

Hôtel du Levant
Restaurant Brioude

Neyrac-les-Bains
07380 Meyras

info@hotel-levant.com
04 75 36 41 07



PHOTOGRAPHIE DE LAURENT DALVERNY



M E N U S
HÔTEL DU LEVANT - RESTAURANT BRIOUE

Les Apéritifs

LES APÉRITIFS DE PAYS.

<i>Myro, (Liqueur de myrtilles et Coteaux de l'Ardèche (I.G.P.) rosé)</i>	8 cl	5 €
<i>Castagnou royal (Liqueur de châtaigne et champagne)</i>	8 cl	10 €

DES VINS POUR L'APÉRITIF.

<i>Champagne, (A.O.C./A.O.P.)</i>	10 cl	10 €
<i>Chardonnay, Viognier, Coteaux de l'Ardèche (I.G.P.)</i>	10 cl	5 €
<i>Vendange d'Octobre, Coteaux de l'Ardèche (I.G.P.)</i>	10 cl	6 €

LES BIERES.

<i>1664, Heineken</i>	25 cl	5 €
<i>Leffe (blonde), Hougaarden (bière blanche)</i>	33 cl	7 €

LES AUTRES APÉRITIFS.

<i>Ricard, 51, Cristal, Henri Bardouin.</i>	3 cl	5 €
<i>Gentiane : Suze, Salers, Avèze..</i>	4 cl	5 €
<i>Vermouths, Vins cuits, Porto, ...</i>	4 cl	5 €
<i>Kyr</i>	8 cl	5 €
<i>Kyr royal</i>	8 cl	10 €

LES APÉRITIFS SANS ALCOOL.

<i>Palermo (rouge ou gentiane)</i>	4 cl	4 €
<i>Jus de fruit artisanal (non filtré)</i>	20 cl	4 €
<i>Coca-cola, Orangina, Schweppes, sirop,...</i>	25 cl	4 €

WHISKIES (POUR PLUS DE DÉTAIL DEMANDER NOTRE CARTE DES WHISKIES).

<i>BALLANTINES, Blend, Finest</i>	4 cl	6 €
<i>CHIVAS RÉGAIL, Blend, 12 ans</i>	4 cl	8 €
<i>CHIVAS RÉGAIL, Blend, 18 ans</i>	4 cl	10 €
<i>REDBREAST 12 ans 40%</i>	4 cl	8 €
<i>ELIJAH CRAIG 12 ans 47%</i>	4 cl	8 €
<i>EDDU Grey Rock Broceliande</i>	4 cl	8 €
<i>M. COUVREUR The Unique</i>	4 cl	9 €
<i>AMRUT Fusion 50%</i>	4 cl	10 €
<i>OBAN 14 ans 43%</i>	4 cl	8 €
<i>GLENGOYNE 10 ans</i>	4 cl	8 €
<i>GLENROTHES Sherry Cask</i>	4 cl	9 €
<i>KNOCKANDO 18 ans 43%</i>	4 cl	9 €
<i>GLEN MORAY 16 ANS</i>	4 cl	10 €
<i>AUCHENTOSHAN 12 ans 40%</i>	4 cl	9 €
<i>NIKKA Pure Malt Red 43%</i>	4 cl	11 €
<i>TAKETSURU 12 ans 40%</i>	4 cl	11 €
<i>YOICHI Non Age 43%</i>	4 cl	8 €
<i>YOICHI 10 ans 45%</i>	4 cl	10 €
<i>LAGAVULIN 16 ans 43%</i>	4 cl	9 €
<i>ARDBEG Uigeadail 54,2%</i>	4 cl	12 €
<i>LAPHROAIG Triple Wood</i>	4 cl	11 €

CAFÉ, THÉ, INFUSIONS

accompagné de mignardises : 4€

CAFÉ MICHEL (Maître torréfacteur, torréfaction à l'ancienne.)

Expresso 100% Arabica

Décaféiné torréfié et moulu pour café expresso

THÉ MARIAGE FRÈRES (Maison de Thé à Paris depuis 1854.)

Infusion de verveine d'Ivan.

Formule express à 20 €

Tous les jours à midi sauf dimanche et jours fériés.

Amuse-bouche

Plat garni du jour

Assiette de fromages

Dessert du jour

Menu dégustation

à 70 € composé en fonction du marché.

Ce menu comporte un assortiment de 5 plats, fromage et dessert servis en portions dégustation.

(ce menu est servi à l'ensemble des convives)

Menu Enfant

Jusqu'à 12 ans, 14 € un plat à la carte au choix et un dessert.

(dans les menus du marché ou de saison)

Les plats proposés dans nos menus peuvent être servis à la carte :
(temps de préparation environ 20minutes)

<i>Plat</i>	<i>22 €</i>
<i>Fromage</i>	<i>7 €</i>
<i>Dessert</i>	<i>10 €</i>

Eau minérale du Pestrin depuis 1868 : grande 4 €, petite 2 €.

Toutes nos viandes sont d'origine française. Tous nos plats contiennent : Gluten, Arachides, Fruits à coques, Œufs, Poisson, Soja, Lait, Crustacés, Mollusques, Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Lupin.

☞ Tous nos plats sont fait maison.



Retrouver nous sur twitter



Foursquare Check Ins



www.hotel-levant.com

Menu Goûtez l'Ardèche®



Mise en bouche.

ou Gravlax de truite de l'Ardèche et petits légumes crus et en pickles, herbes du moment.
ou Velouté de butternut, fricassée de champignons et châtaignes, oeuf mollet.

ou Palette de porc longuement braisée, carottes glacées et polenta à la sauge.
ou Suprême de pintade de l'Ardèche, gâteau de boulghour aux légumes d'été.

Plateau de fromages A.O.P. et autres, choisis par Alain.

ou Eclair à la châtaigne, sorbet à la framboise.
ou Revisite du vacherin, compotée de tomates à la cannelle, framboises et sorbet au yaourt et geranium rosat.

30 € Entrée, plat, fromage ou dessert.

34 € Entrée, plat, fromage et dessert.

*Toutes nos viandes sont d'origine française.
Tous nos poissons sont issus de la pêche raisonnée.*

*Nos plats peuvent contenir: Gluten, Arachides, Fruits à coques, Œufs, Poisson, Soja, Lait, Crustacés, Mollusques, Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Lupin.
☞ Tous nos plats sont fait maison.*

Menu d'Automne

Mise en bouche.

Foie gras de canard maison aux châtaignes, marrons au sirop Imbert® gelée de sirop de châtaigne, tuile de cruse et toasts de pain au maïs.
ou Cannelloni de légumes d'été.
ou Carpaccio de merlu, butternut et cèpes, huile de noisettes.
ou Ris de veau, jus nerveux, pâtisson et déclinaison d'oignons.

Pavé de Lieu jaune, poêlée d'épinards aux shimeji et risotto, beurre citron.
ou Quasi de veau de pays : en osso bucco à l'orange déclinaison de navets, et rôti, déclinaison de persil racine et pistaches de Bronte, jus de cuisson.
ou Pièce de Bœuf cuit à 58°C, oignon farçi, aubergines (caviar, barbecue, tuile)

Plateau de fromages A.O.P. et autres, choisis par Alain.

Croustillant de fruits rouges, glace au poivre de Jamaïque.
ou Déclinaison de figues, petits fruits rouges, crémeux de sarriettes et sorbet à l'orange et amande.
ou Biscuit coulant façon Michel Bras, glace aux potimarrons et gingembre.

44 € Entrée, plat, fromage et dessert.

54 € Entrée, poisson, viande, fromage et dessert.

*Toutes nos viandes sont d'origine française.
Tous nos poissons sont issus de la pêche raisonnée.*

*Nos plats peuvent contenir: Gluten, Arachides, Fruits à coques, Œufs, Poisson, Soja, Lait, Crustacés, Mollusques, Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Lupin.
☞ Tous nos plats sont fait maison.*