



BIENVENUE !

Cuisine traditionnelle faite maison, à base de produits frais.
Nous avons le plaisir de vous accueillir tous les jours, au déjeuner de 12h00 à 14h00 et au dîner de 19h30 à 21h00.

Nous organisons vos événements privés ou professionnels, sur mesure, de 2 à 200 personnes.

Toute l'Équipe vous souhaite un excellent moment à La Ferme Chapouton.

Traditional homemade cuisine using fresh ingredients.

We are pleased to welcome you every day for lunch from 12:00 to 2:00 p.m. and for dinner from 7:30 to 9:00 p.m.

We also organize tailor-made private or professional events for 2 to 200 guests.

The entire team wishes you a wonderful time at La Ferme Chapouton.



LES APÉRITIFS

COCKTAILS COCKTAILS

Negroni - 8 cl Martini rouge, campari, gin	10.50
Americano - 8 cl Martini rouge, campari	10.50
Chapouton bellini - 12 cl Champagne Collet, jus d'abricot, sirop de lavande	12.50
Caïpirinha - 10 cl Cachaça, citron vert, sirop de sucre	10.50
Aperol spritz maison - 12 cl Aperol, champagne Collet, eau gazeuse	12.50
Hugo spritz maison - 12 cl Saint Germain, champagne Collet, eau gazeuse	12.50
Sex on the beach - 16 cl Vodka, pêche, cranberry, ananas	10.50
Moscow mule - 12 cl Vodka, citron vert, gingembre, eau gazeuse	10.50
Bloody mary - 12 cl Vodka, jus de tomate, jus de citron pressé	10.50
Old fashioned - 8 cl Whisky Bourbon, angostura, sucre, eau gazeuse	10.50
Mojito - 20 cl Rhum blanc & ambré, menthe, citron vert, eau gazeuse	12.50
Mojito royal - 20 cl Rhum blanc & ambré, menthe, citron vert, champagne Collet	14.50

MOCKTAILS FREE ALCOOL COCKTAILS

Cocktail de fruits pressés - 20 cl Jus d'orange, jus d'ananas, sirop de fraise	8.50
Cocktail de fruits exotiques pressés - 20 cl Jus de pamplemousse, jus d'ananas, sirop de coco	8.50
Virgin Mojito - 20 cl Menthe, citron vert, limonade	9.00

Prix en euros, taxes et service inclus.
Prices are in euros, taxes and services included.

LE BAR

LES APÉRITIFS

APETIZERS

Pastis 51, Ricard 4 cl	4.50
Pastis 1889 4 cl	5.00
Suze 4 cl	6.00
Martini blanc ou rouge 6 cl	6.50
Porto blanc ou rouge 6 cl	6.50
Kir vin blanc 12 cl	7.50
Kir royal 12 cl	14.00

LES BIÈRES

BEERS

Pressions

La Vielle Mule à Poët-Laval (26)	25 cl	50 cl
Blonde, blanche, ambrée	4.50	8.50
Monaco	5.00	9.00
Picon bière	5.50	9.50

Bouteille

Jupiler - sans alcool 33 cl	4.00
IPA 33 cl	6.00

LES SODAS

SODAS

Coca-Cola 33 cl	4.50
Coca-Cola Zero 33 cl	4.50
Orangina 25 cl	4.50
Schweppes Tonic 25 cl	4.50
Limonade 25 cl	4.50
Fuze-Tea 25 cl	4.50

LES JUS

JUICES

KOOKABARA - Fruits frais pressés

à Cavaillon (84) 20 cl	
Orange, pamplemousse, pomme, ananas, tomate, abricot, multifruits	4.50
<i>Orange ; grapefruit ; apple ; pineapple ; tomato ; apricot ; mixfruits</i>	

LES SIROPS

SYRUPS

EYGUEBELLE - Recette de l'Abbaye d'Aiguebelle

à Montjoyer (26)	
Citron, pêche, menthe, grenadine, fraise, orgeat, noix de coco, lavande, framboise	3.50
<i>Lemon, peach, mint, grenadine, strawberry, almond, coconut, lavender, raspberry</i>	

LES EAUX

WATERS

Thonon - plate 33 cl	4.00
Thonon - plate 75 cl	7.00
Vals, Ardèche - gazeuse 33 cl	4.00
Vals, Ardèche - gazeuse 75 cl	7.00

LA CARTE

ENTRÉES

STARTERS


Entrée en format plat

Supplément 10 €
€10 extra for large size

VELOUTÉ DE PETITS POIS   11.50
Servi froid, crème de chèvre de Grignan
Chilled pea soup with goat cheese cream from Grignan

ŒUF BIO, FERME DES BLÂCHES  13.50
Servi mollet, oseille & chorizo
Free range organic egg, soft-boiled, served with sorrel & chorizo

ASPERGES VERTE  16.50
Agrumes & sabayon estragon
Green asparagus with citrus & tarragon sabayon

SARDINES MILLESIMÉES  17.50
Pain grillé & crème d'ail rôti
Vintage sardines, toasted bread & roasted garlic cream


CABILLAUD CONFIT 19.50
Servi froid, en aioli
Cod served cold & garlic aioli


ESCARGOTS DE L'ENCLAVE  21.50
En feuilleté & persillade provençale
Locally produced snails in puff pastry, parsley & garlic

FOIE GRAS POÊLÉ 24.50
En escalope, pommes en chutney & caramélisées
Pan-seared foie gras, chutney & caramelized apples

PLATS À PARTAGER

DISHES TO SHARE

CÔTE DE BŒUF GALICE, maturée  57.50
115.00, soit par personne
Un accompagnement au choix
Galician rib of beef (dry-aged), served with a side of your choice

ÉPAULE D'AGNEAU  39.50
79.00, soit par personne
Confite douze heures, un accompagnement au choix
Lamb shoulder (slow-cooked for 12 hours) Served with a side of your choice

ACCOMPAGNEMENT SUPPLÉMENTAIRE 10.00
Gratin Dauphinois ou purée de pomme de terre aux herbes
Extra side dish : Dauphinoise potatoes or herb mashed potatoes



SUGGESTION DU MOMENT  25.50
Seasonal dish

COUP DE FILET  26.50
Fish of the moment




SAUMON BØMLO 29.50
Riz noir & crème ciboulette
Bømlo salmon, black rice & chive cream

PLATS MAIN COURSES

CÔTE DE VEAU 33.00
Pommes de terre mitraille confites & jus réduit
Veal chop, confit baby potatoes & gravy

TRUFFE   34.50
En risotto de petit épeautre du Ventoux
Spelt risotto with truffle

FOIE GRAS & BŒUF 36.00
Comme un millefeuille, servi tiède, pommes de terre croustillantes & vinaigrette de bœuf
Warm layers of beef & foie gras (millefeuille-style), crispy potatoes & beef vinaigrette

Au menu  Intemporels  Végétariens 

FROMAGES



CHEESES


SÉLECTION DE FROMAGES  12.50
Par Romain DUMOND à Vaison-la-Romaine
Selection of cheeses



Avec le fromage

L'inattendu - L'Ephenatur - 2023 : 6 € (12cl)
Serving suggestion of wine with cheese

RIZ AU LAIT   10.50
Amandes de Provence de Mr Lauzier & caramel
Rice pudding with almonds & caramel

MOUSSE AU CHOCOLAT  10.50
Chocolat Mangaro Cluizel, épices & amandes
Chococolate mousse, sweet spices & almonds


DESSERTS

DESSERTS

DESSERT DES GOURMANDS 11.50
Crème aux œufs et fruits à coques
Creamy baked egg custards & mixed nuts

PAVLOVA EXOTIQUE  11.50
Ananas & mangue
Pavlova with pineapple & mango

CHOU CHAPOUTON  11.50
Craquelin & caramel
Cream puff & toffee

GLACES & SORBETS  8.00
Deux boules au choix : Vanille, café, noix de coco, lavande,
rhum-raisin, menthe-chocolat, fraise, citron, chocolat,
pêche, abricot, fruits exotiques, framboise
Ice cream & sorbet. Two scoops : Vanilla, coffee, coconut, lavender,
rum-raisin, chocolate-mint, strawberry, lemon, chocolate, peach,
apricot, exotic fruits, raspberry

LE MENU

Entrée & plat ou
plat & dessert - **34.50**
Starter & main course or main course & dessert


Entrée, plat & dessert - **41.50**
Starter, main course and dessert

Au choix parmi* :
Choice of* :

Velouté de petits pois
Oeuf bio, ferme des Blâches

Suggestion du moment
Coup de file

Riz au lait
Mousse au chocolat
Glaces

*voir descriptif / look at description 

BAMBIN

CHILDREN'S MENU

Jusqu'à 10 ans - **19.50**
Plat, dessert & sirop ou limonade
Children's menu up to 10 years old
Includes a main-course & a dessert from the
menu, with a syrup or lemonade

Au choix parmi* :
Choice of* :

Suggestion du moment
Coup de file

Riz au lait
Mousse au chocolat
Glaces

*voir descriptif / look at description 

LA CAVE

ROUGE

VERRE BOUTEILLE

12 cl

75 cl

GRIGNAN-LES-ADHÉMAR

Montine - Emotion - 2022

Bonetto-Fabrol - Colombier - 2023 

Grangeneuve - Vieilles Vignes - 2023

Grangeneuve - La Truffière 24M - 2021

Rozel - Les Frangins - 2023 

Serre des Vignes - Sarrazine - 2022

5.50

32.00

6.50

35.00

6.50

37.00


79.00

7.50

41.00

45.00

CÔTES DU RHÔNE

Gabriel Monier - Anthocyanes - 2021 

La Catherinette - Cuvée 1888 - 2021

39.00

45.00


CÔTES DU RHÔNE VILLAGE

La Bouvaude - L'Archipel - 2021

8.50

51.00

GIGONDAS

La Roubine - 2022 

Montirius - Terre des Aïnés - 2012

61.00

89.00

VACQUEYRAS

Brunel de la Gardine - 2024 

Montirius - Guarrigue - 2015

55.00

75.00

VINSOBRES

Famille Perrin - Hauts Julien - 2022

110.00

CAIRANNE

Marcel Richaud - L'Ebrescade - 2021

83.00


LIRAC

Raymond Usseglio et Fils - Charles 1er - 2021

56.00

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Duclaux - 2018

Chapoutier - Barbe Rac - 2016 

Famille Perrin - Château de Beaucastel - 2021

86.00

212.00

255.00

VENTOUX

TIX - Bramefan 2020

46.00

VIN DE FRANCE

Laurens - Pour toi Julia - 2018

62.00

CÔTE-RÔTIE

Chapoutier - La Mordorée - 2016

380.00

CORNAS

Chapoutier - Arènes - 2020

98.00

SAINT-JOSEPH

J.C Marsanne - 2021

9.50

58.00


CROZES HERMITAGE

Darnaud - Les trois Chênes - 2021

9.50

55.00

HERMITAGE

Chapoutier - Sizeranne - 2020 

150.00

VALLÉE DU RHONE

PROVENCE

PALETTE

Chateau Simone - 2020

135.00

COLLIOURE

Bila Haut - 2017

Chrysopée - 2018

98.00

97.00

LANGUEDOC

IGP PAYS D'HERAULT

Flo Bush - Pointe du jour - 2019

Flo Bush - Pointe du jour - 2020

Flo Bush - Heureux qui comme... - 2020

63.00

61.00

49.00

TERRASSE DU LARZAC

Chabanon - Campredon - 2022

58.00

LA CAVE

ROUGE

BOUTEILLE

75 cl

CORSE

CORSE

Clos Venturi - 1769 - 2022

61.00

BEAUJOLAIS

MORGON

Les Charmes - 2015

98.00 (150 cl)

FLEURIE

Les Déduits - 2021

51.00

GEVREY CHAMBERTIN



Richard - Aux Corvées - 2020

117.00

Richard - Les Tuileries - 2020

139.00

AUXEY DURESSES

Vaudoisiey Creusefond - 2022

91.00

MERCUREY

Louis Jadot - 2022

65.00

POMMARD

Vaudoisiey Creusefond - 2022

110.00

BOURGOGNE

CHASSAGNE MONTRACHET

Louis Latour - 2022

129.00

ALOXE CORTON

Louis Latour - 2017

145.00

NUITS SAINT GEORGES

Louis Latour - 2017

169.00

MEURSAULT

Louis Latour - 2020

129.00

VOSNE ROMANEE

Louis Latour - 2023

268.00

BOURGOGNE GAMAY

George Duboeuf - 2021

49.00

LOIRE

SANCERRE

Henri Bourgeois - Grande Réserve - 2022

58.00

LALANDE DE POMEROL

Château de Belles Graves - 2016

65.00

BORDEAUX

PESSAC-LEOGNAN

Lagrange Martillac - 2019

91.00

MARGAUX

Chateau Petit Serin - 2020

99.00

SAINT-EMILION

Chateau Canon - 1er cru classé - 2010

380.00

MONDE

VIN AUSTRALIEN

Tournon - Shays Flat Shiraz - 2016

62.00

LA CAVE

BLANC

	VERRE	BOUTEILLE	
	12 cl	75 cl	
VALLÉE DU RHONE	GRIGNAN-LES-ADHÉMAR		
	Montine - Viognier - 2024	5.50	31.50
	Grangeneuve - Dames Blanches - 2023	6.50	37.50
	Rozel - Le Temps de Vivre - 2023 	7.50	41.50
	Bonetto-Fabrol - Heritage - 2023 	7.00	39.00
	CONDRIEU		
	V. et A. Cluzel - 2023		84.00
	Chapoutier - Invitare - 2023		78.00
	SAINT-PERAY		
	Chapoutier - Haut Chamblard - 2022 		94.00
	IGP COLLINES RHODANIENNES		
	Chapoutier - Combe Pilate - 2022 		57.00
	CHATEAUNEUF DU PAPE		
	Duclaux - 2019		99.00
SAINT JOSEPH			
Chapoutier - Les Granits - 2019 		122.00	
Chapoutier - Deschants - 2023		52.00	
CROZES HERMITAGE			
Domaine Ferraton - 2022	9.50	52.00	
HERMITAGE			
Chapoutier - Chante Alouette - 2021		135.00	
IGP GARD			
La Catherinette - Viognier Séduction - 2022		45.00	
VIN DE FRANCE			
L'inattendu - L'Ephenatur - 2023		48.00	
<hr/>			
LANGUEDOC	CÔTES DU ROUSSILLON		
	Chapoutier - Occultum Lapidem - 2019 	84.00	
	CORBIÈRES		
	Château La Baronne - Les Chemins Blanc - 2023		50.00
VIN DE PAYS D'OC			
Altugnac - Chardonnay - 2022	6.50	35.00	
<hr/>			
CORSE	CORSE		
	Clos Venturi - 1769 - 2024	61.00	
<hr/>			
BOURGOGNE	CHABLIS		
	Ellevin - 2023		61.00
	Dauvissat - Saint Pierre - 2023		45.00
	Dauvissat - Sechet - 1er Cru - 2022		69.00
	Dauvissat - Les Preuses - Grand Cru - 2021		120.00
	POUILLY-FUISSE		
Deux Roches - Vieilles vignes - 2022		84.00	
MEURSAULT			
Louis Jadot - 2022		165.00	
<hr/>			
ALSACE	GEWURZTRAMINER		
	Wolfberger - 2020 	8.50	51.00
	RIESLING		
	Berg - 2015 		78.00
<hr/>			
LOIRE	SANCERRE		
	Pré Sémélé - 2023		59.00
	SAUMUR		
	Lambert - Les Perrières - 2021		72.00

LA CAVE

BLANC

MONDE

VIN PORTUGAIS
Branco Douro Pinteivera - 2018

VIN ESPAGNOL
Rías Baixas - 2021

VERRE
12 cl

BOUTEILLE
75 cl

60.00

63.00

MOELLEUX

CÔTES DE GASCOGNE
Château Monluc - Aubaines de Goupil - 2020

MUSCAT DE BEAUME DE VENISE
Enchanteurs - Ambre Céleste - 2018 

7.50



42.00

8.50

55.00

ROSÉ

GRIGNAN

GRIGNAN-LES-ADHÉMAR
Bonetto-Fabrol - Colombier - 2024 
Rozel - Insouciance - 2024 
Grangeneuve - Le rosé - 2024

6.50

38.00

6.50

39.00

7.50

45.00

MÉDITERRANÉE

IGP MÉDITERRANÉE
Montine - Muse - 2024

6.50

35.00

PROVENCE

CÔTE DE PROVENCE
Château des Ferrages - Mon Plaisir - 2024

55.00

BULLES

CLAIRETTE

Dom. Raspail-Must - Clairette de Die

6.50

33.00

CHAMPAGNE

Collet - Champagne Brut Art déco
Collet - Champagne Rosé

12.00

70.00

14.00

80.00

A.Bergère - Champagne Origine Brut
A.Bergère - Champagne Grand Cru Extra Brut

95.00

135.00

Louis Roederer - Champagne Rosé - 2016
Louis Roederer - Cristal - 2016

150.00

380.00

Ruinart - Blanc de blanc

185.00

Dom Perignon - 2013

380.00

LE BAR

LES BOISSONS CHAUDES *HOT DRINKS*

Espresso Lavazza	3.00
Décaféiné Lavazza	3.00
Double espresso Lavazza	4.90
Cappuccino, Latte Macchiato	7.00
Irish coffee Maison	11.00
Chocolat chaud	6.50
Thé Mariage Frères Vert, noir, Earl Grey	5.50
Infusion de la Drôme Provençale Tilleuls, verveine, sauge, lavandin, camomille, menthe	5.50

WHISKY *WHISKEY*

	4 cl
Bourbon Whiskey Bulleit	9.50
Bourbon Whisky Blanton's	12.50
Whisky Jack Daniels N°7	9.00
Whisky Talisker	9.50
Whisky Cardhu 12 ans	10.00
Whisky Arberg 10 ans	10.50
Whisky Caol Ila	11.50
Whisky Lagavulin 16 ans	12.50
Whisky Rye Kova	13.50
Whisky The Yamazaki	13.50

RHUM *RUM*

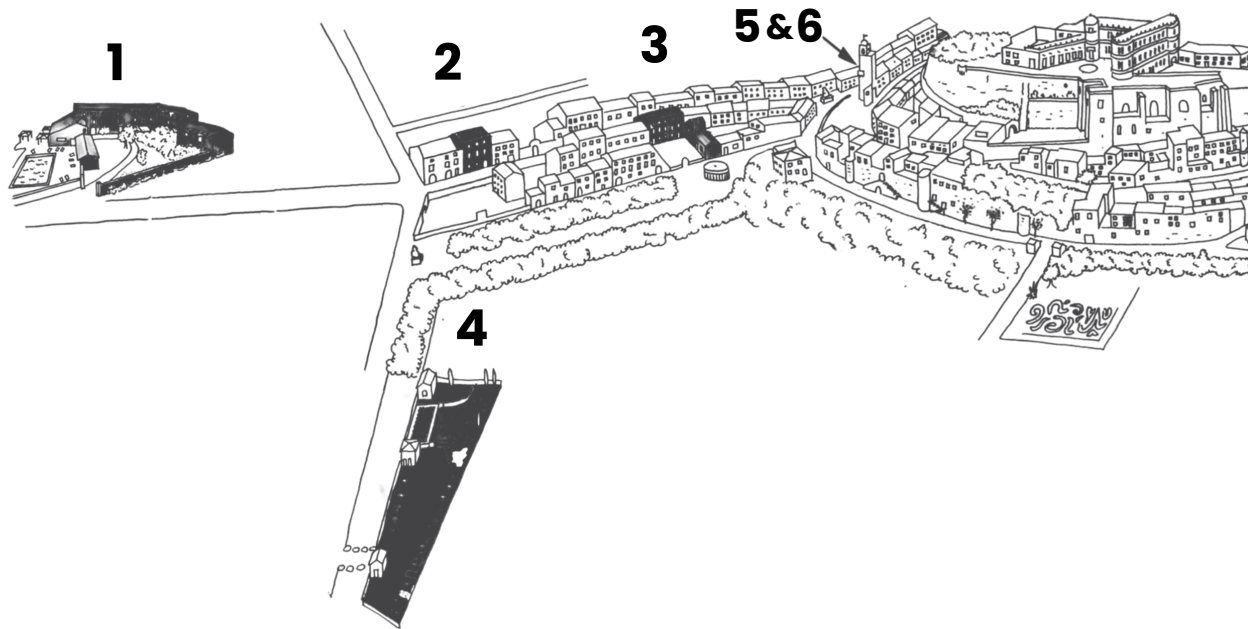
Rhum Don Papa	9.00
Rhum Botran	9.50
Rhum Santa Teresa 1796	10.00
Rhum Zacapa 23 ans	12.50
Rhum Diplomatico	11.00
Longueteau	14.00
Rhum Clément 10 ans	15.00

EAU DE VIE & LIQUEUR *DIGESTIVES*

Armagnac Darroze 20 ans	12.50
Eau de vie de mirabelle	9.00
Eau de vie de poire	9.00
Farigoule	8.00
Coiron vert ou jaune d'Eyguebelle	9.00
Rinquiquin	8.00
Calvados Château Dubreuil 15 ans	11.50
Cognac Grande Champagne XO	12.50

AUTRES ALCOOLS *OTHERS ALCOOLS*

Tequila Patron Silver	12.50
Gin Bombay Sapphire	9.00
Vodka Grey Goose	9.50
Get 27, Get 31, Bailey's	8.00
Limoncello	8.00
Amaretto	7.50
Cointreau	7.50



Les différents lieux des Maisons du Clair de la Plume :

The different locations of Les Maisons du Clair de la Plume :

1. LE CLAIR DE LA PLUME

Chambres & suite de grand confort, petit-déjeuner buffet proposé de 8 heures à 10 heures et accessible à la clientèle extérieure sur réservation. Restaurant Gastronomique 1* Michelin cosigné Glenn VIEL***. Dîner du mardi au samedi (du lundi au samedi en été), et déjeuner les vendredi et samedi.

Elegant rooms and suites with top-level comfort. Buffet breakfast served from 8 a.m. to 10 a.m. (open to non-residents upon reservation). 1 Michelin Gastronomic Restaurant, co-signed by Glenn VIEL***. Dinner from Tuesday to Saturday (Monday to Saturday in summer), lunch on Friday and Saturday.*

2. LA MAISON PRIVÉE

Maison du XIX^{ème} : chambres & suites de grand confort identique à celui de la Maison Principale.

Private 19th-century house offering rooms and suites with the same high standard of comfort as Le Clair de la Plume.

3. LA FERME CHAPOUTON

Ferme du XVIII^{ème} avec chambres de style contemporain, salles de séminaire & piscine extérieure chauffée (réservée aux résidents des Maisons).

Bistro gourmand : tous les jours au déjeuner et au dîner.

Salon de thé : tous les après-midis, de 14 heures à 18 heures.

18th-century farmhouse featuring contemporary-style rooms, seminar rooms and a heated outdoor pool (reserved for guests of Les Maisons). Bistro open daily for lunch and dinner. Tea room open every afternoon from 2 p.m. to 6 p.m.

4. LE JARDIN MÉDITERRANÉEN (en été)

Baignade naturelle (sans traitement chimique) accessible de 10h à 18h (réservée aux résidents des Maisons). Vue exceptionnelle sur le village de Grignan, espace privatisable.

Mediterranean garden (in summer) : Natural swimming area (chemical-free) accessible from 10 a.m. to 6 p.m. (reserved for guests of Les Maisons). Exceptional view of the village of Grignan. Available for private or professional events.

5. LE CAFÉ DES VIGNERONS

Un lieu convivial autour des vins de l'Appellation Grignan-les-Adhémar. Café (boissons sages ou pas), cuisine maison & glaces artisanales.

A friendly place centered around the wines of the Grignan-les-Adhémar appellation. Coffee (with or without a twist), homemade cuisine & artisanal ice creams.

6. CAVEAU DES VIGNERONS & PRODUITS DU TERROIR

Vins de l'AOC Grignan-Les-Adhémar à emporter (à prix vigneron) & gourmandises de Provence.

Wines from the AOC Grignan-les-Adhémar to take away (at estate prices) & gourmet products from Provence



MAÎTRE
RESTAURATEUR



OFFREZ UN BON CADEAU SUR MESURE EN 3 CLICS
Give a personalized gift voucher in just 3 clicks

Tous nos tarifs s'entendent en euros, taxes & service compris.
Origines des viandes affichées à l'accueil. Tous nos plats sont susceptibles de
contenir des allergènes. La liste est à disposition à l'accueil. L'alcool est
dangereux pour la santé.

*Prices are in euros, taxes and services included.
Meats origin detailed at the bar.
All our dishes are likely to contain allergens. The list is available at
the bar.
Alcohol is dangerous for health.*
