

Drive in

LE CLOS  
HOTEL et RESTAURANT  
SYRAH



*Tarifs à la carte*

Les Entrées :

5,90€ TTC

- L'œuf parfait avec crémeux de carottes, julienne de magret fumé et vierge de pois gourmands au cébette
- La tartelette de lapin avec confit d'oignons au chorizo et jeunes pousses de mesclun
- La marinade de fruits de mer aux agrumes, gelée de gaspacho et ravioles froides au basilic

Les plats chauds :

13,90€ TTC

- Le dos de cabillaud vapeur, beurre aux fleurs de Jean Luc Raillon et mirepoix de carottes braisées à la ciboulette
- Les filets de caille au vinaigre et à l'ail avec spaghettis de courgettes au thym
- L'effiloché de pluma de porc ibérique aux petits légumes, jus au miel de lavande et riz noir

Les desserts :

5,90€ TTC

- La salade de fruits frais
- L'île flottante sur crème anglaise chocolat
- La tartelette de framboise de la Drôme avec crème verveine

Les grosses salades :

13,90€ TTC

- Salade italienne : jeunes pousses épinard, jambon cru, copeaux de parmesan, tomates cerises, pignons de pin, vinaigrette à l'huile d'olive et au vinaigre balsamique
- Salade Végan : jeunes de pousses de mesclun, aubergines et poivrons grillés, tofu grillé, tomates cerises, vinaigrette aux agrumes
- Salade de la mer : salade de mesclun, filet de cabillaud, saumon fumé, supions et tomates cerises
- Salade César : poulet d'Ardèche label rouge, parmesan, tomates cerises, croûtons



Drive in

LE CLOS  
HOTEL & RESTAURANT  
SYRAH

Dans une période exceptionnelle et particulièrement difficile comme celle que nous vivons tous actuellement, toute l'équipe du Clos Syrah reste mobilisée pour vous !  
Notre établissement est fermé depuis plus d'un mois maintenant et nous avons mis ce temps à profit pour nous organiser et prendre les mesures nécessaires pour vous proposer nos services de restauration sous-forme de DRIVE, dans le respect des consignes sanitaires et en respectant scrupuleusement les gestes barrières.  
Nous sommes heureux de vous dévoiler notre concept « DRIVE IN »  
à la carte ou composé de 3 formules à découvrir ci-dessous,  
pour continuer à faire voyager vos papilles, à déguster les mets d'exception de nos cuisines, directement dans la vôtre.



Hello  
19.90 € TTC  
18.09 € HT

Plat  
+  
Dessert  
+  
Pain  
+  
Eau minérale



Tradition  
24.90 € TTC  
22.64 € HT

Entrée  
+  
Plat  
+  
Dessert  
+  
Pain  
+  
Eau minérale



Fresh'up  
19.90 € TTC  
18.09 € HT

Grande Salade  
+  
Dessert  
+  
Pain  
+  
Eau minérale

Au Clos Syrah, nous avons à cœur de vous proposer une cuisine raffinée, réalisée à partir de produits du terroir. Notre Chef a sélectionné pour vous des légumes et fruits de saison et s'est fourni, pour la majorité de ses plats, chez nos producteurs locaux :  
"Fleur délice" Jean-Luc Raillon à Saint-Vincent-la-Commanderie, "les Bûches" Alain Tardieu à Beaumont-Lès-Valence, le Gaec Clapon à Bourg-de-Péage, la Maison Valrhona à Tain l'Hermitage, entre autres.

Les autres produits travaillés sont d'origine France ou de l'Union Européenne.

1. 2. 3. *Savourez*

possibilité de livraison à partir de 100€ de commande, dans un rayon de 5Km  
Réservation jusqu'à 10h au : 04.75.55.52.52 ou par mail : info@clos-syrah.com

Drive'in

LE CLOS  
HOTEL ET RESTAURANT  
SYRAH



#### Les Blancs : 75cl

- |   |            |
|---|------------|
| • Roussane domaine Cluzel 2018              | 13€ TTC    |
| • Crozes Hermitage domaine des chenêts 2018 | 16€ TTC    |
| • Sancerre domaine delaporte 2018           | 19,50€ TTC |
| • Bourgogne domaine François Carillon 2017  | 24€ TTC    |

#### Les Rouges : 75cl

- |  |         |
|--|---------|
| • Crozes Hermitage Laurent Combier 2019 (37,5CL)     | 11€ TTC |
| • Crozes Hermitage "les amandiers" Luc Tardy 2018 :  | 16€ TTC |
| • Saint Joseph vieilles vignes domaine de Gouye 2015 | 24€ TTC |

l'abus d'alcool est dangereux pour la santé consommez avec modération

+ de 360

références de vins dans notre cave

**Nous vous proposerons  
des vins différents chaque semaine**

possibilité de livraison à partir de 100€ de commande, dans un rayon de 5Km

