



La Carte

Cuisine Provençale Maison "Produits frais et de qualité"

NOS GRANDES SALADES

Salade du Berger Salade, tomates, chèvre de Malaucène Bio sur pain toasté, lardons, miel	14,50 €
Salade Ventoux Salade, tomates, fêta, jambon cru AOP, toast de tapenade, tomates séchées	14,50 €
Salade Blueberry Salade, tomates, filet de poulet corn flakes, croutons, copeaux de Grana Padano, oignons crispy, sauce Ceasar	15,50 €
Carpaccio de tomates anciennes Salade, tomates anciennes, mozzarella di buffalo AOP, jambon cru AOP, pesto	17,00 €
Salade verte à l'ail	6,00 €

NOTRE SPÉCIALITÉ : La Grande Assiette Provençale Caillette, toast de chèvre de Malaucène Bio toast de tapenade, pesto, beignets de fleurs de courgettes, salade verte, melon (en saison), tomates anciennes 19,00 €

NOS POKE BOWL

Poke Bowl Fraîcheur au Thon frais Quinoa, thon frais, avocat, mangue, noisettes et raisins secs	16,00 €
Poke Bowl Végétarien Quinoa, avocat, chou rouge, tomates, fêta, melon (en saison), radis, graines de sésame, citron vert 	16,00 €

NOS PÂTES

Linguines à la Bolognaise	14,00 €
Linguines à la Carbonara	14,00 €
Linguines provençales à la riste d'aubergine et pesto 	15,00 €
Gratin de Ravioles à la crème de ciboulette	16,00 €

NOS VIANDES (servies garnies, voir origine sur ardoise)

Entrecôte grillée (± 250 g.) Nature ou sauce au Poivre vert ou au Roquefort. Servie avec Frites fraîches et Salade	21,00 €
Cotelettes d'Agneau grillées aux herbes de Provence. Servies avec Frites fraîches et Salade	24,00 €
Magret de Canard (± 350 g.) Nature ou sauce au Poivre vert ou au Roquefort. Servi avec Frites fraîches et Salade	24,50 €
Côte de Bœuf (± 350 g.) Nature ou sauce au Poivre vert ou au Roquefort. Servie avec Frites fraîches et Salade	26,00 €
Burger Fermier Filet de poulet pané, cheddar, salade, tomate + Frites fraîches et Salade 	17,00 €
Burger du Chef Steak haché du boucher (± 150 g.) cheddar, salade, tomate + Frites fraîches et Salade 	17,00 €
Tartare de Bœuf au couteau (± 180 g.) Servi avec frites fraîches et salade 	18,00 €
Carpaccio de Bœuf Copeaux de Grana Padano, filet d'huile d'olive, câpres. Servi avec frites fraîches et salade 	18,00 €

NOS POISSONS (servis garnis)

Moules marinières (1 kilo) + frites fraîches	15,00 €
Parrillada (Sèches, gambas et thon)	24,00 €
Gambas à la persillade (8 pièces)	20,00 €
Tartare de Thon frais "Maison" à la provençale Tapenade et copeaux de Grana Padano. Frites fraîches et salade	19,00 €

NOUVEAU NOS PIZZAS Ø33 cm

Pizza Reine Tomato, Emmental, Mozzarella, Jambon, Champignons, Olives	12,00 €
Pizza Mélanzana Tomato, Mozzarella, Aubergine, Poivrons, Champignons, Copeaux de Grana Padano, Olives	14,00 €
Pizza 4 Fromages Crème, Emmental, Mozzarella, Fourme, Chèvre, Olives	14,00 €
La Calabraise Crème, Mozzarella, Chèvre, Miel, Jambon cru, Olives	14,00 €
Vesuvio Tomato, Emmental, Mozzarella, Œuf, Poivrons, Chorizo, Olives	14,00 €

Supplément œuf : 1€

Nos Formules Express

servies uniquement le midi

FORMULE CYCLO : 17 €
Pâtes Bolognaise ou Carbonara
+ Glace 2 boules

FORMULE PIZZETTE 15 €
1 pizza Ø20 cm au choix
+ Salade

FORMULE GRILLADE DU JOUR : 18 €
Faux-filet de bœuf (± 180 g.) grillé
+ Frites fraîches + Salade

NOUVEAU

LA FORMULE "DÉJEUNER"
19,90 €

Servie du Lundi au Samedi
uniquement le midi

Entrée + Plat
OU
Plat + Dessert

ou Fruits du moment ou Fromage ou Glace 2 boules ou Café ou Café Gourmand (+ 2€) ou Thé Gourmand (+ 2,50€)

LE MENU DU JOUR (Entrée + Plat + Dessert)

Entrée du jour (voir panneau)

ou Terrine aux Olives de Nyons et son pain toasté Bio
ou Cassolette de Fruits de Mer gratinés
ou Beignets de fleurs de courgettes
ou Salade de Chèvre chaud

23€

Plat de jour (voir panneau)

ou Poêlée de Gambas à la Persillade
ou Gratin de Ravioles à la Crème de Ciboulette
ou Pièce du Boucher grillée (Bœuf)

Gourmandise du jour

MENU BLUEBERRY

28€

Salade du Berger
ou Salade Ventoux
ou Carpaccio de Bœuf
ou Tomates-Mozzarella
ou Tartare de Thon (+ 2€)

Entrecôte grillée
ou Côtelettes d'Agneau
ou Seiches à la persillade
ou Tartare de Bœuf

Gourmandise du jour
ou Fruits du moment
ou Fromage
ou Glace 2 boules
ou Café
ou Café Gourmand (+ 2€)
ou Thé Gourmand (+ 2,50€)

MENU ENFANT

(jusqu'à 12 ans)

Pâtes à la Bolognaise
ou Aiguillettes de poulet pané + frites
ou Steak haché du Boucher + frites
ou Pizza Jambon-Fromage
•
Compote de pommes
ou Glace Twister Cosmixx

Servi avec un verre de 20 cl
de jus de fruits
ou de coca-cola
ou un sirop

10€



PLATS DISPONIBLES À LA VENTE À EMPORTER. DEMANDEZ CONSEIL À NOTRE RESPONSABLE.

Concernant la présence des allergènes à affichage obligatoire,
renseignez-vous auprès de notre responsable de salle

MOYENS DE PAIEMENT : Carte Bleue à partir de 10€ - Espèces - Ticket Restaurant - Chèques Vacances.
Nous sommes au regret de vous informer que les chèques ne sont plus acceptés

PRIX NETS - Tous nos plats sont prévus pour une personne.
Toute demande pour un couvert supplémentaire sera facturé 5€

Les Boissons

LES APÉRITIFS

Pastis	2 cl	3,00 €
Martini (rouge ou blanc)	5 cl	3,50 €
Porto rouge	5 cl	3,50 €
Aperol Spritz	25 cl	8,00 €
Suze	5 cl	3,50 €
Campari	5 cl	3,50 €
Whisky	4 cl	7,00 €
Kir (cassis, pêche ou myrtille)	12 cl	3,50 €
Muscat de Beaugues de Venise	7,5 cl	5,00 €
Apéritif "Maison"	7,5 cl	5,00 €

LES EAUX MINÉRALES & SODAS

Vittel	25 cl	3,50 €
Vittel	50 cl	4,50 €
Vittel	100 cl	5,00 €
San Pellegrino	50 cl	4,50 €
San Pellegrino	100 cl	5,00 €
Saint Yorre	33 cl	3,50 €
Perrier	33 cl	3,50 €
Sodas (Coca-cola, Limonade, etc...)	33 cl	3,50 €
Fuzetea Pêche - Orangina	25 cl	3,50 €
Pago (Jus de fruits)	20 cl	3,50 €

BIÈRES "PRESSION"

	25 cl.	50 cl.
La Cigale (Blonde)	3,00 €	5,90 €
L'Amista (Blanche) 	4,20 €	8,20 €
L'Amista IPA 	4,20 €	8,20 €
Leffe (Blonde)	4,50 €	8,80 €
La Chouffe	4,50 €	8,80 €



PRIX NETS

La Cave

LES ROUGES

• Domaine Champ Long - Côtes du Ventoux AOC "Cuvée Spéciale"	75 cl	19,00 €
• Beaumont du Ventoux - "Ambrosius" AOP Ventoux	19,00 €	
• Domaine des Anges - AOC Ventoux	20,00 €	
• Mas Oncle Ernest - Côtes du Ventoux AOC "Instant Présent"	22,00 €	
• Château Juvenal - "Ribes du Vallat" AOP Ventoux	23,00 €	

LES ROSÉS

• Domaine Champ Long - Côtes du Ventoux AOC "Tradition"	19,00 €
• Beaumont du Ventoux - "Emotion" AOP Ventoux	19,00 €
• Domaine des Anges - AOC Ventoux	20,00 €
• Mas Oncle Ernest - Côtes du Ventoux AOC	22,00 €
• Château Juvenal - "Ribes du Vallat" AOP Ventoux	23,00 €

LES BLANCS

• Beaumont du Ventoux - Chardonnay IGP Méditerranée	19,00 €
• Domaine des Anges - AOC Ventoux	20,00 €
• Château Juvenal - "Ribes du Vallat" AOP Ventoux	25,00 €

LES VINS AU PICHET ET AU VERRE

Rouge :
Cave de Beaumont du Ventoux
Grande Réserve"

Rosé :
Cave de Beaumont du Ventoux
"Grande Réserve"

Blanc :
Cave de Beaugues de Venise
Le Verre 12 cl : 3,00 €

Les Pichets :
25 cl : 5,70 €
50 cl : 9,80 €
100 cl : 14,90 €

Concernant la présence des allergènes à affichage obligatoire, renseignez-vous auprès de notre responsable de salle