÉES



Saint-Marcellin rôti au miel 7,90 €
et herbes de Provence

Domaine Éric Gaumont / Château Apatsagi Pannonhalmi ●



Gaspacho de tomates intense 8,50 €
1/2 Burrata, pesto, crème basilique

Domaine de Pieblanc Rhinocéros / Rosé ●

Feta rôtie 7,90 €

Tapenade olives, pesto, tomate confite

Château le Grand Verdus Petite Fleur / Domaine Apatsagi Pannonhalmi ●

Gambas panées 10,90 €

Guacamole, coriandre fraîche, teriyaki thai

Château le Grand Verdus Petite Fleur / Domaine Apatsagi Pannonhalmi ●

Bol de frites maison : 6€

PLATS



Filet de bar 21,90 €

Sésame, houmous d'aubergine, fin copeaux de poire, radis, verjus

Domaine Jaume / Château Mancèdre ●



Poêlée d'encornets* 19,90 €

Avec légumes persillades Tranches chorizo bellota +2€

Château Chante Alouette / Apatsagi Pannonhalmi ●

Épaule d'agneau confite 21,90 €

Écrasé de pommes de terre, tartufata, pleurottes persillées

Domaine Jaume / Domaine Parusso ●

Tartare de boeuf charolais 19,90 €

À l'italienne accompagné de ses frites maison

Domaine Éric Gaumont / Domaine Jean-Michel Giboulot ●

Entrecôte de boeuf Angus os à moelle + 2€ 32,90 €

Entrecôte de race Angus 300/350g, sauce poivre vert et ses frites maison

Domaine de Cambes / Domaine Guiliani Tradition série Institut Paul Bocuse ●

Burger du Baron* 18,90 €

Steak haché charolais 150g, pain du boulanger, sauce barbecue oignons rouges, oignons frits, cheddar, salade, tomate

Ou poulet pané, guacamole, oignons rouges, oignons frits, cheddar, salade, tomate

Château Saint Ahon / Château Chante Alouette ●

Changement garniture : 3€
Supplément frite et garniture : 5€

Provenance de nos viandes : Entrecôte : Argentine, Poulet, Steak haché, Agneau : France

* présence d'allergène(s) Pour plus d'informations, rapprochez-vous du responsable de l'établissement.

SALADES

La chèvre chaud

Croustillant de chèvre, salade, tomates et vinaigrette

Grand Verdus la Petite Fleur / Apatsagi Pannonhalmi ●

16,90 €

La Caesar

Poulet pané, salade, tomates, maïs, œuf, parmesan et sauce Caesar

Vignobles Gueissard les Papilles ● / Château Trebiac ●

17,90 €

La salade du Baron*

Salade, oeuf mollet, avocat, speck, noix, tomate, parmesan

Vignobles Gueissard les Papilles ● / Château Trebiac ●

17,90 €

Changement garniture : 3€ Supplément garniture : 5€

DESSERTS

 **Pavlova aux fruits frais*** 9,90 €

 **Fondant chocolat sauce caramel, glace yaourt** 8,90 €
Château Grand Peyruchet - L'Apeyro ●

Ananas rôti ganache chocolat streusel noisettes 8,90 €
Château Grand Peyruchet - L'Apeyro ●

Café gourmand 11,90 €
Sélection de desserts

Une coupe de champagne pour accompagner votre dessert ?

CAFÉS ET DIGESTIFS

Espresso 2 €

Double espresso 4 €

Café allongé 2 €

Déca 2 €

Cappuccino / Café latte 4 €

Chocolat chaud 4 €

Thé noir / vert / infusion 4 €

Digestifs (4cl) 7 €

Whisky, Vodka, Rhum, Get 27/31, Cognac, Porto, Limoncello, Bailey's

Irish Coffee (8cl) 8 €