



L'ÉCRIN DU ROURE

MENU DÉCOUVERTE



Entrée / Plat / Dessert (Starter / Main course / Dessert)	49,90€
Entrée / Plat (Starter / Main course)	42€
Plat / Dessert (Main course / Dessert)	38€

LES ENTRÉES

STARTERS

Terrine de foie Gras myrtilles – hibiscus et sa brioche (Su, O, G, L)
Blueberry and hibiscus foie gras terrine served with brioche

*Gravlax de truite d'Ardèche,
crème épaisse à l'aneth et blinis au pavot (Su, O, G, L, P)*
Ardèche trout gravlax,
thick dill cream and poppy seed blinis

LES PLATS

MAIN COURSES

*Filet de Bar, cannelloni de courgettes au chèvre frais,
beurre blanc au citron confit (Su, G, L, P)*
Sea bass fillet, courgette cannelloni with fresh goat's cheese,
lemon-candied butter

*Entrecôte de veau, écrasé de pomme de terre,
petite poêlée de shiitakes et cacahuètes, jus miel soja citron vert (Su, A, L, So)*
Veal entrecôte, mashed potatoes,
pan-fried shiitake mushrooms and peanuts, honey, soya and lime jus

LES DESSERTS

DESSERTS

*Cube de pomme croustillant, cœur caramel
et sa glace nougat chèvre (L, G, O, FC, Su)*
Crispy apple cube, caramel centre with goat's milk nougat ice cream

Tiramisù au café revisité (L, Fc, O, G)
A modern take on coffee tiramisu

CARTE DE SAISON

SEASONAL MENU

L'APÉRITIF STARTERS	<i>Le Croc Truffe</i> Truffle croque-monsieur (G, L)	16€	<i>Planche Campagnarde</i> Selection of cold cuts and cheeses (G, L)	20€
LES ENTRÉES STARTERS	<i>Gaspacho tomates anciennes, huile d'olives de Nyons, quenelle de glace chèvre frais</i> Heritage tomato gazpacho, Nyons olive oil, fresh goat cheese quenelle (L, Su, G)	12€		
	<i>Raviole ouverte de courgette au fromage de brebis de Châteauneuf du Rhône, consommé d'eau de tomates et pignons torréfiés</i> Open zucchini ravioli with Châteauneuf-du-Rhône sheep's cheese, tomato water consommé and toasted pine nuts (L, M, Su)	13€		
	<i>Sardines fumées au romarin du jardin, avocats et légumes croquants vinaigrette aux agrumes</i> (P, M, Su) Rosemary-smoked sardines, avocado and crisp vegetables with a citrus vinaigrette	14€		
	<i>Salade pêche jaune rôtie, roquette, jambon de pays, picodon et vinaigrette au miel du Manoir</i> (L, Su, FC) Roasted yellow peach salad, arugula, country ham, picodon, Manoir honey vinaigrette	14€		
LES PLATS MAIN COURSES	<i>Risotto d'épeautre champignons de la Drôme Naturélium et parmesan</i> Spelt risotto with Naturélium Drôme mushrooms and parmesan (G, Su, L)	19€		
	<i>Filet mignon de cochon aux pêches et abricots, carottes en déclinaison</i> Pork tenderloin with peaches and apricots, carrots two ways (L, Su)	22€		
	<i>Tartare de bœuf classique, salade et frites</i> Classic beef tartare, salad and fries (O, Su, M)	23€		
	<i>Filet de Truite d'Ardèche snacké, Tian provençal, sauce vierge aux olives de Nyons</i> (P, Su) Pan-seared Ardèche trout fillet, Provençal tian, virgin sauce with Nyons olives	24€		
LES DESSERTS DESSERTS	<i>Soupe de fraises au basilic, madeleine au citron vert et sorbet fraise</i> Strawberry and basil soup, lime madeleine and strawberry sorbet (G, L, O, Su)	9€		
	<i>Tartelettes myrtilles-framboises</i> Blueberry-raspberry tartlets (L, FC, G, O)	9€		
	<i>Dôme chocolat valrhona et praliné noisette, glaçage rocher</i> Valrhona chocolate dome with hazelnut praline, crunch glaze (G, FC, L, O)	11€		
	<i>Assiette de fromages</i> Cheese board (G, L)	12€		

MENU ENFANT

<i>Jusqu'à 11 ans</i> Kids' menu (up to 11 years old)	<i>1 sirop</i> 1 syrup	+	<i>Suggestion du Chef</i> Chef's Special	+	<i>2 boules de glace</i> 2 scoops of ice cream	16 €
---	---------------------------	---	---	---	---	------

ALLERGÈNES /ALLERGENS

A Arachides/Peanuts
Ce Céleri
C Crustacés/Crustaceans
M Moutarde/Mustard

Su* Sulfites/Sulfites
L Lactose/Dairy
FC Fruits à coque/Nuts
O Œufs/Eggs

G Gluten
Mo Mollusques/Molluscs
So Soja/Soy
P Poisson/Fish

Su* Dioxyde de soufre (SO2)
et sulfites à des concentrations
supérieures à 10 mg/kg
ou à 10 mg/litre

Prix nets service compris.

LES BOISSONS

SANS ALCOOL

SOFTS

<i>Fuze tea (25 cl)</i>	3,5€
<i>Coca cola/Coca Zero (33 cl)</i>	4€
<i>Diabolo (33cl)</i>	4,2€
<i>Schweppes Tonic (25 cl)</i>	3,5€
<i>Badoit (33 cl)</i>	4€
<i>Sirop</i> <i>(Citron, fraise, grenadine, menthe)</i> <i>Syrup (Lemon, strawberry, grenadine, mint)</i>	2,5€
<i>Café</i> <i>Coffee</i>	2,5€
<i>Thé & Infusion</i> <i>Tea & Herbal tea</i>	3,5€

LES EAUX

<i>Evian 1L</i>	7€
<i>Badoit 1L</i>	7€
<i>Orezza 1L</i>	8€

JUS DE FRUITS

7€

<i>Jus de Tomates (33cl), Alain Millat</i> <i>Tomato juice (33cl), Alain Millat</i>
<i>Jus d'Ananas (33cl), Alain Millat</i> <i>Pineapple juice (33cl), Alain Millat</i>
<i>Jus d'abricots (33cl), Alain Millat</i> <i>Apricot juice (33cl), Alain Millat</i>
<i>Jus de pommes (33cl), Alain Millat</i> <i>Apple juice (33cl), Alain Millat</i>
<i>Jus de pêches (33cl), Benedetti</i> <i>Peach juice (33cl), Benedetti</i>

INFUSIONS FROIDES BIO

6€

<i>Pêche Verveine (25cl), Alain Millat</i> <i>Peach & Verbena (25cl)</i>
<i>Framboise Menthe Pomme (25cl),</i> <i>Alain Millat</i> <i>Raspberry, Mint & Apple (25cl)</i>

LES ALCOOLS

NOS COCKTAILS

Sweet Apérol 11€
(Apérol, gin, clairette de Die BIO)
(Aperol, gin, Organic Clairette de Die)

Le M 11€
(Liqueur de Pêche, cognac,
Clairette de Die BIO)
(Peach liqueur, cognac,
Organic Clairette de Die)

Gin Sapphire tonic 11€
(4cl de gin Sapphire, Schweppes tonic,
citron vert)
(4cl Sapphire gin,
Schweppes tonic, lime)

Cuba Libre 11€
(Havana club 4 cl, coca cola, citron vert)
(Havana Club 4cl, cola, lime)

DIGESTIFS 4 CL

Get 27 ou 31 7€
Rhum : Zacapa 14€
Rhum : Millonario 12€
Cognac : Hennessy VS 10€
Armagnac 14€
Chartreuse verte ou jaune 8€
Mandarine 7€
Poire 7€
Génépi 7€
Limoncello 7€

BIÈRES FADA

Blonde, Blanche ou Abricot (33cl) 6€
Bière Heineken sans alcool (33cl) 5.5€

ALCOOLS

Martini blanc (4cl) 7€
Martini rouge (4cl) 7€
Porto (4cl) 7€
Bailey's (4cl) 7€
Vodka (4cl) 7€
Ricard (2cl) 3€
Pastis (2cl) 3€
Suze (4cl) 6€
Campari (4cl) 6€
Rhum Bacardi (4cl) 7€
Whisky Ballantine's (4cl) 7€
Whisky Chivas (4cl) 14€
Whisky Tokinoka (4cl) 12€
Kir 9€
Kir royal 14€
Gin Hendricks (4cl) 12€
Bombay Sapphire Tonic 11€

Prix nets service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération..

CARTE DES VINS

SÉLECTION AU VERRE

BLANCS (12 CL)	Côte de Gascogne "Joy" 2024	7€
	IGP Ardèche "V" - Domaine Courbis 2025	7€
	Crozes Hermitage Domaine Des Entrefaux 2024 ●	9€
	Saint Joseph "Les Vessettes" Domaine La Roche Paradis 2023	11€
	Mercurey Domaine Château Chamirey 2023	14€
ROUGES (12 CL)	IGP Ardèche "S" Domaine Courbis 2025	7€
	IGP Collines Rhodaniennes "L'Aube" Domaine Courbis 2023	8€
	Crozes Hermitage Domaine des entrefaux 2023 ●	9€
	Saint Joseph "La Bergerie" Domaine La Roche Paradis 2023	11€
	Mercurey Domaine Château Chamirey 2023	14€
ROSÉS (12 CL)	By Ott Côte de Provence 2025 ●	8€
CHAMPAGNE (10CL)	Coupe de Champagne Brut · Fumey Tassin "Passé composé" · 2025	12€

LES ROSÉS

(75CL)	By ott - Côte de Provence 2025 ●	37€
	OTT · Côtes de Provence "Cru Classé" · 2024 ●	56€

LES CHAMPAGNES & MOUSSEUX

(75CL)	Clairette de Die BIO · 2025 ●	21€
	Champagne Brut · Fumey Tassin "Passé composé" · 2025	71€
	Champagne Brut · Louis Roederer "Blanc de Blanc" · 2017	112€



Vin issu de l'agriculture biologique



Prix nets service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération..

LES VINS BLANCS (75CL)

VALLÉE DU RHÔNE

CROZES-HERMITAGE	Domaine Des Entrefaux · 2023 ●	39€
	Domaine Des Entrefaux "Les Pends" · 2023 ●	49€
SAINT JOSEPH	Saint Joseph "Les Vessettes" Domaine La Roche Paradis · 2023	46€
	Saint Joseph Domaine Courbis · 2024	49€
	Saint Joseph Domaine Gripa · 2023	54€
	Saint Joseph "Berceau" Domaine Gripa · 2023	69€
CONDRIEU	Domaine Rémi Niero "Les Ravines" · 2023	71€
AOC GRIGNAN- LES-ADHÉMARS	Domaine de Grangeneuve "Les Dames Blanches du Sud" · 2025	32€
CHÂTEAUNEUF- DU-PAPE	Alain Jaume Domaine Grand Veneur "Le Miocène" · 2024 ●	64€
	Alain Jaume Domaine Grand Veneur "La Fontaine" · 2019 ●	72€
VACQUEYRAS	Vacqueyras Alain Jaume 2023 ●	39€
IGP ARDECHE	IGP "Viognier" Domaine Courbis 2025	32€
	IGP "Marsanne" Domaine Courbis 2024	32€
	IGP "Roussanne" Domaine Courbis 2025	32€

BOURGOGNE

<i>Mercrey Domaine Château Chamirey 2023</i>	56€
<i>Rully "Les Villeranges" Domaine Faiveley 2023</i>	58€
<i>Chablis "Tête d'Or" Billaud Simon 2023</i>	62€
<i>Meursault Domaine Faiveley 2019</i>	91€

VAL DE LOIRE

<i>Sancerre "La Moussière" Alphonse Mellot 2022</i>	60€
<i>Sancerre "Edmond" Alphonse Mellot 2019</i>	110€

LANGUEDOC

<i>IGP Pays d'Oc Château Grezan 2025</i>	33€
--	-----

SUD OUEST

<i>IGP Côtes De Gascogne "Joy" 2025</i>	30 €
---	------

LES VINS ROUGES (75CL)

VALLÉE DU RHÔNE

CROZES-HERMITAGE	Domaine Des Entrefaux · 2023 ●	39€
	Domaine Des Entrefaux "Les Machonnières" · 2023	49€
	Domaine Yan Chave 2023	54€
COTE-RÔTIE	Domaine Rémi Niero "Éminence" · 2023	80€
	Domaine Rémi Niero "Vires De Serine" · 2017	103€
SAINT JOSEPH	Domaine La Roche Paradis "La Bergerie" 2023	39€
	Domaine Courbis · 2024	46€
	Domaine Gripa "Le Berceau" · 2022 ●	89€
CORNAS	Domaine Courbis "Champelrose" · 2023	58€
	Domaine Courbis "Sabarotte" · 2023	89€
GIGONDAS	Domaine Alain Jaume · 2021	47€
CHÂTEAUNEUF- DU-PAPE	Domaine Grand Veneur "La Miocène" · 2022 ●	68€
	Domaine Grand Veneur "Vieille Vignes" · 2021 ●	119€
VACQUEYRAS	Domaine Alain Jaume · 2023 ●	38€
RASTEAU	"Les Valats" Domaine Alain Jaume · 2023	33€
IGP ARDECHE	IGP Ardèche "S" Domaine Courbis · 2025	32€
	IGP Collines Rhodaniennes "L'Aube" Domaine Courbis · 2024	36€

BOURGOGNE

MERCUREY	Château De Chamirey · 2023	53€
GEVREY CHAMBERTIN	Domaine Faiveley · 2021	88€
NUIT-SAINT-GEORGES	Domaine Faiveley Nuit-Saint-Georges 1er Crué Porêts-St-Georges · 2022	112€
POMMARD	Domaine Faiveley Pommard 1er Crué Les Rugiens · 2022	138€

ROUSSILLON

COLLIOURE	Domaine de la Rectorie "Montagne" · 2020	60€
-----------	--	-----

BORDEAUX

SAINT-ESTÈPHE	Château De Pez "2nd Pez" · 2020	79€
---------------	---------------------------------	-----

PROLONGEZ L'INSTANT

*Le Manoir vous invite à
explorer toutes ses facettes*



L'HÔTEL

Un 4 étoiles au cœur de la nature

Entre oliviers, chênes et platanes, nos chambres de charme et chalets insolites vous accueillent dans un parc de trois hectares, à trois minutes de Montélimar.



LES SOURCES DU ROURE

Un spa de 170m² dédié à votre bien-être

Grotte de sel himalayenne, seau scandinave, bains à remous, massages et rituels de soin, laissez-vous porter par notre spa conçus pour suspendre le temps.



LA GARÇONNIÈRE

Restaurant Tapas - Pinsas - Grill

Avec ses lumières tamisées et sa terrasse ouverte sur le parc, la Garçonnière vous accueille dans une atmosphère chaleureuse et décontractée. Au menu : tapas, planches et saveurs du moment à partager.



SÉMINAIRES & ÉVÉNEMENTS

Pour vos besoins professionnels

Le Manoir ouvre ses salles et son parc aux entreprises en quête d'un cadre dépaysant. Notre équipe orchestre chaque détail pour votre groupe.

Tel: +33 4.75.90.93.64
reception@manoirleroure.com
manoirleroure.com
4312 route de St-Paul,
26780 Châteauneuf-du-Rhône



OSMOSE DRÔME PROVENÇALE
★★★★

Rencontrez
nos producteurs

