



15.90 €

Menu « Les Genets »

assiette de charcuterie de pays

ou **Salade composée**

tomate, salade, oignon, concombre, jambon, fromage, pomme, melon, olive

Cuisse de poule au vin rouge de l'Ardèche

ou **Entrecôte au grill**

ou **Truite Meunière**

ou **maoche** (saucisse aux choux de la bastide)

avec **Riz Pilaf** ou **frites**

et légumes du jour

Assiette de fromages secs de la ferme

ou **Fromage blanc au coulis de fruits rouges**

Flan maison aux œufs et au caramel

ou **Coupe de glaces**

ou **Dessert ou Pâtisserie maison**

19,90 €

Menu degustation

5/2009

foie gras de canard maison et charcuterie

ou

Salade composée

(salade,tomate,concombre,jambon,lardon ,bleu,fruit oignon olives)

truite aux amandes

encornets farcis aux fruits de mer

ou **gambas grillées flambees persillées**

ou **grenouilles persillées**

ou **omelette aux cèpes**

ou **entrecôte au grill**

Avec riz pilaf ou frites

Et légumes du jour

Assiette de fromages secs de la ferme

ou **Fromage blanc au coulis de fruits rouges**

flan maison au caramel ou patisserie

coupe de glace

Carte des vins

VINS ROUGES

en bouteille de 0.75cl

COTEAUX DE L'ARDECHE 12°	vdp	9.00 €
GAMAY cuvée "MODESTINE" 12°	vdp	10.50 €
CAHORS carte noire AOC		12.00 €
BORDEAUX 12°	AOC	14.50 €
Cuvée « Les Muletiers »	vdp 12.5 °	9.00 €
	en bouteille de 37.5 cl	
COTEAUX DE L'ARDECHE 12°	vdp	6.50 €

VINS ROSES

en bouteille de 0.75 cl

COTEAUX DE L'ARDECHE 12°	vdp	9.00 €
	en bouteille de 37.5 cl	
COTEAUX DE L'ARDECHE 12°	vdp	6.50 €

VINS BLANCS

en bouteilles de 0.75 cl

COTEAUX DE L'ARDECHE 12° vdp

9.00€

en bouteille de 37.5 cl

COTEAUX DE L'ARDECHE 12° vdp

6.50 €

Vin de l'Ardèche rouge, rosé, blanc vdp

Pichet 1/2 l 4.40 €

Pichet 1/4 l 2.20 €

7/2009

Restaurant - Hôtel - Bar

Les Genêts

48250 La Bastide Puylaurent

Tél. & Fax : 04 66 46 00 13

hotelgenets@hotmail.fr

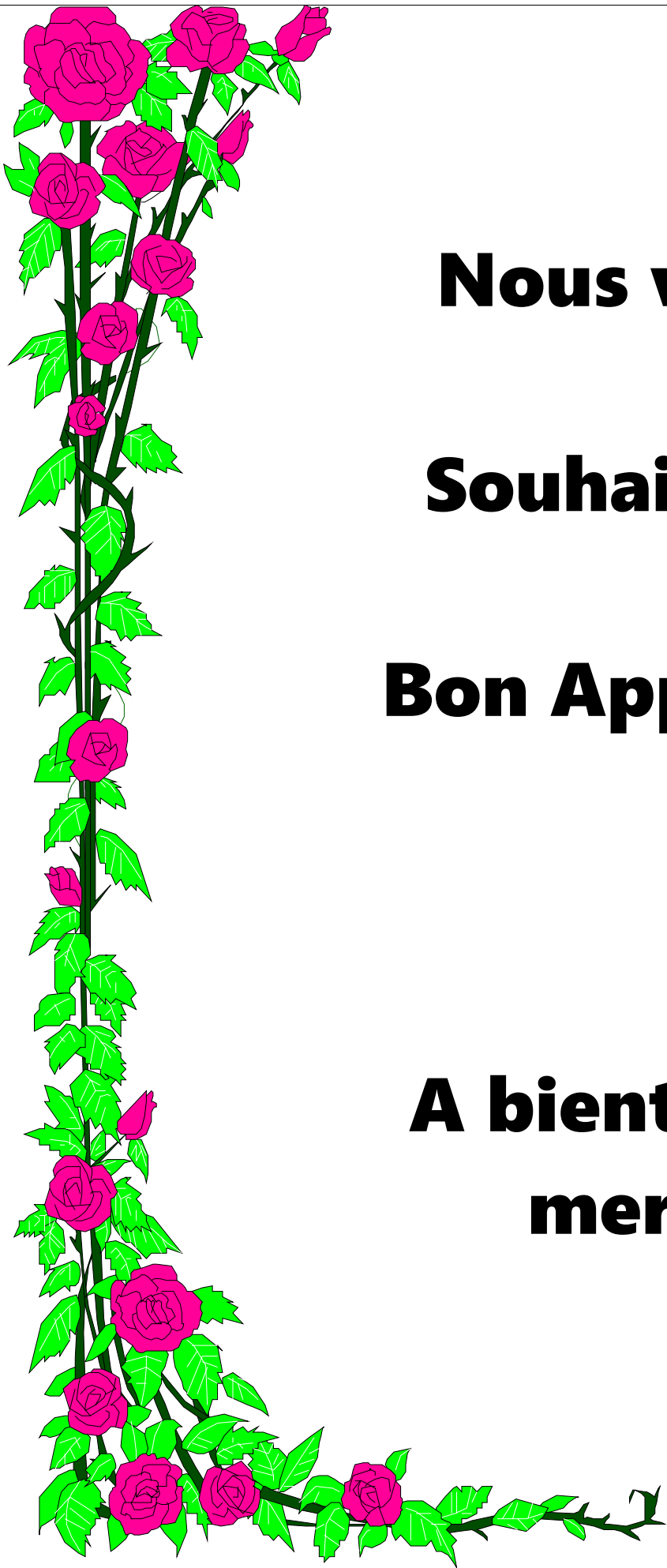
**Nous sommes heureux
De vous accueillir à notre table.
Et nous vous remercions**

De votre confiance.

En vertu de la nouvelle législation

Nous informons notre clientèle que :

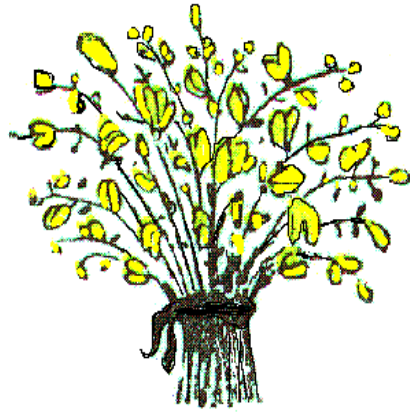
- **Notre entrecôte au menu à 15.90 € et à 19.90€
est d'origine Française ou Argentine
- (Suivant les arrivages)**
- **Le steak haché au menu à 8.50 € est d'origine
Française.**



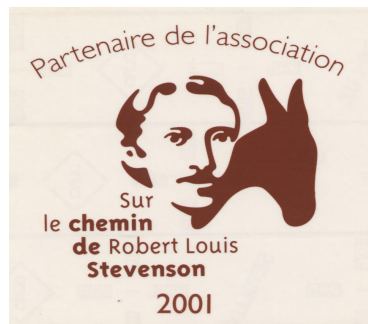
Nous vous
Souhaitons
Bon Appétit !

A bientôt et
merci

Les GENETS



Notre établissement figure dans



**Le GUIDE
CHAMPERARD**

**Le
PETIT FUTE
2010**

MENU Enfant 8.50 €

(Moins de 10 ans)

assiette de charcuterie

Steak Haché ou Nuggets de poisson

Avec

Riz Pilaf ou frites

Et dessert

« RESTAURANT " LES GENETS »

Tarif des boissons

Bière Française.....25 cl.....	3.50 €
Bière Pression le demi25 cl	3.00 €
Bière étrangère ou Française de luxe	3.50 €
Café	1.70 €
Thé ou Infusions	2.70 €
Eau minérale gazeuse Ble 1l	5,00 €
eau minerale gazeuse ble 1/2l	3,00 €
Apéritif.2 cl	2.50 €
Digestifs2 cl	6.00 €
Whisky6 cl	6.00 €
Whisky baby4 cl	4.00 €
Jus de fruits, coca-cola, etc.... 25 cl	3.00 €
1/2 Pichet rouge, rosé, blanc	6.00 €
1/4 Pichet rouge, rose, blanc	3.00 €
<u>LE CASTAGNOU</u>le Verre.....	4.00 €
Apéritif à base de vin blanc Et de liqueur de Châtaignes	
<u>Cocktail « Les Genêts »</u> ... le Verre...	4.00 €
Apéritif à base de vin blanc, de	

Liqueur de litchis et de liqueur de violettes



VINS DE PAYS Des COTEAUX DE L'ARDECHE

ROUGE Robe rubis, léger, fruité, agréable,
Vinification traditionnelle.
CEPAGES:
Carignan, Syrah, Grenache
SERVICE/
Il est conseillé de le boire chambré
18°/20°. L'été, il accepte d'être
Servi légèrement plus frais 14°/16°

ROSE Couleur cerise
Vinification par saignée
CEPAGES:
Grenache, Syrah
SERVICE:
Vin parfumé, délicat. Il est à servir
Très frais 7°/8°, mais non glacé.

BLANC Vinifié à basse température,
Principalement à partir d'un cépage Uni
Blanc
SERVICE:
Le Vin de Pays Blanc de s Cévennes
Ardéchoise est sec, brillant, aromatique
Très apprécié en apéritif avec de la
Crème des bois ou poissons et crustacés
Servir à 6°/7°

CLIMAT ET TERROIR.

Les Cévennes ardéchoises bénéficient d'un climat
D'exception.

En effet, le terroir est situé dans les zones
D'influence climatique du Nord et du sud.

Cette particularité permet la culture et
La vinification de cépages typiques quant à leur
Dégustation.

Le vignoble s'étend sur des terroirs variés,
Composés d'une Ossature calcaire bordant le
Rhône et sillonné de basses Terrasses d'alluvions
Déposées le long des vallées de Chassezac, de la
Beaune et de l'Ardèche.

L'encépagement de base est celui du vignoble
Méditerranéen Auquel il faut ajouter l'implantation de
Cépages sélectionnés Pour leur typicité
(viognier, Chardonnay, Cabernet, Gamay et Merlot)

HISTORIQUE

Dés le premier siècle avant J.C., le commerce s'or
A partir des ports Méditerranéens et atteint les Cé
Sur une amphore retrouvée à Vetchenen (Holland
Lire "ELVORIUM"(vins des Helvétiens), le précu
de Pays des COTEAUX DE L'ARDECHE.
Cette tradition dans l'art de la vigne et du vin, nou
Perpétuons pour votre plaisir du bien boire.

LE CABERNET SAUVIGNON

Cépage qui a fait la renommée des plus
grands vins de France. Il donne un vin
aromatique, tannique et corsé, long et
chaleureux. Il demande à vieillir, mais déjà
harmonieux, il peut être bu dès la
Première année. Il sera servi à la
température de la pièce.

LE MERLOT

Cépage précoce, vendangé début septembre.
Très généreux, il donne un vin charnu et
coloré. Apte au vieillissement. A servir à la
température de la pièce.

LE SYRAH

Le Syrah est le cépage le plus traditionnel de
la vallée du Rhône. Il donne un vin coloré,
typé, au bouquet agréable, parfumé de
violette.

Ce vin souple et long en bouche doit être bu
à une température de 15° à 16°

LE GAMAY

Cultivé sur les grès granitiques des Cévennes
ardéchoises, il a été baptisé "Modestine".

L'ânesse Modestine accompagna l'écrivain
anglais STEVENSON à travers les Cévennes
au début de ce siècle (L'Ile au trésor,
Docteur Jekyll et Mr Hyde etc....).

Parfum fruité, souplesse et finesse sont les
mots qui le caractérisent le mieux.
Il peut être bu à une température de 13° à
15°, de préférence dans l'année.

CARTE « LES GENETS » 2015

les hors d'œuvre

terrines aux marrons avec jambon cru	9,00€
Assiette de charcuterie	9.00 €
Salade composée	8.00 €

les plats chauds

Truite meunière aux amandes	14,00€
entrecôte au grill	14,00€
Poule au vin rouge de l'Ardèche	14.00 €

TRIPOUX FACON DU CHEF

16,90€

gambas flambées aux cognac persillées

16,90 €

grenouilles persillées

16,90€

(acompgnement salade saucisson maison frites ou riz pilaf)

LES FROMAGES

Assiette de fromages varies

4.00 €

Fromage blanc nature

3.50 €

Fromage blanc

4.00 €

(au coulis de fruits rouges)

LES DESSERTS

flan maison aux œufs et au caramel

4.00 €

Pâtisserie ou Dessert maison

4.00 €

Glaces ou sorbets

4.00 €

Supplément chantilly

2.00 €

Coupe ardéchoise

6.00 €

vanille creme de marron & chantilly

6/2009

