

# M. CHAPOUTIER

## LES GÎTES



## LA CARTE

Choisissez votre formule et nous la préparons pour  
votre séjour dans nos gîtes

# FORMULE APERO 12 €

.....

Caillette cocktail

Saucisson d'Ardèche

Olives de Nyons

Picodon

.....

**Nos suggestions d'accords mets & vins**

« La Ciboise », Luberon (blanc)

« Belleruche », Côte du Rhône (rouge)

# FORMULE TERROIR 22 €

Saucisson d'Ardèche

Caillette

.....

Pintadeau de la Drôme

Ravioles du Royans

.....

Pogne de Romans

Chocolat Valrhôna

***Nos suggestions d'accords mets & vins***

« **Les Vignes de Bila-Haut** », Côtes du  
Roussillon Villages (blanc)

« **La Petite Ruche** », Crozes-Hermitage (rouge)

**M. CHAPOUTIER**  
LES GÎTES

# FORMULE BARBECUE 26 €

Côte de Bœuf  
ou  
Saucisses, Merguez et grillades

Pommes de terre

Piperade

.....

Assortiment de fromages

Vacherin

**Nos suggestions d'accords mets & vins**

« Les Meysonniers », Crozes-Hermitage (blanc)

« Deschants », Saint-Joseph (rouge)

# FORMULE PRESTIGE 40 €

Saumon fumé

Foie gras et ses toasts

Confiture d'abricot

.....

Demi-langouste, mayonnaise

Ravioles aux cèpes

.....

Assortiment de fromages

Soufflé glacé au Grand Marnier

**Nos suggestions d'accords mets & vins**

« Pic et Chapoutier », Saint Péray (blanc)

« Lucidus », IGP des collines rhodaniennes  
(rouge)

« Les Coufis », Vin de France doux (blanc)

**M. CHAPOUTIER**  
LES GÎTES

# FORMULE PETIT DEJEUNER 10 €

.....

Viennoiserie, Pain

Confiture

Fruits de saison

Céréales

Jus d'orange

Lait, Café

.....

**M. CHAPOUTIER**  
LES GÎTES

# FORMULE BRUNCH 14 €

.....

Viennoiserie, Pain

Confiture

Fruits de saison

Oeufs

Fromage

Charcuterie

Jus d'orange

Lait , Café

.....

## **Nos suggestions d'accords mets & vins**

**Champagne Devaux, brut**

**« Riesling Lieu-dit Buelh », Alsace (blanc)**

**M. CHAPOUTIER**  
LES GÎTES