



# LES SOURCES DE DIEULEFIT

DOMAINE HÔTELIER

**HORAIRES D'OUVERTURE :**

*Fermeture hebdomadaire le lundi & mardi  
Ouvert les autres jours à partir de 19h  
et samedi - dimanche à partir de 12h*

Les plats sont faits maison et élaborés sur place à partir de produits locaux grâce notamment à :

Cyprien Jullian, L'aubrac des Près Veau  
Loïc Durif, Ferme Crupies  
Magali Boisse, Ferme Roche Saint Secret  
Champs libres coopérative  
Glaces de Provence

En cas d'allergies, d'intolérances ou de régimes alimentaires, merci de nous en faire part.

Une carte des allergènes ainsi qu'une carte des origines de nos viandes  
sont à votre disposition.

Prix nets en Euros, taxes & services compris.

Notre établissement n'accepte pas les chèques.



LUCAS

# balade en drôme



*Carpaccio de dorade aux agrumes*

- 12€ -

*Oeuf parfait & son crémeux de légumes de saison  
Brioche feuilletée*

- 12€ -

*Tofu rôti croustillant, asperges rôties & vinaigrette miso*

- 10€ -

*Épaule d'agneau confite, jus réduit au thym,  
pressé de pommes de terre  
& légumes glacés*

- 26€ -

*Filet de bar en croute d'herbes, crémeux de panais  
& petits légumes*

- 26€ -

*Pois chiche braisés, carottes, dattes, feta & riz safrané*

- 24€ -

*Magret de canard à l'orange, pressé de pommes de terre  
& légumes glacés*

- 26€ -

*Variation autour du nougat*

- 10€ -

*Tarte miroir au chocolat*

- 10€ -

*Carpaccio de fruits à la verveine*

- 10€ -

*Assiette de fromages affinés*

- 14€ -

## MENU ENFANT - 20€ -

Fish and chips  
ou  
Ballotine de volaille jambon  
fromage façon cordon bleu  
& poêlée de légumes  
2 boules de glace  
Sirop à l'eau

LUCAS

# carte des vins

## VINS AU VERRE

- 12cl -

### ROUGE

**2022 - Domaine Serre des Vignes - 6€**  
Cuvée "Secret de Syrah"  
AOC Grignan-les-Adhemar  
100% Syrah

### ROSÉ

**2024 - Domaine Montine - 6€**  
Cuvée "Muse"  
AOC Grignan-les-Adhemar

### BLANC

**2024 - Domaine Clairmont - 7€**  
Cuvée "Caprice"  
IGP Collines Rhodaniennes  
Sauvignon

### VIN PÉTILLANT

**La Vieille Ferme - 10€**

## VINS À LA BOUTEILLE

- 75cl -

### VINS ROUGES

**2024 - Domaine Montine 50cl - 24€**  
Cuvée "Secret de Terroir"  
AOP Grignan-les-Adhemar  
Grenache, Syrah

**2022 - Domaine Serre des Vignes - 28€**  
Cuvée "Secret de Syrah"  
AOC Grignan-les-Adhemar  
100% Syrah

**2022 - Domaine Montine - 38€**  
Cuvée "Vinsobres"  
AOP Grignan-les-Adhemar  
Grenache, Syrah

**2022 - Domaine de Saint-Clément - 48€**  
Cuvée "Horizon"  
AOC Crozes-Hermitage  
100% Syrah

**2022 - Baron Philippe de Rothschild - 59€**  
Cuvée "Réserve Mouton Cadet"  
AOC Haut-Médoc  
Merlot, Cabernet Sauvignon

### VINS BLANCS

**2023 - Domaine la Nyonsaise - 28€**  
Cuvée "Terre d'Éclat"  
IGP Coteaux des Baronnies  
100% Chardonnay

**2024 - Domaine Clairmont - 32€**  
Cuvée "Caprice"  
IGP Collines Rhodaniennes  
Sauvignon

**2023 - Domaine Mâcon-Villages - 36€**  
Cuvée "La Côte Blanche"  
AOC Mâcon-Villages  
Chardonnay

**2024 - Domaine Montine - 43€**  
Cuvée Spéciale  
AOP Grignan-les-Adhemar  
100% Viognier

**2024 - Domaine des Pierrots - 68€**  
Cuvée "Spéciale"  
AOP Saint Joseph  
Rousanne, Marsanne

### VINS ROSÉS

**2024 - Château d'Astros - 32€**  
Cuvée "Amour"  
AOP Côtes de Provence

### VINS PÉTILLANTS

**Clairette de Die - Cuvée Salabelle - 31€**

**Champagne - Paul Romains Brut - 76€**

**Champagne - Paul Romains Blanc de Blancs - 92€**

LUCAS

# carte des boissons

## cocktails

**Spritz au choix 25cl - 10€**

- Apérol
- Campari
- Fleur de Sureau

Mousseux d'Ardèche, eau gazeuse

**Gin & Tonic au choix 25cl**

- Tanqueray - 11€
- Hendrick's - 12€

**Cuba libre 16cl - 10€**

Rhum Havana Especial, citron vert, cola

**Moscow Mule 16cl - 11€**

Vodka Sobiesky, ginger beer, citron vert

## bières

*la vieille mule*

**Drôme - Poët-Laval**

Pression

**Blonde Tombé du Ciel** 25cl/50cl - 5,5€/10€

Bouteille

**Ambrée** 33cl - 6,5€

**IPA** 33cl - 6,5€

## apéritifs -4cl-

Pastis Ricard - 5€

Martini blanc - 8€

Martini rouge - 8€

Suze - 8€

Muscat - 8€

Liqueur "Mentheuse" - 8€

Liqueur "Pulpeuse" - 8€

## softs

*Jus de fruits bio* 25cl - 3,5€

**La Ferme de Margerie - Drôme**

Poire / Pomme / Abricot

**SOFTS - 4€**

Jus de tomate

Markus Limonade 33cl

Markus Cola 33cl

Schweppes Tonic 25cl

Ginger Beer London Essence 25cl

Perrier 33cl

## digestifs -4cl-

**WHISKY**

J&B - 8€

Jack Daniels - 8€

**VODKA**

Vodka Sobieski - 8€

**RHUM**

Havana Club Especial - 8€

## boissons chaudes

Espresso, café allongé - 2,5€

Chocolat chaud - 4,5€

Thé & Infusion - 4€

Cappuccino, café crème - 4,5€



**L'EAU CASTALIE**  
1,5€/PERS.

Servie fraîche, plate ou pétillante, CASTALIE est une eau pure et locale, microfiltrée sur place, qui coule directement de notre fontaine à votre carafe.

Sans détour ni artifice, elle préserve l'essence même du goût, tout en réduisant notre empreinte écologique : zéro transport, zéro bouteille plastique, juste la fraîcheur, l'élégance... et le respect de la Terre.

Une eau qui sublime l'instant, en parfaite harmonie avec la nature qui nous entoure.

LUCAS