



-GRIGNOTAGES-

Trio de tartinables : tapenade aux olives noires de Nyons AOP, tomates confites et poivrons, -8

Olives noires de Nyons AOP 100g - 7

TERRINE - 9

Porc, pruneaux, pickles, olives noires, cornichons, toast

-LES SALADES-

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

LA CÉSAR -17

Salade verte, crudités de saison, poulet,
copeaux de parmesan, bacon, œuf, croûtons

LA VÉGÉTARIENNE - 18

Verdure, crudités de saison, œuf, lentilles vertes en salade,
tartine de tapenade noire, pickles, tarte tatin à la tomate, fromage et p'tit dessert

LA COMPLÈTE - 20

Verdure, crudités de saison, œuf, rillettes de porc et canard, tartine de tapenade
noire, pickles, tarte tatin à la tomate, fromage et p'tit dessert

SALADEVERTE - 6

-À LA CARTE-

-LES ENTRÉES-

TERRINE - 9

Porc, pruneaux, pickles, olives noires, cornichons, toast

RAVIOLES - 11

Ravioles du Dauphiné IGP au fromage, crème aux poireaux

TIRAMISU - 9

Pain, fromage frais au basilic, coulis de tomate, aubergine, pesto

FILETS DE SARDINES - 11

Filets de sardines marinées, condiments, fenouil, beurre à l'aneth

SOUPE CAROTTES RÔTIES - 9

Pomme de terre, miso, cumin, gingembre, coppa, yaourt

ASSIETTE DEDÉGUSTATION - 12

Caillette Provençale au coulis de tomate, pissaladière, papeton d'aubergines, brandade de morue

-LES PLATS-

POITRINE DE PORC DUVENTOUX - 18

Poitrine de porc confite, miel, sauce soja, vinaigre de vin, ketchup, pommes de terre grenaille, légumes

ORZO AUX TOMATES RÔTIES - 16

Orzo, tomates cerises, burrata, basilic frais

DUO DE POISSONS - 18

Dos de lieu noir, thon albacore, moutarde à l'ancienne crémée, semoule de blé, raisins secs blonds, légumes

MAGRET DE CANARD - 19

Demi magret de canard IGP sud-ouest, miel, vinaigre balsamique, pommes de terre grenaille, légumes

DAUBE DE BŒUF À LA PROVENÇALE - 19

Paleron de bœuf, vin blanc, olives noires, légumes, pâtes

RAGOÛT D'ÉPAULE D'AGNEAU DE PROVENCE - 21

Épaule d'agneau, lard fumé, vin blanc, panisse, raisins blonds, légumes

BOURRIDE PROVENÇALE AU SAFRAN ET FENOUIL - 20

Lotte, et dos de Lieu noir, pommes de terre, fenouil, poivrons rouges, oignons verts

PAQUETS D'AGNEAU - 19

Paquets d'agneau, sauce tomate, légumes, pâtes

FILET MIGNON DE PORC - 19

Filet mignon de porc IGP sud-ouest, citron confit, semoule de blé, légumes

MIJOTÉ DE PETIT ÉPEAUTRE - 18

Petit épeautre Bio de Haute Provence, légumes, parmesan, amande, olives noires et basilic

-LES DESSERTS-

FONDANT AU CHOCOLAT - 9 Chantilly au mascarpone. **Cuisson**
minute, 12 minutes d'attente

RIZ AU LAIT - 9

Petit beurre maison et caramel au beurre salé

CRÈME BRÛLÉE - 9

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

LE CHÈVRE-ROMARIN - 7

Fromage de chèvre, gelée de romarin, ketchup de cassis

LE FROMAGE POCHÉ - 7

Fromage de chèvre poché au vin & miel

ASSORTIMENT DE FROMAGES - 10

CAFÉ GOURMAND - 12

ASSIETTE DÉGUSTATION DE DESSERTS MAISON - 12

Moelleux au chocolat, Riz au lait, petit beurre maison et caramel au beurre salé,
Crème brûlée à l'huile essentielle de lavande Bio de Sault

GLACES ET SORBETS ARTISANAUX 1 boule 3€/ 2 boules 5€/ 3 boules 7€/
supplément chantilly 0,60€ Café Brazil, chocolat noir, pistache, rhum
raisin, yaourt, vanille Bourbon,
abricot romarin, citron vert, fraise, framboise, fruit de la passion

-MENU À 30-

-AU CHOIX-

TERRINE

Porc, pruneaux, pickles, olives noires, cornichons, toast

RAVIOLES

Ravioles du Dauphiné IGP au fromage, crème aux poireaux

TIRAMISU

Pain, fromage frais au basilic, coulis de tomate, aubergine, pesto

FILETS DE SARDINES

Filets de sardines marinées, condiments, fenouil, beurre à l'aneth

SOUPE CAROTTES RÔTIES

Pomme de terre, miso, cumin, gingembre, coppa, yaourt

-AU CHOIX-

POITRINE DE PORC DU VENTOUX

Poitrine de porc confite, miel, sauce soja, vinaigre de vin, ketchup, pommes de terre grenaille, légumes

ORZO AUX TOMATES RÔTIES

Orzo, tomates cerises, burrata, basilic frais

DUO DE POISSONS

Dos de lieu noir, thon albacore, moutarde à l'ancienne crémée, semoule de blé, raisins secs blonds, légumes

MAGRET DE CANARD

Demi magret de canard IGP sud-ouest, miel, vinaigre balsamique, pommes de terre grenaille, légumes

DAUBE DE BŒUF À LA PROVENÇALE

Paleron de bœuf, vin blanc, olives noires, légumes, pâtes

-AU CHOIX-

FONDANT AU CHOCOLAT

Chantilly au mascarpone. **Cuisson minute, 12 minutes d'attente**

RIZ AU LAIT

Petit beurre maison et caramel au beurre salé

CRÈME BRÛLÉE

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

-MENU PROVENÇAL À 40-

ASSIETTE DE DÉGUSTATION

Caillette Provençale au coulis de tomate, pissaladière, papeton d'aubergines, brandade de morue



-AU CHOIX-

RAGOÛT D'ÉPAULE D'AGNEAU DE PROVENCE

Épaule d'agneau, lard fumé, vin blanc, panisse, raisins blonds, légumes

BOURRIDE PROVENÇALE AU SAFRAN ET FENOUIL

Lotte, et dos de Lieu noir, pommes de terre, fenouil, poivrons rouges, oignons verts

PAQUETS D'AGNEAU

Paquets d'agneau, sauce tomate, légumes, pâtes

FILET MIGNON DE PORC

Filet mignon de porc IGP sud-ouest, citron confit, semoule de blé, légumes

MIJOTÉ DE PETIT ÉPEAUTRE

Petit épeautre Bio de Haute Provence, légumes, parmesan, amande, olives noires et basilic



-AU CHOIX- LE CHÈVRE-ROMARIN

Fromage de chèvre, gelée de romarin, ketchup de cassis

LE FROMAGEPOCHÉ

Fromage de chèvre poché au vin & miel



ASSIETTE DÉGUSTATION **DESSERTS MAISON** Moelleux au chocolat, Riz au lait, petit beurre maison et caramel au beurre salé, Crème brûlée à l'huile essentielle de lavande Bio de Sault