

## PRINTEMPS / ÉTÉ 2017

### AU DEJEUNER 9,90€

*PLAT / DESSERT*

*Du mardi au vendredi*

#### PLATS

La Pizzetta (Jambon, Fromage, Olives, Origan)

•  
Les Gnocchis à la crème de Gorgonzola

•  
L'Aubergine farcie, mesclun de salade

•  
La Quinoa salade (quinoa, feta, légumes grillés, vinaigrette balsamique)

•  
Le Gratin de macaronis et jambon

#### DESSERTS

Gateau du jour ou Glaces ou Sorbets 2 boules

Pour les allergènes dans nos préparations, veuillez vous adresser au responsable de salle

NB: Pour l'organisation de vos repas de groupes (déjeuner ou dîner - 7j/7), n'hésitez pas à demander nos Forfaits - Boissons comprises à votre disposition à l'accueil.

## AU DEJEUNER ET AU DINER

*Du mardi au dimanche*

#### NOS PIZZAS

La Margherita (Tomate, Jambon, Mozzarella) **9€**

La Pepperoni (Tomate, Mozzarella, Chorizo, Poivrons) **11€**

La Settimana **13€**

#### NOS BURGERS

Le Classique Cheese **13€**

L'Italien (speck, gorgonzola, steak haché) **15€**

### AU DINER UNIQUEMENT

*Du mardi au samedi*

Le Risotto aux pointes d'asperges vertes, courgettes sautées **14€**

Le Gratin de ravioles aux écrevisses **12.50€**

La Penne aux Fruits de Mer **15€**

La Tomate Mozzarella **12.50€**

Le Carpaccio de Bréasaola et copeaux de parmesan **14€**

#### DESSERTS 8,50€

Crème brûlée à la vanille Bourbon

La PIZZA Nutella

Pavé au chocolat Valrhona, crème anglaise

L'Eclair « Des Clercs »

Choix de sorbets et glaces 2 boules

Café Gourmand (Supplément de **2€**)

Pour les allergènes dans nos préparations, veuillez vous adresser au responsable de salle  
Prix net incluant la T.V.A. à 10%

## LA CAVE

### QUELQUES VINS DE LA CARTE DU BISTROT DES CLERCS

#### Pots ou Verres

#### Pots

12cl 25cl 46cl

Châtillon-en-diois « Aligoté » Domaine de la Gouyarde 2015	4,5€	9€	16€
IGP Vin de Pays rouge « Les Collines de Laure » Vins Colombo 2015	3,5€	7€	13€

#### Vins Blancs

#### 75 cl

Grignan-les-Adhémar - Domaine de Grangeneuve, "Les Dames Blanches du Sud" 2015	29€
Coteaux d'Aix « Les Béatines » 2014	22€
Côtes du Rhône - Paul Jaboulet Aîné « Secret de Famille » 2015	25€
Pinot Grigio - Le Colline dei Filari 2015	16€

#### Vins Rouges

#### 75cl

Syrah - Jean Michel Gerin « La Champine » 2015	19€
Crozes-Hermitage - Domaine Combier « Cap Nord » 2014	54€
Cornas - Vins Jean-Luc Colombo « Les Méjeans » 2013	54€
Grignan-les-Adhémar - Domaine de Grangeneuve « Vieilles Vignes » 2014	31€
Beaujolais « Saint Amour » - Georges Duboeuf 2015	28€
Gran Passione Veneto Rosso 2015	19€

#### Vins rose

#### 75cl

Coteaux d'Aix « Les Béatines » 2015	22€
-------------------------------------	-----

#### CHAMPAGNE

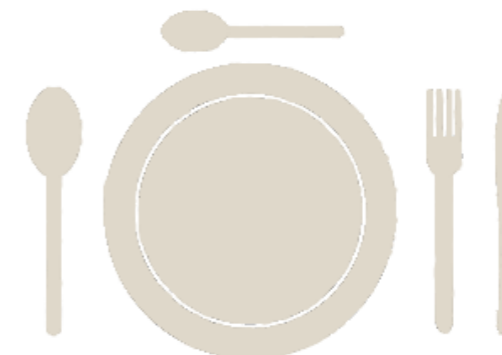
#### 12cl

#### 75cl

Jean Josselin Cuvée Jean	12€	50€
--------------------------	-----	-----

Prix net incluant la T.V.A. à 20%

# RESTAURANT



# L'EPHEMERE

En face du Bistrot des Clercs

42 Grande Rue - 26000 Valence  
Tél. : +33 (0)4 26 50 05 76

E-mail: [chabran@michelchabran.fr](mailto:chabran@michelchabran.fr)  
Site Web: [www.michelchabran.fr](http://www.michelchabran.fr)