

La Magnaneraie

UN BOUT D'HISTOIRE



Sur les rives du Rhône, aux portes de la célèbre cité des Papes,
l'Hôtel La Magnaneraie vous propose 32 chambres et suites.

Installé sur les hauteurs de Villeneuve-lès-Avignon,
notre hôtel vous invite à une pause au calme en profitant
de la quiétude de notre jardin et de notre piscine extérieure.

Ancienne maison de campagne, lieu de festins au XVIème siècle
devenu une magnanerie – élevage de vers à soie –
puis un domaine vinicole au XXème siècle
avant de trouver sa vocation hôtelière dans les années soixante-dix.

La Magnaneraie rejoint
Najeti Hotels & Golfs Collection
en 2000.

Depuis, la demeure renaît pour offrir
à ses hôtes un cadre intime, chaleureux, et raffiné,
faisant de la dolce vita provençale un véritable art de vivre.

La Magnaneraie propose désormais une alchimie parfaite
entre traditions et modernité, des intérieurs cosy
jusqu'au jardin méditerranéen qui abrite deux platanes bicentennaires.



Najeti
Hôtels & Golfs Collection

BAR DE LA MAGNANERAIE

Le service est assuré de 12h à 21h00

Les bouchées du bar

Planchette de saucisson tranché - 9€ 

Saucisson de notre terroir label rouge, beurre au romarin du Chef

La planchette apéro - 9€

Tartinades du moment, olives, croutons

Le pâté croûte Richelieu - 10€

Pâté croûte insert foie gras

Caillette dégustation - 10€

Pâté charcutier de la Drôme

La planchette de saumon fumé maison - 12€

Saumon fumé fait maison accompagné d'un beurre d'aneth

Les plats du Chef

Tian de légumes - 13€ 

*Aubergines grillées garnies de tomates,
courgettes et oignons au thym*

Gratin d'enfance & salade - 15€

Poireaux en béchamel, jambon blanc du Ventoux

Lasagnes de bœuf & salade - 18€

Pâte à lasagnes, sauce tomate maison, haché de bœuf, béchamel, emmental

Parmentier de canard & salade - 21€

Effiloché de canard, écrasé de pomme de terre maison

La touche sucrée

Moelleux au chocolat maison, glace vanille - 8€

Pavlova aux agrumes maison - 8€

Café gourmand - 9€

mini moelleux au chocolat, meringue, salade de fruits, 1 boule de glace

Glaces : 1 boule - 3€ 2 boules - 5€ 3 boules - 6,50€

Demandez la sélection du serveur

CARTE DES VINS

Vin rouge

- Lirac "Tuilerie de Manobres", *Appellation Côtes du Rhône contrôlée* 2022 75 cl 32€
- Domaine Juliette Avril, *Appellation Châteauneuf-du-Pâpe contrôlée* 2015 73€
- Château Mont-Redon, *Appellation Châteauneuf-du-Pâpe contrôlée* 2014 85€

- Domaine Juliette Avril, *Appellation Châteauneuf-du-Pâpe contrôlée* 2014 37.5 cl 30€

Vin blanc

- Lirac "Les Hauts d'Acantalys", *Appellation Lirac contrôlée* 2022 75 cl 31€
- Château Mont-Redon", *Appellation Châteauneuf-du-Pâpe contrôlée* 2017 81€

- Laudun Domaine Pélaquier, *Appellation Côtes du Rhône contrôlée* 2017 50 cl 25€
- Domaine de Valdation IGP, *Alpilles* 2017, **Bio** 20€
- Château La Canorgue, *Appellation Luberon Contrôlée* 2017, **Bio** 25€

Vin rosé

- Le rosé des Acanthes, *IGP du Gard* 2022 75 cl 22€
- Domaine la Garelle, La cuvée du Solstice, *Appellation Luberon protégée* 2022 28€
- Domaine Saint-Jérôme, Tavel 2022, **Bio** 28€

- Domaine de Valdation IGP, *Alpilles* 2018, **Bio** 50 cl 20€

- Tavel Château d'Aquéria 2018 37.5 cl 17€

Champagne

- Castelnau *Brut "Réserve"* 75 cl 112€
- Castelnau *Rosé* 134€
- Rotchild *Brut* 122€

MOCKTAILS

Nos mocktails sont proposés au prix de 8 €

Demandez la création du serveur

COCKTAILS

Nos cocktails sont proposés au prix de 10 €

Mojitos

*Rhum blanc, Eau gazeuse, Sucre de canne,
Jus de citron, Citron, Menthe*

Spritz

*Apérol ou Campari, Prosecco,
Eau pétillante, Tranche d'orange*

Gin Tonic

Gin, Schweppes Tonic

Cuba Libre

*Rhum cubain, Coca-Cola,
Jus de Citron, Tranche Citron*

Tequila Sunrise

*Tequila, Jus d'orange,
Grenadine, Tranche d'orange*



APÉRITIFS

Vin et Champagne au verre

	12 cl
Vin, Demandez la sélection du Sommelier	5€
Champagne, Castelnau Brut	12€

Pressions & Bières

	25 cl	50 cl
Pression Blonde Heineken	4€	8€
Pression du moment	5€	10€
		33 cl
Leffe blonde		6€
Kronenbourg 1664		5€

Soda & Jus

	33cl
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Perrier	4€
	25cl
Schweppes Tonic, Schweppes Agrumes	
Fuze tea, Limonade	3.80€
	20cl
Jus de fruit PAGO :	
Fraise, ACE, pomme, orange, abricot, ananas, tomate	3.50€

Alcools

Les alcools sont servis en 3cl

Supplément soft 2€

Supplément sirop 0.50€

Chivas 18 ans	11€
Amaretto, Armagnac,	8.50€
Calvados, Cognac,	8.50€
Cointreau,	8.50€
Grand Marnier	8.50€
Vodka, Tequila,	8.50€
Gin, Rhum blanc	8.50€
GET 27 (5 cl)	8€
Bailey's,	8€
Ballentine's, Jack Daniels	8€
Martini blanc, Martini rouge	6€
Campari	6€
Ricard	4€

Eaux

	50 cl	1 L
San Pellegrino, Vittel	3€	6€

CAFÉ & THÉS

Cafés

Expresso	2.20€
Café allongé	2.30€
Café noisette	2.40€
Café au lait	2.50€
Décaféiné	2.20€

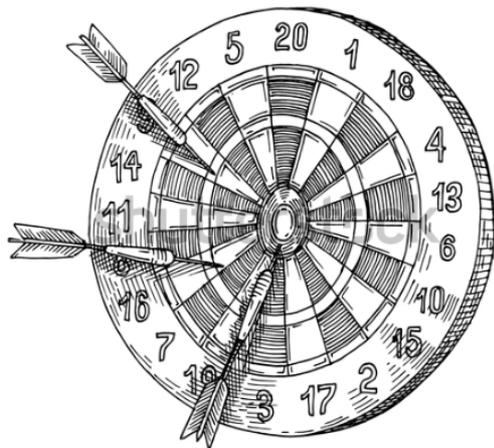
Thés

	4.80€
Thé noir aromatisé :	
Earl Grey Yin Zhen	
4 Fruits rouges	
Breakfast	
Thé vert aromatisé :	
Minty tea	
Gunpowder	
Bali	

Tisanes

	4.50€
Verveine	
Tilleul	
Verveine & menthe poivrée	
Rooibos citrus	

LES PETITS PLUS



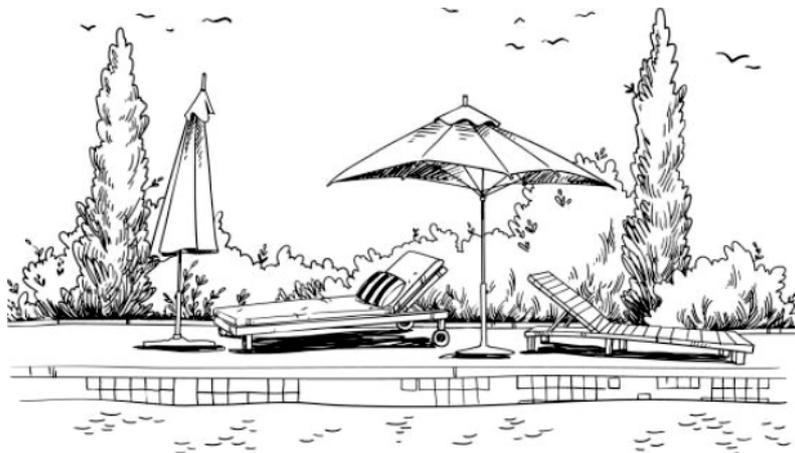
FLÉCHETTE

Les fléchettes sont à votre disposition à la réception



PÉTANQUE

Des boules sont à votre disposition sur le terrain



PISCINE

Ouverte aux clients de l'hôtel uniquement, de 9 h à 22 h

La Magnaneraie

LES GRANDS PLUS

LA MAGNANERAIE DISPOSE D'UN SERVICE ÉVÈNEMENTIEL

*Nous vous accueillons pour vos séminaires d'entreprise,
vos évènements familiaux, vin d'honneur, anniversaires,
baptêmes, fiançailles, ...*

*Nous proposons des repas de groupe organisés
par notre équipe à l'aide de notre Chef.*

*L'équipe de La Magnaneraie se tient à votre disposition
pour toute demande ou devis*



Nous sommes joignables au
04.90.25.11.11
magnaneraie.hotel@najeti.com

NOUS SUIVRE

N'hésitez pas à communiquer votre expérience sur les réseaux !



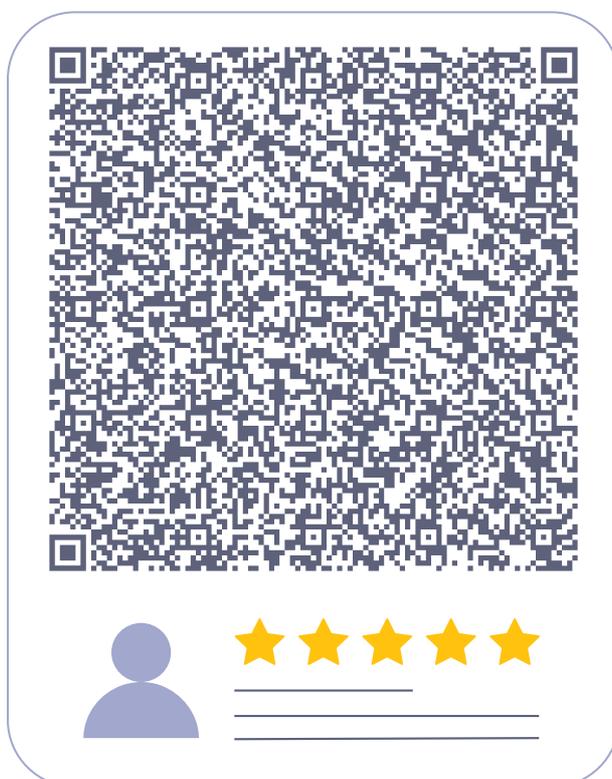
@lamagnaneraie



Hôtel La Magnaneraie

VOTRE AVIS COMPTE

Scannez le QR code ci-dessous et partagez votre expérience Najeti



04.90.25.11.11

magnaneraie.hotel@najeti.com