

-GRIGNOTAGES-

TRIO de TARTINABLES : tapenade aux olives de Nyons AOP, tomates confites et poivrons, houmous - 10

OLIVES NOIRES DE NYONS AOP 100g - 7

SAUCISSON au porc de la maison « Rinjonneau » 280g - 12

-LES SALADES-

-DISPONIBLE DE 12H À 14H UNIQUEMENT, HORS DIMANCHES ET JOURS FÉRIÉS-

LA CÉSAR - 17

Verdure, tomates, poulet pané,  
copeaux de parmesan, bacon, œuf, croûtons, sauce César

LA VÉGÉTARIENNE - 18

Verdure, tomate, œuf, pois chiches de Sault, tarte tatin à la tomate et miel, melon, pickles, tartine de tapenade aux olives noires de Nyons AOP, copeaux de parmesan et dessert

LA COMPLÈTE - 20

Verdure, tomate, œuf, jambon cru, tarte tatin à la tomate et miel, melon, pickles,  
tartine de tapenade aux olives noires de Nyons AOP, copeaux de parmesan et dessert

SALADE VERTE - 6

POMMES DE TERRE GRENAILLES - 4

-À LA CARTE-

-LES ENTRÉES-

TARTE TATIN - 10

Tomates, miel, verdure

SOUPE FROIDE MELON ET TOMATES - 9

Melon, tomates, vinaigre balsamique

PANNA COTTA SALÉE - 11

Crème, courgettes, fromage de chèvre, coulis de poivrons rouges, pistou d'herbes

TERRINE DE BŒUF EN GELÉE - 11

Bœuf, sauce gribiche, verdure

CASSOLETTE DE CREVETTES - 11

Crevettes, chorizo

ASSIETTE DE DÉGUSTATION - 12

Crème brûlée au chèvre, mini tatin à la tomate, pissaladière, polpette sauce tomate

-LES PLATS-

POITRINE DE PORC DU VENTOUX - 18

Poitrine confite, sauce chimichurri, légumes, embeurrée de pommes de terre

FILET DE SAUMON - 20

Saumon, sauce crémeuse à l'ail, tomates séchées, tagliatelles, légumes

POIS CHICHES ET FREGOLA SARDA EN BOUILLON - 17

Pois chiches de Sault, fregola sarda, bouillon de légumes, pistou d'herbes

PIÈCE DE BŒUF - 20

Cœur de rumsteack charolais, beurre persillé, pommes de terre grenailles

SUPRÊME DE VOLAILLE - 19

Volaille, crumble de fruits secs et spéculos, risotto crémeux

BROUFADE DE BŒUF À LA PROVENÇALE - 21

Paleron, câpres, anchois, pommes de terre grenailles

CÔTELETTES D'AGNEAU - 22

Agneau, gnocchi et chutney de prunes

BOURRIDE PROVENÇALE AU SAFRAN ET FENOUIL - 22

Lotte, crevettes, pommes de terre, fenouil, poivrons rouges, oignons verts, aioli

BROCHETTE DE MAGRET DE CANARD - 21

Figatelli, abricots, jus au miel et thym, embeurrée de pommes de terre

CURRY DE LENTILLE VERTES - 18

Lentilles vertes de Sault, lait de coco, riz de camargue

ENTRECÔTE DE BŒUF CHAROLAIS - 28

Entrecôte d'environ 250g, beurre persillé, pommes de terre grenailles, légumes

-LES DESSERTS-

CRÈME BRULÉE - 9

Crème brulée à l'huile essentielle de lavande Bio de Sault

MOUSSE AU CHOCOLAT - 9

Fleur de sel et huile d'olive de la Combe au Mas

SABLÉ AUX ABRICOTS - 9

Sablé breton, abricots du Vergers des Brunots

TARTE AU CITRON - 9

Meringue

LE CHÈVRE - 7

Fromage de chèvre à la confiture d'olives noires

LE POCHÉ - 7

Fromage de chèvre poché au vin rouge, miel

ASSORTIMENT DE FROMAGES - 10

CAFÉ GOURMAND - 12

ASSIETTE DÉGUSTATION DE DESSERTS MAISON - 12

Crème brulée à l'huile essentielle de lavande Bio de Sault,  
Tartelette au citron, Mousse au chocolat huile d'olive et fleur de sel, Sablé breton aux abricots

GLACES ET SORBETS ARTISANAUX

1 boule 3€/ 2 boules 5€/ 3 boules 7€/ supplément chantilly 0,60€  
Café Brazil, Chocolat noir, Rhum raisin, Yaourt, Vanille Bourbon, Pistache  
Abricot romarin, Citron vert, Fraise des bois, Mangue,  
Fruit de la passion, Poire, Pêche de vigne

-LES DIGESTIFS 4cl-

Cognac Hennessy Very Spécial - 7

Calvados Château Dubreuil - 7

Marc de Provence Distillerie Blachère - 7

Rhum brun Dom Papa Baroko - 10

Rhum brun Diplomatico - 10

Grand Marnier - 7

Eau de vie Châteauneuf du Pape Hors d'Age - 10

Limoncello Le comptoSorrentini - 7

Menthe Pastille Giffard - 7

Rhum arrangé Ti arrangé de Ced' - 6

Amaretto Luxardo - 7

Elixir du Mont Ventoux Blachère - 7

Liqueur de menthe La Combe au Mas - 8

Liqueur de verveine La Combe au Mas - 8

-MENU À 30-

-AU CHOIX-

TARTE TATIN

Tomates, miel, verdure

SOUPE FROIDE MELON ET TOMATES

Melon, tomates, vinaigre balsamique

PANNA COTTA SALÉE

Crème, Courgettes, fromage de chèvre, coulis de poivrons rouges, pistou d'herbes

TERRINE DE BŒUF EN GELÉE

Bœuf, sauce gribiche, verdure

CASSOLETTE DE CREVETTES

Crevettes, chorizo

—

-AU CHOIX-

POITRINE DE PORC DU VENTOUX

Poitrine confite, sauce chimichurri, légumes, embeurrée de pommes de terre

FILET DE SAUMON

Saumon, sauce crémeuse à l'ail, tomates séchées, tagliatelles, légumes

POIS CHICHES ET FREGOLA SARDA EN BOUILLON

Pois chiches de Sault, fregola sarda, bouillon de légumes, pistou d'herbes

PIÈCE DE BŒUF

Cœur de rumsteack charolais, beurre persillé, pommes de terre grenailles

SUPRÊME DE VOLAILLE

Volaille, crumble de fruits secs et spéculos, risotto crémeux

—

-AU CHOIX-

CRÈME BRULÉE

Crème brulée à l'huile essentielle de lavande Bio de Sault

MOUSSE AU CHOCOLAT

Fleur de sel et huile d'olive de la Combe au Mas

SABLÉ AUX ABRICOTS

Sablé breton, abricots du Vergers des Brunots

TARTE AU CITRON

Meringue

-MENU PROVENÇAL À 40-

ASSIETTE DE DÉGUSTATION

Crème brûlée au chèvre, mini tatin à la tomate, pissaladière, polpette sauce tomate



-AU CHOIX-

BROUFADE DE BŒUF À LA PROVENÇALE

Paleron, câpres, anchois, pommes de terre grenailles

CÔTELETTES D'AGNEAU

Agneau, gnocchi et chutney de prunes

BOURRIDE PROVENÇALE AU SAFRAN ET FENOUIL

Lotte, crevettes, pommes de terre, fenouil, poivrons rouges, oignons verts, aïoli

BROCHETTE DE MAGRET DE CANARD

Figatelli, abricots, jus au miel et thym, embeurrée de pommes de terre

CURRY DE LENTILLE VERTES

Lentilles vertes de Sault, lait de coco, riz de camargue



-AU CHOIX-

LE CHÈVRE

Fromage de chèvre à la confiture d'olives noires de Nyons

LE POCHÉ

Fromage de chèvre poché au vin rouge et miel



ASSIETTE DÉGUSTATION DE DESSERTS MAISON

Crème brûlée à l'huile essentielle de lavande Bio de Sault,  
Tartelette au citron, Mousse au chocolat huile d'olive et fleur de sel

MENU DES P'TITS GOURMANDS - 12  
(Jusqu'à 12 ans)

Verre de jus de fruits, de Pepsi, d'Ice Tea ou de sirop  
(Fraise, pamplemousse, kiwi, cerise, orange, violette, grenadine, hibiscus, citron, menthe, pêche, orgeat)

-AU CHOIX-  
AIGUILLETES DE POULET PANÉES  
Pommes de terre, légumes

SAUMON RÔTI  
Riz, légumes

—

Dessert : 1 boule de glace au choix  
Café Brazil, Marron glacé, Mascarpone figue, Chocolat noir, Yaourt, Vanille Bourbon, Pistache  
Abricot romarin, Citron vert, Fraise des bois, Mangue, Poire, Pêche de vigne