NOS TAPAS SONT COMME
LES BONNES CHOSES DE LA VIE :

LA GARÇONNIÈRE

FAITES POUR ÊTRE PARTAGÉES !

LA CARTE

NOS TAPAS

Caviar d'aubergines (C,So) **5€**
eggplant dip

Houmous (C,So) **5€**
hummus

Caviar d'olives vertes,feta, menthe, avocat (C,So) **5€**
Green olive, feta, mint and avocado spread

Tartare de courgette, parmesan (carottes,concombres, radis, fenouils) (L, Su) **7€**
Raw vegetables with dips
(Carrots, cucumbers, radishes, fennel)

Artichauts frits (FC) **8€**
Fried artichokes

Poulet teriyaki 150g, oignons frits **10€**
Teriyaki chicken, fried onions (L)

Crevettes épicées & mangue à picorer (C,So) **17€**
Spiced prawn & mango skewers

Tataki de bœuf 150g (G, So, Su) **18€**
Beef tataki 150g

Assiette de Jambon Ibérique 110g **19€**
Iberian ham board 110g

Planche charcuteries & fromages **25€**
(Jambon cru Bellota, jambon blanc truffé, saucission d'Ardèche, comté, picodon)
Charcuterie & cheese board (Su*, L)
(Bellota cured ham, truffle-flavored cooked ham, Ardèche sausage, Comté cheese, Picodon cheese)

NOS PIZZAS

La Fraicheur (base tomate, mozzarella, tomates séchées, pesto, roquette & pignons de pins) (G, FC, L) **13€**
Fresh Pinsa (Tomato base, mozzarella, sun-dried tomatoes, arugula, pine nuts)

La Royale (base tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons, œuf) (G, L, Su, M, O) **13€**
Royal Pinsa (Tomato base, mozzarella, cooked ham, mushrooms, egg)

La Burger (base tomate, mozzarella, viande hachée, cheddar, oignons, sauce burger) **15€**
(Tomato base, mozzarella, ground beef, cheddar, onions, burger sauce) (L,G, Su)

La Saumon (base crème, mozzarella, ravioles de romans, saumon) (G, L, Su, M) **16€**
(Cream base, mozzarella, ravioli from Romans, salmon)

La Parma-Burrata (base tomate, mozzarella, jambon bellota, burrata, pesto, tomates cerises, roquette) (G, L, FC, Su) **17€**
Parma Burrata (tomato base, mozzarella, Bellota ham, burrata, pesto, cherry tomatoes, arugula)

La Truffette (base crème, mozzarella, ravioles à la Truffe de la mère Maury, jambon cru bellota, roquette) (G, L, Su) **17€**
(Cream base, mozzarella, Mother Maury's truffle ravioles, Bellota cured ham, arugula)

NOS PLATS - seul(e) ou à partager

Brochettes de poulet 200g citron romarin *Lemon & rosemary chicken* (L) **12€**

Tomates burrata, basilic (L, Su) **16€**
Burrata & tomatoes, basil

Salade césar (salade, poulet, oeufs, tomates, parmesan) (L, M, O, Su, G) **17€**
Caesar salad (lettuce, chicken, eggs, tomatoes, parmesan)

Saumon fumé (P) **15€**
smoked salmon.

Picanha de veau 150g (Su, M) sauce chimichurri **18€**
Veal picanha 150g, chimichurri sauce

Cœur de faux filet 150g (Su, M) sauce chimichurri **18€**
Sirloin steak 150g, chimichurri sauce

Tartare de bœuf façon irlandaise 180g (L, So, Su, M, FC, A) **19€**
(bourbon, cacahuètes grillées,échalotes, huile de noisette)
180g Irish-style beef tartare (bourbon, roasted peanuts, shallots, hazelnut oil)

Camembert buffala à la truffe (L) **19€**
Truffle buffalo camembert

NOS ACCOMPAGNEMENTS

Frites **6€**
French Fries

Salade **6€**
Salad

Patatas Bravas (O, M, Su) **8€**
Patatas Bravas

NOS DESSERTS

Tiramisu Framboises spéculos (L, O, G) **7€**
Raspberry & speculoos tiramisu

Dessert de saison **7€**
Seasonal dessert

Brownie choco noisettes de Sonson **7€**
Chocolate hazelnut brownie (L, FC, So, G, O)

Glaces Terre Adélice **8€**
(Parfums : vanille, fraise, citron, café, menthe, marron)
Flavors : vanilla, strawberry, lemon, coffee, mint, chestnut

Planche sucrée (L, FC, So, G, O) **12€**
(3 minis brownies, 5 minis cookies, 3 minis financier citron)
Sweet board
(3 mini brownies, 5 mini cookies, 3 mini lemon financiers)

FORMULE ENFANT - de 11 ans

1 Sirop + poulet et frites (G) + duo : mini cookie et mini brownie ou glace **16€**
1 Syrup + chicken and fries
+ duo: mini cookie and mini brownie or Ice cream bar

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*
Se *Sésame*

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

SOFT

Coca Cola (33 cl) **4€**

Coca Cola zéro (33cl) **4€**

Badoit Rouge (33cl) **4€**
Badoit Rouge sparkling water (33cl)

Fuze Tea (25cl) **3,5€**

Limonade Pschitt (33cl) **4€**

Diabolo (Limonade + sirop) **4,20€**
Diabolo (lemonade & syrup)

Sirop Teisseire **2,50€**
(fraise, grenadine, menthe, citron, pêche)
Teisseire syrup
(strawberry, grenadine, mint, lemon, peach)

Café **2,50€**
Coffee

Double Café **5€**
Double espresso

Thé / Infusions **3,50€**
(Thé blanc Reine de Damas, thé noir Reine de Damas, thé noir Darjeeling, thé vert Chun Mee, Rooïbos agrumes, infusion détox)
Tea / Herbal teas
(White tea Reine de Damas, black tea Reine de Damas, Darjeeling black tea, Chun Mee green tea, citrus rooibos, detox herbal tea)

Jus de fruits Alain Millat 33 cl **7€**
Alain Millat fruit juices 33cl

- Ananas
- Tomate
- Abricot
- Pomme
- Pêche

- *Pineapple*
- *Tomato*
- *Apricot*
- *Apple*
- *Peach*

Infusions glacées Bio Alain Millat 25 cl **6€**
Alain Millat organic iced herbal teas 25cl

- Pêche Verveine
- Framboise Menthe Pomme,

- *Peach & Verbena*
- *Raspberry, Mint & Apple*

APÉRITIFS

Ricard (2cl) **3€**

Pastis 51 (2cl) **3€**

Martini Blanc ou Rouge (4cl) **7€**
Martini Bianco or Rosso (4cl)

EAU 1 Litre

Evian **7€**

Badoit **7€**

Orezza **8€**

BIÈRES

Bière Pression FADA blonde 25cl **4€**
Local blonde draught beer 25cl

Bière Pression FADA 50cl **8€**
Local draught beer 50cl

Bière FADA Ambrée 33cl **6€**
FADA Amber beer 33cl

Bière FADA Blanche 33cl **6€**
FADA White beer 33cl

Bière FADA Abricot 33cl **6€**
FADA Apricot beer 33cl

Bière 1664 sans alcool 33cl **5,5€**
1664 non-alcoholic beer 33cl

Bière Pression Picon 25cl/Pinte 50cl **4.5/9€**
Picon draught beer 25cl / Pint 50cl

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

LES COCKTAILS

LES CLASSIQUES

Caïpi — 11€
Cachaça Janeiro 4cl, citron vert, cassonnade
Cachaça Janeiro 4cl, lime, brown sugar

Marguarita — 11€
Tequila San José 4cl, cointreau 2cl, citron vert, sucre
San José Tequila 4cl, Cointreau 2cl, lime, sugar

Tequila Sunrise — 11€
Tequila San José 4cl, orange, grenadine
San José Tequila 4cl, orange juice, grenadine

Very Softly — 11€
Vodka Romanov 4cl, jus d'ananas, jus d'orange pulpe de framboises, pulpe de fraise, sirop de vanille
Romanov Vodka 4cl, pineapple juice, orange juice, raspberry pulp, strawberry pulp, vanilla syrup

Cuba Libre — 11€
Rhum Havana club 4cl, coca, jus de citron vert
Havana Rum 4cl, cola, lime juice

Mojito (Nature/Framboise/Passion) — 11€
Rhum Havana 4cl, sucre de canne, menthe, citron vert, eau gazeuse
Mojito (Plain / Raspberry / Passion fruit)
Havana Rum 4cl, cane sugar, mint, lime, sparkling water

Maï Taï — 11€
Rhum 4cl, cointreau 1cl, amaretto 1cl, citron vert,sirop d'orgeat, menthe fraiche
Rum 4cl, Cointreau 1cl, Amaretto 1cl, lime, orgeat syrup, fresh mint

Passion Roure — 11€
Purée de Passion, rhum Havana 4cl, ginger beer, angustura, tranche d'orange
Passion fruit purée, Havana Rum 4cl, ginger beer, Angostura bitters, orange slice

LES SPRITZ

Sweet Apérol — 11€
Aperol 4cl, gin Bombay 2cl, Clairette de Die Jaillance BIO 6cl, Perrier, tranche d'orange
Aperol 4cl, Bombay gin 2cl, Jaillance BIO Clairette de Die 6cl, Perrier, orange slice

Limoncello — 11€
Limoncello 4cl, gin Bombay 2cl, Clairette de Die Jaillance BIO 6cl, Perrier
Limoncello 4cl, Bombay gin 2cl, Jaillance BIO Clairette de Die 6cl, Perrier

Saint Germain — 11€
Saint Germain 4cl, Clairette de Die Jaillance BIO 6cl, Perrier, tranche d'orange
St Germain 4cl, Jaillance BIO Clairette de Die 6cl, Perrier, orange slice

GIN TONIC

Base au choix de Premium Tonic 25cl (Ginger Beer ou Water Tonic)
Choice of Premium Tonic base 25cl (Ginger Beer or Tonic Water)

Gin 4cL au choix

Bombay Sapphire — 12€

Hendrick's — 14€

LES MULES

Moscow mule — 11€
Vodka Romanov 4cl, citron vert
Romanov Vodka 4cl, lime

Caraïbes mule — 11€
Rhum Havana 4cl, citron vert, orange, vanille
Havana Rum 4cl, lime, orange, vanilla

London mule — 11€
Gin Bombay 4cl, citron vert
Bombay Gin 4cl, lime

MOCKTAILS

Virgin Passion Roure — 8€
Passion, sirop de rhum, ginger beer
Virgin Passion Roure
Passion fruit, rum syrup, ginger beer

Virgin Mojito (Nature/Framboise/Passion) — 8€
Sirop de rhum, citron vert, sucre cassonnade, eau pétillante, menthe
Virgin Mojito(Plain / Raspberry / Passion fruit)
Rum syrup, lime, brown sugar, sparkling water, mint

Tout en Douceur — 8€
Ananas, pulpe de framboises, citron vert, sirop de vanille
Tout en Douceur
Pineapple, raspberry pulp, lime, vanilla syrup

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

LES SPIRITUEUX

RHUM 4 cL

Rhum Havana club 3 ans d'âge *Havana Club Rum 3 years old*	**7€**
Rhum Botran *Botran Rum*	**9€**
Rhum Don Papa *Don Papa Rum*	**10€**
Rhum Zacapa 23 ans d'âge *Zacapa 23 Year Old Rum*	**14€**

WHISKY 4 cL

Whisky Ballantine	**7€**
Jack Daniel's	**9€**
Tokinoka	**12€**
Chivas	**14€**

DIGESTIFS 4 cL

Get 27	**7€**
Get 31	**7€**
Limoncello	**7€**
Bailey's	**7€**
Génépi	**7€**
Poire	**7€**
Chartreuse Jaune *Yellow Chartreuse*	**8€**
Chartreuse Verte *Green Chartreuse*	**8€**
Cognac Hennessy Vs *Hennessy VS Cognac*	**10€**
Armagnac	**11€**

À PARTAGER

Le Pichet Mignon (1,5L) — 45€

Une bouteille de clairette de Die Jaillance BIO,
cointreau 8cl, gin Bombay 8cl,
pulpe de fraise et framboises,
limonade, tranches d'oranges et de citrons

One bottle of Jaillance BIO Clairette de Die, Cointreau 8cl, Bombay Gin 8cl, strawberry & raspberry pulp, lemonade, orange & lemon slices

Le Seau Périlleux (3L) — 90€

Deux bouteilles de clairette de Die Jaillance BIO,
cointreau 16cl, gin Bombay 16cl,
pulpe de fraise et framboises,
limonade, tranche d'orange et de citrons

Two bottles of Jaillance BIO Clairette de Die, Cointreau 16cl, Bombay Gin 16cl, strawberry & raspberry pulp, lemonade, orange & lemon slices

Le Seau Passion Roure 3L — 90€

Une bouteille de rhum Havana club,
ginger beer, purée de Passion, tranches d'oranges

One bottle of Havana Club Rum, ginger beer, passion fruit purée, orange slices

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

LA CARTE DES VINS

VINS BLANCS

	Bouteille 75cl	Au verre 12cL
Domaine de Gascogne 2023 - Joy (moelleux)	30€	6€
Domaine de Grangeneuve 2023 - Les Dames Blanches	32€	7€
Chardonnay 2024 - Grézan	33€	7€
Crozes Hermitage BIO 2023 - Domaine des Entrefaux	39€	-
Chablis Billaud 2023	55€	-

VINS ROSÉS

	Bouteille 75cl	Au verre 12cL
Le Rosé - Domaine de Grangeneuve 2024	-	7€
Côte de Provence - By Ott 2024	37€	-
Côte de Provence - Ott Cru Classé 2024	56€	-

VINS ROUGES

	Bouteille 75cl	Au verre 12cL
Crozes Hermitage Domaine des Entrefaux 2024	39€	8€
Berty 2023 - Domaine la Selve	39€	8€
AOP Grignan Les Adhémar - Domaine de Grangeneuve - La Truffière 2023	39€	-
Saint Joseph 2023 - Domaine Grippa	49€	-
Mercurey Château Chamirey 2023	60€	-

CHAMPAGNES

	Bouteille 75cl	À la coupe 12cL
Fumey Tassin, “passé composé”	71€	12€
Blanc de blanc - Louis Roederer	112€	-

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

LES FORMULES

Formules à partir de 15 personnes

Group packages from 15 people

FORMULE N°1

Caviar d'aubergines, pesto **(FC, L)**
Aubergine caviar, pesto

Pinsa Fraîcheur **(G, FC, L)**
(base tomate, jambon blanc, champignons, mozzarella)
Fresh Pinsa (Tomato base, mozzarella, sun-dried tomatoes, mushrooms)

Brochette Jambon cru & melon
Cured ham & melon skewer

Brochette de poulet citron romarin **(L)**
Lemon & rosemary chicken skewer

Houmous **(Se)**
Hummus

Crevettes épicées, mangue **(C, So)**
Spiced prawns, mango

Patatas bravas **(O, M, Su)**
Patatas bravas

Mignardises de desserts
(G, O, So, L, FC)
Dessert petit fours

30€ par pers.

FORMULE N°2

Jambon cru Bellota
Bellota cured ham

Caviar d'olive verte, fêta, menthe et avocat **(L, Su)**
Green olive, feta cheese , mint and avocado caviar

Focaccia provençale **(G, FC)**
Provençal focaccia

Crevettes épicées, mangue **(C, So)**
Spiced prawns, mango

Salade composée de saison
Seasonal mixed salad

Houmous **(Se)**
Hummus

Brochette de poulet citron romarin **(L)**
Lemon & rosemary chicken skewer

Pinsa Fraîcheur **(G, So, FC, L)**
Fresh pinsa

Patatas bravas **(O, M, Su)**
Patatas bravas

Mignardises de desserts
(G, O, So, L, FC)
Dessert petit fours

35€ par pers.

FORMULE N°3

Saint Jacques snackée **(C, L)**
Seared scallop

Foie gras en toast **(Su, G, O, L)**
(compoté de figue)
Foie gras on toast (fig compote)

Jambon cru Bellota
Bellota cured ham

Gravlax de saumon **(P, Su)**
Salmon gravlax

Caviar d'aubergines, pesto **(FC, L)**
Aubergine caviar,pesto

Pinsa Fraîcheur **(G, So, FC, L)**
(base tomate, jambon blanc, champignons, mozzarella)
Fresh Pinsa (Tomato base, mozzarella, sun-dried tomatoes, mushrooms)

Patatas bravas **(O, M, Su)**
Patatas bravas

Brochette de poulet citron romarin **(L)**
Lemon & rosemary chicken skewer

Mousse de chèvre & miel
Goat's cheese **(L, G)**
& honey mousse

Mignardises de desserts
(G, O, So, L, FC)
Dessert petit fours

45€ par pers.

EN OPTION* Huitres Gillardeau **3€**/ huitre ouverte
Gillardeau Oysters */shucked oyster*
(Mo)

*(Sur commande au moins 1 semaine à l'avance)

Prix nets service compris

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 4 hectares, à 3 minutes de Montélimar.

LES SOURCES DU ROURE

Un spa de 170m² dédié à votre bien-être

Grotte à sel d'himalaya, Hammam, Saunas, Bains à remous, massages et rituels de soin, laissez-vous porter par notre spa conçus pour suspendre le temps.

L'ÉCRIN DU ROURE

Restaurant bistronomique, terrasse panoramique

Une carte nouvelle chaque saison, guidée par les producteurs locaux. L'orangerie devient le théâtre d'une cuisine sincère, où les saveurs provençales se réinventent.

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.

Contactez nous
pour vos réservations :

Tel: +33 4.75.90.93.64
reception@manoirleroure.com

MANOIR LE ROURE
HÔTEL SPA RESTAURANT

OSMOSE DRÔME PROVENÇALE

★★★★

manoirleroure.com

4312 route de St-Paul,
26780 Châteauneuf-du-Rhône