AUBERGE MONNET

Catherine et Eric vous accueillent au restaurant où le locavore est de rigueur. Nous travaillons en circuit court avec des producteurs locaux pour valoriser nos terroirs. En équipe, nous mettons en scène des assiettes témoignant de notre passion pour les produits..

Contact

Catherine et Eric Seignovert
3, place du petit puits
26600 La Roche-de-Glun
0475845780

Informations légales

Création : 2011
SIRET : 48786880400039
NAF : 5610A
CA : De 250 000 à 500 000€
Effectif : 6 à 9 salariés

L'établissement

L'établissement est ouvert

- de 12h à 14h et de 19h à 21h30
- Ouvert 7 jours / 7
- Fermeture : Jamais

Nombre de couverts

- En salle : 90
- En terrasse : 70

Prix des menus

- Midi en semaine : 18
- Soir et week-end : 31

L'établissement dispose d'un sommelier ou d'un conseiller en alliance mets & vins

Le chef

M. Hervé Combier

- CAP Cuisine
- 25 ans

Spécialité du chef

Friture de truitelles

Distinctions

Guide du routard, Maître restaurateur, Vignobles et découvertes,

Activité

Type d'entreprise

- 56.10A Restauration traditionnelle

Type d’activité

- Restaurant

Type de cuisine

- Auberge, bistrot

Matière première

- Inférieure à 50km
- Ardèche

Agrément européen pour les produits laitiers et carnés

Dérogation à l'obligation d'agrément

L’entreprise reçoit

- Des apprentis
- Des stagiaires

Réservation et accessibilité

Modes de paiement

- Espèces
- Chèques
- CB
- Chèques vacances
- Tickets restaurant / chèques déjeuner

L’établissement est accessible

- Aux personnes à mobilité réduite
- Aux animaux

Possibilités d’accueil

- Accès autocars
- Accueil motard
- Accueil VTTistes
- Parking
- Terrasse

Langues parlées

- Allemand
- Anglais
- Français

Actualité

Ouverture d'une annexe Bistrot à vins / Cave à vins