

L'Alandier

à Clousclat

Resto • Bar à vin • Cave à Vins

Tel : 04 75 44 60 73

Email : contact@alandier.fr

Site web : www.alandier.fr








« La cuisine authentique de nos grand-mères, préparée sous vos yeux, à base de produits frais... »

Bonjour
et

Bienvenue à l'Alandier

Les Menus- 12€, 15€ et 20€



Tous les jours, midi et soir (même dimanche et jours fériés)

1 Entrée  + 1 Plat du jour OU 1 Poisson du jour OU Pâtes du jour  + 1 Fromage OU 1 Dessert 	20€
1 Entrée OU 1 Dessert  + 1 Plat du jour OU 1 Poisson du jour OU Pâtes du jour 	15€
1 Entrée  + 1 Dessert 	12€

Le Menu enfant - 9€

1 Sirop	
Petit plat au choix 	9€
1 Boule de glace artisanale	

Les Grandes Assiettes et Salades

La Salade du jour 	13€
Le cocktail de charcuterie (saucisson sec, jambon cru, terrine maison)	14€
La salade de picodon (Maison Cavet de Dieulefit) rôti sur toast	13€
L'assiette de frites fraîches 	5€

(Le signe  signifie que les entrées, plats, et desserts sont « fait maison »)

La CARTE

Les entrées

Le GASPACHO de TOMATES et son sorbet au basilic	6,5€
La TERRINE maison	6,5€
La SALADE de PICODON (Maison Cavet de Dieulefit) ROTI sur toast	6,5€
L'ENTRÉE du moment	6,5€

Les plats

Le PLAT du JOUR	10€
Le FILET de POISSON frais du JOUR	11€
Les PATES FRAICHES du JOUR	10€
Les RAVIOLES des Grands Goulets, TOMATES séchées et BASILIC	13€
La PIECE de BŒUF CHAROLAISE poêlée (sauce au poivre ou à l'échalote) min 200 grammes	15€
Le HAMBURGER MAISON CLASSIQUE (steack, sauce cocktail, cheddar, bacon, oignons confits, tomates)	13€
Les COTES d'AGNEAU du DIOIS et leurs GOUSSES d'AIL en CHEMISE	17€
Le TARTARE de BŒUF préparé par nos chefs	15€

*Tous nos plats sont accompagnés au choix, de frites maison, légumes de saison, riz ou salade verte
Hormis les ravioles*

Les fromages

Le ST MARCELIN ou le PICODON et sa petite salade	6,5€
La FAISSELLE de FROMAGE BLANC, avec au choix, miel, crème, sucre, ou coulis de fruits	5€

Les desserts

Le DESSERT du MOMENT	6,5€
La MOUSSE au CHOCOLAT	6,5€
L'ENTREMET aux FRUITS de saison	6,5€
La SALADE de FRUITS de SAISON	6,5€
Le PAIN PERDU brioché et sa boule de glace à la vanille	6,5€
Les GLACES ARTISANALES de Terre à Délice 1 boule :	2,5€
(Vanille, Caramel-Nougatine, Chocolat, Châtaigne, Mangue, Citron, Fraise, Framboise, Menthe, Café)	

(Le signe  signifie que les entrées, plats, et desserts sont « fait maison »)

Les boissons sans alcool

Café	1,30 €
Chocolat	3 €
Sirop, Limonade, Diabolo	2 €
Jus de fruit (fraise, orange, pamplemousse, ananas, tomate, pomme)	3 €
Jus de fruit bio (pomme-gingembre, pomme-pêche-abricot, abricot)	3 €
Coca, coca zéro, Ice tea, Orangina, Schwepps	3 €
Bierre sans alcool	3 €

Les eaux

Quart Vittel ou Perrier	3 €
Demi Evian ou Vantadour	4 €
Litre Evian ou Vantadour	5 €

Les thés

Ceylan	3 €
Earl Grey	3 €
Darjeeling	3 €
Thé vert	3 €
Thé vert à la menthe	3 €
Thé au jasmin	3 €
Thé au citron	3 €
Thé à la Fraise	3 €

Les infusions

Verveine	3 €
Tilleul	3 €
Menthe poivrée	3 €

Les boissons

Vins au verre

Rouge, Beames de Venise	_____	3 €
Blanc, Muscat sec de Beames de Venise	_____	3 €
Rosé, Visan du domaine des Lauribert	_____	3 €

Bières

Karlsbrau (Blonde Allemande légère)	Demi	_____	3 €
	Galopin	_____	2 €
Floreffe (Blonde Belge d'Abbaye)	Demi	_____	3,5 €
	Galopin	_____	2,5 €
Biere Blanche	_____	3,5 €	
Picon bière	_____	4 €	

Apéritifs

Kir (cassis, fraise, mûre, framboise, peche, chataigne)	_____	3 €
Kir royal	_____	6 €
Anis (Pastis 51 ou Ricard)	_____	3 €
Martini (rouge ou blanc), Suze, Porto, Americano, Campari	_____	4 €
Muscat doux de Beames de Venise	_____	4 €
Coupe de champagne (Gaston Chiquet blanc de blanc)	_____	6 €

Les boissons

Whisky

Clan Campbell	Baby (2 cl)	_____	3 €
	4cl	_____	4 €
Jack Daniels	Baby (2 cl)	_____	4 €
	4 cl	_____	5 €
Oban, Cragganmore ,whisky Japonais.... (4 cl)		_____	6 €
Whisky coca		_____	5 €

Les Afters

Gin,Gin tonic, Get 27,Vodka , Limoncello...	_____	5 €
---	-------	-----

Les digestifs

Rhum 5 €	_____	5 €
Poire 5 €	_____	5 €
Calvados 5 €	_____	5 €
Cognac 5 €	_____	5 €
Cognac XO Jules Gautret 9 €	_____	9 €
Chartreuse	_____	5 €

Les vins blancs

Vin de Mirmande Cuvée la courtine	Domaine Besson 100% Chardonnay	2017	75 cl	20 €	Bio
Côtes du Rhône Fine Fleur	Domaine des Lauribert 50% Roussanne, 50% Marsanne	2018	75 cl	19 €	
Côtes du Rhône Lilou (moelleux)	Domaine des Lauribert Roussanne, Marsanne	2017	75 cl	19 €	
Cévennes (bio) Stella	Mas Bres Riesling, Pinot gris, Rolle	2017	75 cl	19 €	Bio
Grignan les Adhémar Perle de Viognier	Domaine Rozel 100% Viognier	2018	75 cl	21 €	
Brézème	Domaine des 4 Cerises Viognier, Marsanne, Roussanne	2017	75 cl	23 €	
Ardèche Grand Ardèche	Domaine Louis Latour 100% Chardonnay	2017	75 cl	26 €	
Saint Peray Cuvée Traditionnell	Jacques Lemenicier 70 % Marsanne, 30% Roussanne	2017	75 cl	28 €	
Chatillon en Diois	Clos de Beylière 100% Chardonnay	2012	75 cl	29 €	
Saint Joseph Silice	Domaine Coursodon Marsanne, Roussanne	2018 2018	75 cl 37,5 cl	32 € 24 €	
Vin de Méditerranée Les Anthénors	Domaine Colombo 100% Clairette	2015	75 cl	48 €	
Condrieu Les Grandes Chaillées	Domaine Pichon 100% Viognier	2017 2017	75 cl 37,5 cl	48 € 31 €	

Les vins rosés

Grignan les Adhémar Insouciance	Domaine Rozel Cinsault, Grenache, Syrah	2018 2018	75 cl 50 cl	17 € 14 €	
---	---	--------------	----------------	--------------	--

Les pétillants

Clairette de Die	Domaine Maille Faud 85% Muscat, 15% Clairette		75 cl	19 €	
Champagne Carte blanche	Domaine Eric Therrey 80% Chardonnay, 20% Pinot Noir		75 cl	49 €	

Les vins rouges

Le vin d'ici

Brézème	Charles Helfenbein 100% Syrah	2017	75 cl	26 €	
----------------	---	-------------	--------------	-------------	--

Les Côtes du Rhône Méridionaux

Costières de Nîmes Cuvée La Cadenette	Domaine de La Cadenette 80% Syrah, 20% Grenache	2017	75 cl	19 €	Bio
Grignan les Adhémar Cuvée Alayx	Domaine Rozel Syrah, Grenache, Cinsault	2018	75 cl	19 €	
Visan Cuvée Les Truffières	Domaine des Lauribert Grenache, Syrah, Carignan	2017	75 cl	19 €	
Côtes du Rhône Cuvée Velours	Vincent Baumet Grenache, Syrah, Carignan	2018	75 cl	23 €	Bio
Vinsobres Cuvée Le Coriançon	Domaine Claude Vallot 70% Grenache, 30% Syrah	2015	75 cl	24 €	Bio
Cairanne Cuvée Réserve des Seigneurs	L'Oratoire St Martin Grenache, Syrah, Mourvèdre	2017	75 cl	26 €	Bio
Vacqueyras Cuvée Les 2 Monarde	Domaine de La Monardière 70% Grenache, 30% Syrah	2017 2017	75 cl 50 cl	28 € 19 €	Bio
Gigondas Cuvée Terre des Aînés	Domaine Montirius 80% Grenache, 20% Mourvèdre	2016 2015	75 cl 37,5 cl	34 € 21 €	Bio
Chateauneuf du Pape Le traversier	Domaine Simian	2013	75 cl	48 €	

Les Côtes du Rhône Septentrionaux

Crozes Hermitage Cuvée Terre d'Éclat	Domaine de La Ville Rouge 100% Syrah	2017	75 cl	28 €	Bio
St Joseph Cuvée Silice	Domaine Coursodon 100% Syrah	2018 2018	75 cl 37,5 cl	34 € 22 €	
Cornas	Domaine Jacques Lemenicier 100% Syrah	2017 2016	75 cl 37,5 cl	41 € 24 €	
Côte Rotie	Domaine Christophe Pichon 100% Syrah	2017 2017	75 cl 37,5 cl	51 € 26 €	

Et aussi...

Saint Nicolas de Bourgueil Cuvée Origine	Domaine des Vallettes 100 % Cabernet franc	2017	75 cl	21 €	
Bourgogne Hautes Côtes de Beaune	Chateau de Melin 100% Pinot Noir	2017	75 cl	29 €	Bio
Pays des Cevennes	Mas Bres Pinot Noir	2018	75 cl	20 €	Bio
Pic Saint Loup L'Arbouse	Mas Bruguiere 55 % Syrah, 45% Grenache	2017	75 cl	29 €	Bio
Coteaux de Murviel	Domaine de Ravanes 90 % Merlot, 10% Cabernet	2017	75 cl	21 €	Bio

Les vins au verre, quart, pot ou bouteille

		Verre	Quart	Pot	Bouteille
Blanc	Cave de Beaumes de Venise (muscat) Viognier	3 €	5 €	9 €	13 €
		4 €	7 €	11 €	15 €
Rosé	Visan (100% grenache)	3 €	5 €	9 €	13 €
Rouge	Cave de Beaumes de Venise Saint Joseph (100% Syrah)	3 €	5 €	9 €	13 €
		6 €	10 €	16 €	21 €