

LE CARRÉ D'ALETHIUS



Le Restaurant est situé à seulement 1 heure de Lyon, près de Valence en Ardèche. Partez pour une escapade gourmande à une table étoilée d'Ardèche, Le Carré d'Alethius. Le Chef Olivier Samin réalise une cuisine inventive, millimétrée et savoureuse tandis que son épouse Stéphanie vous réserve un accueil des plus chaleureux.

À Charmes-sur-Rhône, notre restaurant gastronomique s'épanouit dans une salle lumineuse parsemée de bambous stylisés. Une atmosphère à la fois naturelle et contemporaine qui reprend la philosophie de la cuisine qui vous est proposée : celle-ci est en effet avant tout orientée sur les produits de la région, des produits sublimés par l'imagination du chef.

Dès les beaux jours, c'est en terrasse que vous avez rendez-vous. Elle prend place dans le patio encadré de verdure et offre calme et dépaysement.

Contact

Olivier SAMIN
4 rue Paul Bertois
07800 Charmes-sur-Rhône
0475783052
www.lecarredalethius.com

Informations légales

Création : 2010
SIRET : 52147871900011
NAF : 5510Z
CA : De 500 000 à 1 million €
Effectif : 10 à 19 salariés

L'établissement

L'établissement est ouvert

- 12 h à 13 h 30 et 20 h à 21 h 30
- mardi soir, mercredi soir, jeudi, vendredi, samedi et dimanche midi
- Fermeture : 01/01 au 10/01, 15/02 au 02/03, 20/08 au 05/09

Nombre de couverts

- En salle : 30
- En terrasse : 30

Prix des menus

- Midi en semaine : 30€
- Soir et week-end : 50 à 98€

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

Le chef

M. Olivier SAMIN

- bac pro
- 19 ans

Spécialité du chef

Truite arc en ciel & escargots de la vallée de l'Eyrieux, beurre noisette et mousseline à la livèche

Menu gastronomique ou carte blanche au chef

Menu surprise

Distinctions

Maître restaurateur, Vignobles et découvertes, Etape savoureuse®, Gault & Millau, Goûtez l'Ardèche®, Guide du routard, Guide Michelin

Activité

Type d'entreprise

- 56.10A Restauration traditionnelle

Type d'activité

- Hôtel
- Restaurant

Type de cuisine

- Restauration gastronomique ou semi gastronomique

Matière première

- Produits sur place
- Inférieure à 50km
- Ardèche
- Région Rhône-Alpes
- France

Agrément européen pour les produits laitiers et carnés

Vente directe

L'entreprise reçoit

- Des apprentis
- Des stagiaires

Réservation et accessibilité

Les clients doivent réserver à l'avance

- Par téléphone et/ou par mail
- Délais de réservation : 1 à 2 semaines

Modes de paiement

- Espèces
- Chèques
- CB
- Chèques vacances

L'établissement est accessible

- Aux familles avec des enfants en bas âge (accès poussette, chaise haute, coin jeu, table à langer)
- Aux personnes à mobilité réduite
- Aux animaux

Possibilités d'accueil

- Accueil VTTistes
- Parking
- Terrasse

Langues parlées

- Anglais
- Français

Actualité

Spécial diamant noir... en janvier, février et mars Entre mer et
terroir... en avril, mai et juin On en pince pour le homard... en juillet
et août Promenons-nous dans les bois... en septembre, octobre et
novembre