

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, (Liqueur de châtaigne et St Péray mousseux A.O.C./A.O.P.)</i>	8 cl	8 €

DES VINS POUR L'APÉRITIF.

<i>St Péray mousseux (A.O.C./A.O.P.)</i>	10 cl	8 €
<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>Suze, Salers, Avèze, Gentiane</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 €

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, 13 € 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.

Carpaccio de truite de Mayres,
tartine de légumes croquants et herbes sauvages et potagères.

Bœuf Fin gras du Mézenc longuement braisé,
carottes confites au miel de châtaignier et polenta à la sauge

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

Chou châtaigne, sorbet à l'orange.

30 € Entrée, plat, fromage ou dessert.

34 € Entrée, plat, fromage et dessert.

Toutes nos viandes sont d'origine française. 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 de printemps

Mise en bouche.

Foie gras de canard maison, déclinaison de betteraves, toasts de pain au maïs et salade de claytone.

- ou Carpaccio de Saint Jacques au poivre pamplemousse, taboulé chou-fleur/agrumes et déclinaison d'agrumes de Sicile...
- ou Ris de veau, jus nerveux, poires de terre et déclinaison d'oignons.+++9

Pavé de Skrei de l'Atlantique, texture d'asperges vertes et risotto de shimeji.

- ou Veau de pays : en osso bucco à l'orange, navets à la réglisse et quasi rôti, texture de persil racine et pistache, jus à la gentiane.

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

Tarte de chocolat noir Guanaja et noisettes, glace poivre de Jamaïque.

- ou Sphère poire et safran d'Ardèche, sauce chocolat.
- ou Fraises Ciflorette, déclinaison de géranium rosat et terre de céréales.

44 € Entrée, plat, fromage et dessert.

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

Toutes nos viandes sont d'origine française. 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.