

## La vieille auberge

Nos chambres d'hôtes :

Nous disposons de trois grandes chambres confortables et spacieuses, d'environ 30 m<sup>2</sup> avec salle d'eau et sanitaires privés, une penderie, une literie double et une literie d'appoint pour une ou deux personnes supplémentaires.

La vieille Auberge

## La chambre africaine



## La chambre indienne



## La chambre de l'apothicaire



## Tarifs des chambres

Haute saison (du 01/06 au 31/08 et jours fériés)		Basse saison (reste de l'année)	
1 nuitée	2 nuitées et +	1 nuitée	2 nuitées et +
85,00€	75,00€	75,00€	65,00€

Deux des chambres ont un accès direct sur la terrasse (60 m<sup>2</sup>) avec barbecue extérieur et mobilier, un petit coin pour faire la sieste, bouquiner, se détendre autour d'un verre bien frais...



A 11 km de Dieulefit, 33 km de Nyons et 38 km de Montélimar

Coordonnées GPS N : 44° 31' 17.728" E : 5° 9' 5.378"

Un renseignement ? Une réservation ?

Alexandra et Jules DUGUET  
«Chez mon Jules»  
5 rue Etienne de Vesc  
26220 VESC  
Email : [chezmonjules@gmail.com](mailto:chezmonjules@gmail.com)

le guide  
MICHELIN  
2013

Rejoignez Chez mon Jules Restaurant sur notre site :

<http://www.chezmonjules.com>

Tél : 04 75 04 20 74

Chez mon Jules © 2013

# Chez mon Jules

Cuisine maison, produits locaux

## Restaurant - Chambres d'hôtes de charme



Bienvenue à Vesc, charmant village du pays de Dieulefit, entre vignes, lavandes, truffiers et oliviers. Au coeur de la Drôme Provençale, venez découvrir pour vos vacances ou vos week-ends, une terre de patrimoine, de gastronomie et d'authenticité. Laissez vous surprendre par la carte, ponctuée de produits locaux de saison et de légumes frais et bio.



Réservations : 04 75 04 20 74



*Le Restaurant*

## *Au menu*

Menu du midi à 18€  
(entrée, plat, dessert)

Le soir,  
Menu à 36€  
(entrée, plat, fromage, dessert)

Menu à 31€  
(entrée, plat, dessert)

Menu à 28€  
(Menu unique à l'ardoise)



*Produits Bio*

## *Notre restaurant*

Cuisine Maison et produits locaux : Alexandra et Jules vous accueillent dans leur restaurant plein de charme et de convivialité, et vous proposent une cuisine raffinée et authentique, où le produit est magnifié.



La carte du restaurant s'inspire uniquement des quatre saisons. Les clients dégustent ainsi des produits frais, de qualité, symboles d'une rencontre entre Jules et les producteurs locaux. Les plats sont ainsi élaborés à partir des meilleurs produits de la région.



De délicieux mets servis sur des tables toutes plus originales les unes que les autres. Un vrai poème autour des tables du lapin, de la théière, ou de la cheminée ; le tout dans une ambiance chaleureuse et familiale.

A découvrir :

les soirées «ramène ton vinyle» tous les vendredis soirs de septembre à mai, avec comme principes, une cuisine familiale autour d'un menu unique et pour chaque convive, son vinyle en poche !

En bref :

une belle aventure gourmande née au milieu d'un paysage magnifique, dans un restaurant au cadre splendide et doté d'une décoration soignée et délicate !

## *La terrasse*



## *La cave à vin*

Chez mon Jules, vous pouvez déguster une sélection des meilleurs vins bio de la région. Une vingtaine de références, rassemblées dans une cave à vin très conviviale, à savourer sur place ou à emporter !

