



# LE BLUEBERRY



## NOS APERITIFS

Pastis 2cl	3,00 €
Martini (rouge ou blanc) 5cl	3,50 €
Porto Rouge 5cl	3,50 €
Palermo (sans alcool) 5cl	3,00 €
Suze ou Campari 5cl	3,50 €
Whisky 4cl	7,00 €
Kir 12cl (cassis, pêche ou myrtille)	3,50 €
Muscat de Beaumes de Venise 7,5cl	5,00 €
Sodas <small>(Coca Cola 33cl, Coca cola Zéro 33cl, orangina 25cl, fuze tea 25cl, limonade 33cl, fanta orange 25cl)</small>	3,50 €
Aperol Spritz 30cl	8,50 €



## NOS BIERES

<u>Bières Pressions</u>	25CL	50 CL
Cigale blonde	3,00 €	5,90 €
Amista IPA	4,50 €	8,90 €
<u>Bières Bouteilles</u>		
Liefman 25cl		4,50 €
Hoegaarden 33cl		5,00 €
Heineken 33 cl		4,20 €
Desperados 33 cl		5,00 €
Duvel 33 cl		5,50 €
1664 sans alcool 33cl		3,50 €



## NOS BOISSONS CHAUDES

## NOS EAUX MINERALES

Expresso	2,00 €	Perrier 33cl	3,50 €
Double expresso	3,00 €		<b>50 CL</b> <b>1 L</b>
Café Allongé	2,00 €	Vittel	4,50 €    5,00 €
Grand Crème	3,00 €	San Pellegrino	4,50 €    5,00 €
Cappucino	3,50 €		
Thés ou Infusions	3,00 €		



# LE BLUEBERRY

# A LA CARTE

POUR  
*reserver*

04.90.36.31.28

## NOS GRANDES SALADES

**Crumble de St Marcellin IGP** 14,00€

Légumes du Soleil en ratatouille, St Marcellin Fondu, salade

**Salade aux croustillants de chèvre chaud**

salade, tomates, oignons crispy, chèvres chauds croustillants et légumes croquants 14,50€

**Salade Blueberry** 15,50€

Salade, tomates, filet de poulet cornflakes, copeaux de Grana padano, oignons crispy, sauce César

**Salade Périgourdine** 18,00€

Salade, tomates, magret de canard fumé, gésiers, foie gras de canard maison, croûtons.

## NOS PLANCHES

**Planche de charcuteries** 18,00€

**Planche mixte** 20,00€

(Assortiment de charcuteries et fromages)

## NOS PATES

**Linguines Carbonara** 14,00€

**Linguines au Roquefort et noix** 16,00€

**Gratin de Ravioles à la crème de ciboulette** 17,00€

**Linguines à la truffe** 21,00€

## NOS PLATS

**Entrecôte grillée ( 250gr)** 23,00€

Sauce Poivre vert ou Roquefort

**Croustillants de poulet à la crème de chorizo et linguines** 18,00€

**Magret de canard ( 350gr)** 24,50€

Sauce Poivre vert ou Roquefort

**Pavé de saumon à la crème d'aneth** 18,00€

**Camembert Rôti** 21,00€

Pommes de terre, assortiment de charcuteries AOP et salade.

**Hamburger du Chef** 18,00€

steak haché 150gr, cheddar, salade, tomate, frites

**Plat du Jour** 16,00€

Voir ardoise

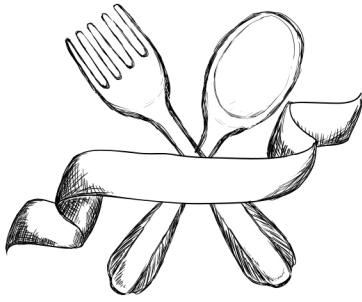
*kids*  
**MENU**  
*Age maximum 12 ans*

11€

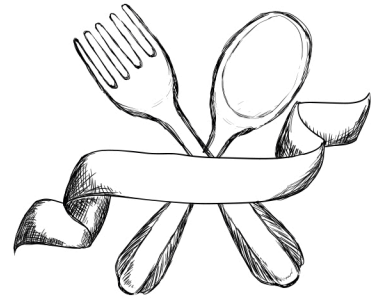
Boisson au choix  
(Coca-Cola, jus de fruits ou sirop)

Pâtes au beurre ou  
Steak haché frites ou  
Aiguillettes de poulet cornflakes et frites

Fromage blanc ou glace une boule ou compote de pommes



# MENU A 23 €



## ENTREES

**Cassolette de fruits de mer gratinés, persillade et curcuma**

**Crumble de légumes du soleil au St Marcellin<sup>IGP</sup> fondu, salade verte**

**Salade aux croustillants de chèvre chaud et légumes croquants**

salade, tomates, oignons crispy, chèvres chauds croustillants

**Salade Blueberry**

salade, tomates, filet de poulet cornflakes, copeaux de Grana Padano, oignons crispy, croûtons, sauce César maison.

**Salade Perigourdine (+3€)**

salade, magret de canard fumé, gésiers, foie gras maison, croûtons

## PLATS

**PLAT DU JOUR**

Consultez notre Ardoise

**Croustillants de poulet à la crème de chorizo et linguines.**

**Pavé de saumon à l'Aneth**

**Gratin de Ravioles à la crème de ciboulette**

**Entrecôte grillée**

(sup sauce +2€)

“  
**NOS FORMULES**

(entrée et plat du menu à 23€ Uniquement)

**ENTREE + PLAT**

**OU**

**PLAT + DESSERT**

**19,90 €**

”  
UNIQUEMENT LE MIDI  
HORS DIMANCHE ET JOURS FERIES

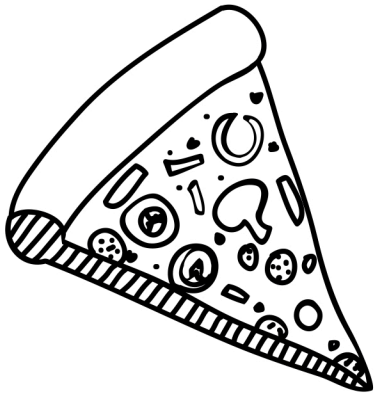
## DESSERTS

**Dessert du Jour** ou **2 boules de glaces** ou **Planche de fromages**

Consultez notre Ardoise

**Café Gourmand (+2€)** ou **Fromage blanc**

**Thé Gourmand (+2,50€)** ou **Café**



# **NOS** **PIZZAS**

## **MARGHERITA**

**12.00€**

Sauce tomate, mozzarella.

## **REINE**

**13.00€**

Base tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons, olives, origan.

## **4 FROMAGES**

**14.00€**

base crème, emmental, mozzarella, fourme, chèvre, olives.

## **MELANZANA**

**15.00€**

Base tomate, aubergines, poivrons, champignons, copeaux de Grana Padano, olives

## **BERGÈRE**

**14.00€**

Base crème , mozzarella, chèvre, miel, olives.

## **VESUVIO**

**14.00€**

Base tomate, emmental, mozzarella, oeuf, poivrons, chorizo, oeuf.

## **PIZZA DU MOMENT**

Voir ardoise

# NOS

# DESSERTS

<b><u>Dessert du Jour</u></b>	<b>7,00€</b>
<b>Tiramisu du moment</b>	<b>8,00€</b>
<b>Crème brûlée</b>	<b>7,00€</b>
<b>Planche de fromages</b>	<b>8,00€</b>
<b>Fromage blanc</b> coulis de Fruits Rouges, sucre ou miel	<b>6,00€</b>
<b>Moelleux au chocolat et crème anglaise</b>	<b>7,00€</b>
<b>Ile flottante</b>	<b>6,00€</b>
<b>Café Gourmand</b>	<b>9,00€</b>
<b>Thé Gourmand</b>	<b>9,50€</b>

**NOS GLACES ET SORBETS  
DEMANDEZ NOTRE CARTE**





# CARTE DES VINS

---

## VINS ROUGE 75CL

---

BEAUMONT DU VENTOUX 18 €  
AOP VENTOUX

DOMAINE DES ANGES 22 €  
AOP Ventoux

## VINS BLANCS 75CL

---

BEAUMONT DU VENTOUX 18 €  
IGP Méditerranée

DOMAINE DES ANGES 22 €  
AOP Ventoux

## VINS ROSÉS 75 CL

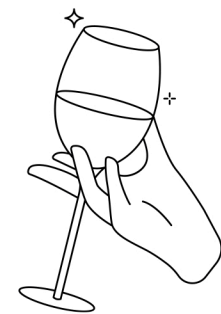
---

BEAUMONT DU VENTOUX 18 €  
AOP Ventoux

DOMAINE DES ANGES 22 €  
AOP Ventoux

## PICHETS ET VERRES

---



Rouge et Rosé

CAVE DE BEAUMONT "GRANDE RESERVE"

Blanc

CAVE DE BEAUMES DE VENISE

Verre 12cl	25CL	50cl	100cL
3,00 €	5,70 €	9,80 €	14,90 €