



NOS FORMULES DU MIDI

PLAT DU MIDI 15€

ENTRÉE / PLAT / DESSERT 26€

ENTREE / PLAT OU PLAT / DESSERT 24€

*DU LUNDI AU VENDREDI MIDI, HORS JOURS DE FÊTES

POUR UNE GARANTIE DE FRAÎCHEUR IRRÉPROCHABLE, CES PLATS SONT PRÉPARÉS EN QUANTITÉ LIMITÉE

MENU ENFANT 16€ (JUSQU'À 11 ANS)

STEAK HACHÉ CHAROLAIS OU POISSON DU JOUR OU BALLOTINE DE VOLAILLE

ACCOMPAGNÉ DE POMMES FRITES OU RAVIOLES DU ROYANS

COOKIE AU CHOCOLAT ET PRALINE ROSE, GLACE VANILLE ET CHANTILLY

(OU GLACE 2 BOULES)



www.chabran.com/espritchabran



[lequairestaurantbychabran](https://www.instagram.com/lequairestaurantbychabran)

Menu carte

ENTREE/PLAT/FROMAGE OU DESSERT

40 €

ENTRÉES

15,00 €

CARPACCIO DE BETTERAVES, GRAVLAX DE SAUMON, AVOCAT

GAUFRE AUX HERBES, OEUF BIO POCHÉ, CRÈME AUX CHAMPIGNONS, CHEDDAR RÂPÉ

TATAKI DE BOEUF, VERMICELLES DE RIZ AUX LÉGUMES, CORIANDRE

PLATS

24,00 €

FILET DE DAURADE À LA PLANCHA, DÉCLINAISON DE CAROTTES, PANCETTA GRILLÉE

BAVETTE DE BOEUF "ANGUS", PURÉE DE POMMES DE TERRE, LÉGUMES, SAUCE AU POIVRE

TANDOORI DE POULET FERMIER, RIZ PARFUMÉ (PLAT LÉGÈREMENT ÉPICÉ, CORIANDRE)

POUR UN SUPPLÉMENT GARNITURE: FRITES, LÉGUMES, RIZ, SALADE 5€

DESSERTS/ FROMAGES

11 €

FROMAGES DE NOTRE RÉGION (SAINT-MARCELLIN, TOMME DE CHÈVRE, BLEU DU VERCORS)

FROMAGE "FAISSELLE" CRÈME OU AUX HERBES OU COULIS DE FRUITS ROUGES (5€ À LA CARTE)

PAIN PERDU À LA POGNE DE ROMANS "PASCALIS", CRÈME ANGLAISE, GLACE CARAMEL BEURRE SALÉ

TARTE AUX FRUITS DU MOMENT ET SON SORBET

TOUS LES DESSERTS DE LA CARTE (HORS CAFE GOURMAND)



www.chabran.com/espritchabran



[lequairestaurantbychabran](https://www.instagram.com/lequairestaurantbychabran)

NB ALLERGENES: Veuillez vous adresser au responsable de salle.

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.

Tous nos plats sont faits maison. Nos plats chauds nécessitent 20 à 30 minutes pour la préparation.

L'origine de nos viandes est inscrite sur l'ardoise.

Notre établissement est ouvert 7j/7. Nos prix sont nets incluant la TVA à 10%

Suite à de nombreux impayés, nous n'acceptons plus les chèques comme mode de règlement

La carte

BURGERS

BURGER CLASSIQUE (STEAK HACHÉ CHAROLAIS, CHEDDAR FONDU, SAUCE BARBECUE)	25€
BURGER ROSSINI (AIGUILLETES DE BAVETTE DE BOEUF "ANGUS", FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ)	28€
CHARLES' BURGER (POULET FERMIER, CRÈME DE BEAUFORT, PANCETTA ET OIGNONS FRITS)	20€
TOUS NOS BURGERS SONT ACCOMPAGNÉS DE POMMES FRITES MAISON	

TAPAS

CALAMARS FRITS, SAUCE TARTARE	15€
PAN CON TOMATE AU JAMBON CRU	12€
FRITURE DE POISSON, SAUCE TARTARE	15€

PÂTES

LES PÂTES FAÇON CAROLE (OLIVES, TOMATES, CRÈME DE PARMESAN AU PISTOU, CACAHUÈTES)	19€
RAVIOLES DE LA MÈRE MAURY, CRÈME AU BLEU DE VERCORS, NOIX DE MR CHABRAN, COPEAUX DE PARMESAN	19€

POUR UN SUPPLÉMENT GARNITURE: FRITES, LÉGUMES, RIZ, SALADE 5€



www.chabran.com/espritchabran



[lequairestaurantbychabran](https://www.instagram.com/lequairestaurantbychabran)

NB ALLERGENES: Veuillez vous adresser au responsable de salle.

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.

Tous nos plats sont faits maison. Nos plats chauds nécessitent 20 à 30 minutes pour la préparation.

L'origine de nos viandes est inscrite sur l'ardoise.

Notre établissement est ouvert 7j/7. Nos prix sont nets incluant la TVA à 10%

Suite à de nombreux impayés, nous n'acceptons plus les chèques comme mode de règlement

La carte

ENTRÉES

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD, CHUTNEY DE MANGUE	18 €
SALADE THAÏ AU BOEUF CROUSTILLANT, CRUDITÉS, CORIANDRE, VINAIGRETTE ASIATIQUE	16 €
NOIX DE ST JACQUES POÊLÉES, PURÉE DE PETITS POIS, POMMES GRANNY SMITH, ÉMULSION À LA CITRONNELLE	18 €

PLATS

CUISSES DE GRENOUILLES EN PERSILLADE, POMMES DE TERRE SAUTÉES	24 €
KARI DE POISSON À LA MAURICIENNE SELON NOTRE CHEF GIRI, RIZ PARFUMÉ (PLAT ÉPICÉ)	26 €
CALAMARS EN CARBONARA, CRÈME, LARDONS, PARMESAN	24 €
TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS (200G), FRITES ET SALADE	25 €

*POUR UN SUPPLÉMENT GARNITURE: FRITES, LÉGUMES, RIZ, SALADE 5€

DESSERTS

MOELLEUX AU CHOCOLAT VALRHONA, GLACE VANILLE	11 €
FRAICHEUR AUX FRUITS DE SAISON, SORBET ANANAS	11 €
GLACES ET SORBETS (3 BOULES):	10,50 €
VANILLE, CHOCOLAT, CAMEL BEURRE SALÉ, RHUM RAISIN, POIRE, CITRON YUZU, FRAISE PEUVENT ÊTRE ACCOMPAGNÉES DE CHANTILLY / OU COULIS DE FRUITS ROUGES / OU CAMEL FONDU	
PROFITEROLES À LA GLACE VANILLE, CHOCOLAT CHAUD VALRHONA ET CHANTILLY	11 €
CAFÉ GOURMAND (EXPRESSO OU THÉ) ACCOMPAGNÉ DE DOUCEURS	11 €
(SUPPLÉMENT 2€ AU MENU CARTE)	



www.chabran.com/espritchabran



[lequairestaurantbychabran](https://www.instagram.com/lequairestaurantbychabran)

NB ALLERGENES: Veuillez vous adresser au responsable de salle.

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.

Tous nos plats sont faits maison. Nos plats chauds nécessitent 20 à 30 minutes pour la préparation.

L'origine de nos viandes est inscrite sur l'ardoise.

Notre établissement est ouvert 7j/7. Nos prix sont nets incluant la TVA à 10%

Suite à de nombreux impayés, nous n'acceptons plus les chèques comme mode de règlement

Le bar

BOISSONS FRAÎCHES

Eaux Minérales (Vittel, San Pellegrino)	100CL 5,90€
Eaux Minérales (Vittel, San Pellegrino)	50CL 4,10€
Eaux Minérales (Orezza)	100CL 5,90€
Eaux Minérales (Vals)	75CL 5,00€
Jus de Fruits, Sodas	4,50€
Bière artisanale Markus blonde (production drômoise)	33CL 5,80€
Bière Pression Kronenbourg 1664	25CL 4,50€

BOISSONS CHAUDES

Café 100% arabica « illy »	3,00 €
Décaféiné « illy »	3,00 €
Thé, Infusion Damman	3,00 €
Chocolat chaud	3,50 €
Cappuccino	5,50 €
Double Espresso	5,00 €

APÉRITIFS

Apéritif maison Clairette de Die, Gin, crème de framboise et jus de citron	9 €
Cocktail avec alcool du moment	12 €
Cocktail sans alcool du moment	7 €
Apérol Spritz	12 €
Coupe de Clairette Jaillance « Cuvée Impériale »	7 €
Kir (cassis, framboise, fraise, mûre, pêche, châtaigne)	5,50 €
Pastis 51, Ricard, Pastis Henri Bardouin	4CL 5,50 €
Martini, Suze, Campari, Porto	4 CL 5,50 €
Gin, Vodka, Rhum	4 CL 8 €
Whisky « Blend »	4 CL 8 €
Whisky « Single Malt » (Talisker)	4 CL 12 €
Whisky « Irlandais » (Jameson)	4 CL 9 €
Whisky « Bourbon » (Jack Daniel's)	4CL 9 €
Américano maison	10 €



www.chabran.com
lequairestaurantbychabran



Nos prix sont nets incluant la TVA à 10% et 20%
Pour les allergènes dans nos préparations, veuillez vous adresser au responsable de salle

Le bar

DIGESTIFS: EAUX DE VIE, LIQUEURS

4CL`

EAUX DE VIE:

Poire William's Emile Gauthier-St Désirat	8 €
Mirabelle Emile Gauthier-St Désirat	8 €
Framboise Emile Gauthier-St Désirat	8 €
Calvados pays d'Auge 15 ans d'âge	15 €

Marc d'Ermitage M. Chapoutier (Eau-de-vie de marc de Côtes du Rhône)	25 €
Cognac Gautier VSOP	10 €
Bas-Armagnac Darroze 2007	20 €
Blanche Armagnac Darroze « Folle Blanche »	7 €
Rhum Don Papa / Diplomatico	12 €

LIQUEURS :

Limoncello Cellini	5 €
Crème de pomme "La Croqueuse"	5 €
Liqueur d'abricot ou poire Maison Jacoulot	9 €
Liqueur de menthe poivrée Maison Jacoulot	9 €
Get 27, Get 31	7€
Grand Marnier	7€
Chartreuse verte ou jaune	10€
Génépi (des pères Chartreux)	10€



www.chabran.com
lequairestaurantbychabran



La cave

LES VINS AU VERRE OU EN POT

12CL 25CL 46CL

Viognier Vin de pays (sélection du moment) 2023	5€	9€	16€
Crozes-Hermitage blanc (sélection du moment) 2023	7€	14€	26€
Crozes-Hermitage rouge Cave de Tain 2022	6€	12€	20€
Saint-Joseph rouge Cave de Saint Désirat 2022	8€	16€	28€
Rosé Méditerranéen 2023	4,5€	9€	16€
Muscat de Beaumes-de-Venise Domaine des Bernardins 2023	8€	-	-
Côtes de Gascogne Uby "Tortue" (blanc moelleux)	4,5€	-	-

NOS COUPS DE COEUR DU MOMENT EN VERRE OU EN BOUTEILLE

12CL 75CL

BLANC

Côtes du Rhône - Le Caillou 2023	6€	30€
AOC Châtillon-en-Diois Aligoté 2022	6€	30€

ROUGE

Domaine Le Novi Luberon Terre de Safres 2022	6€	30€
1769 Domaine Vico Clos Venturi 2022	8€	40€



www.chabran.com
lequairestaurantbychabran



La cave

LES ROUGES D'ICI :

	75CL
Côte-Rôtie Pierre Gaillard 2022	150€
Saint-Joseph Cave de Tain « Esprit de Granit » 2020	60€
Saint-Joseph Domaine Gilles Robin « Péalat » 2022	70€
Saint-Joseph Domaine Courbis 2023	55€
Saint-Joseph Cave de Saint Désirat « Les mariniers du fleuve » 2023	42€
Saint-Joseph Maison les Alexandrins 2022	52€
Crozes-Hermitage Domaine des Martinelles 2021	39€
Crozes-Hermitage Paul Jaboulet Aîné « Thalabert » 2021	78€
Crozes-Hermitage Cave de Tain « Hauts du Fief » 2020	55€
Crozes-Hermitage Domaine Gilles Robin « Albéric » 2022	55€
Crozes-Hermitage Maison Delas « Domaine des Grands Chemins » 2021	68€
Crozes-Hermitage Philippe et Vincent Jaboulet 2022	40€
Crozes-Hermitage Laurent Combier "Cuvée L" 2023	39€
Hermitage Paul Jaboulet Aîné « La Petite Chapelle » ou « La Maison Bleue » 2018	300€
Hermitage Paul Jaboulet Aîné « La Chapelle » 2011	580€
Hermitage Cave de Tain 2018	110€
Ermitage "Les Dionnières" Domaine Ferraton Père et fils 2020	180€
Hermitage Maison Delas "Domaine des Tourettes" 2021	140€
Cornas Philippe et Vincent Jaboulet 2019	110€
Cornas "Les Eygats" Domaine Ferraton Père et fils 2021	100€
Grignan-les-Adhémar Domaine Grangeneuve « Vieilles Vignes » 2022	36€
Vacqueyras Maison Delas 2022	40€
Chateauneuf-du-pape Le Clos du Caillou 2021	95€



www.chabran.com
lequairerestaurantbychabran



La cave

LES BLANCS D'ICI :

75CL

Condrieu Maison Delas « La Galopine » 2020

120€

Saint-Joseph Cave de Tain « Terres d'Ivoire » 2022

60€

Saint-Joseph Ferraton Père et Fils "La source" 2022

50€

Saint-Joseph Domaine Courbis 2023

55€

Crozes-Hermitage Paul Jaboulet Aîné « La Mule Blanche » 2021

78€

Crozes-Hermitage Cave de Tain Les Hauts d'Eole 2022

42€

Crozes-Hermitage Domaine Combier "Cuvée L" 2023

40€

Crozes-Hermitage Gilles Robin "Les Marelles" 2023

55€

Hermitage Domaine des Martinelles 2020

140€

Hermitage Ferraton Père et Fils "Les Miaux" 2021

140€

Saint-Péray Cave de Tain « Fleur de Roc » 2022

50€

Saint-Péray Alain Voge « Harmonie » Bio 2022

55€

Grignan-lès-Adhémar Domaine de Grangeneuve « Les Dames Blanches » 2023

35€

Grignan-lès-Adhémar Domaine de Grangeneuve « Les Dames Blanches » 2022 (50CL)

25€



www.chabran.com
lequairestaurantbychabran



La cave

LES ROUGES D'AILLEURS :

75CL

Bourgogne

Bourgogne Pinot Noir Henri Boillot 2021	52€
Volnay Henri Boillot 2020	110€
Santenay Domaine Chapelle et Fils 2022	60€

Vallée de la Loire

Sancerre Château de Sancerre 2022	48€
-----------------------------------	-----

LES BLANCS D'AILLEURS :

Alsace

Gewürztraminer Léon Beyer 2018	44€
Gewürztraminer Léon Beyer « Vendange Tardive » 2017	65€
Riesling Léon Beyer 2021	35€

Bourgogne

Puligny-Montrachet Henri Boillot 1er Cru « Clos de la Mouchère » 2019	300€
Bourgogne Chardonnay Henri Boillot 2021	52€
Chablis Domaine Jean Dauvissat Père et Fils 2022	60€
St Véran "En crèches" Domaine Barraud 2022	55€

Vallée de la Loire

Sancerre "Côte de Marloup" Domaine Bernard Fleuriet et Fils 2022	45€
Pouilly Fumé "Léon" Domaine Jonathan Didier Pasiot 2022	55€

Corse

1769 Domaine Vico Clos Venturi 2022	40€
-------------------------------------	-----



www.chabran.com
lequairestaurantbychabran



La cave

LES ROSÉS :

75CL

Côtes de Provence "Minuty Prestige" 2023

36€

IGP Pays du Var « Divines Restanques » 2023

22€

LES CHAMPAGNES ET PÉTILLANT :

12CL 75CL

Champagne Brut Veuve Pelletier

12€ 65€

Moët & Chandon Brut Impérial

110€

Deutz Brut Classic

95€

Taittinger Brut Prestige

90€

Saint Péray brut Cave de Tain

40€



www.chabran.com
lequairestaurantbychabran

