

les REMPARTS

-GRIGNOTAGES-

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

PLANCHE de FROMAGES - 12

OLIVES NOIRES DE NYONS AOP 100g - 7

SAUCISSON au porc du Ventoux 280g - 12

TARTE du MOMENT avec verdure - 9

-LES SALADES-

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

LA CÉSAR - 17

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

LA VÉGÉTARIENNE - 18

Verdure, crudités de saison, œuf, tarte du moment, lentilles vertes et pois chiches de Sault,
pickles, tartine de tapenade aux olives noires de Nyons AOP, fromage et dessert

LA COMPLÈTE - 20

Verdure, crudités de saison, œuf, tarte du moment, terrine de campagne,
pickles, tartine de tapenade aux olives noires de Nyons AOP, fromage et dessert

SALADE VERTE - 6

POMMES DE TERRE GRENAILLES - 4

-À LA CARTE-

-LES ENTRÉES-

CRÈME D'ASPERGES BLANCHES - 11

Asperges des Malauques, parmesan, œuf mollet

RAVIOLES - 10

Ravioles du Dauphiné IGP aux fromages, crème aux poireaux

CRÉPINETTE À L'AGNEAU - 11

Agneau de Provence, porc du Ventoux, choux vert, confit d'oignons et raisins secs

CASSOLETTE DE CREVETTES - 11

Crevettes, chorizo au cochon du Ventoux

ASSIETTE DE DÉGUSTATION - 12

Mini quiche aux escargots de Provence, pissaladière, rillettes de sardines, crème brûlée au chèvre

-LES PLATS-

MIJOTÉ DE POIS CHICHES - 16

Pois chiches de Sault, tomate, épinards, Burratina, coriandre fraîche

PIÈCE DE BOEUF - 19

Viande de bœuf, échalotes confites, réduction de vin rouge, pommes de terre grenaille, légumes

CUISSE DE CANETTE MIJOTÉE AUX CHAMPIGNONS - 19

Canette, champignons, légumes

FILET DE SAUMON - 19

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

PLUMA DE PORC - 18

Pluma de porc, embeurrée de pommes de terre, choux de Bruxelles, jus de moutarde à l'ancienne

BOULETTES D'AGNEAU DE PROVENCE - 21

Agneau de Provence, porc du Ventoux, petit épeautre et pois chiches de Sault, épices, mélasse de grenade, sauge, légumes

BLANQUETTE DE LOTTE ET CREVETTES AU SAFRAN - 20

Lotte, crevettes, champignons, oignons grelots, riz de Camargue IGP, légumes

DAUBE DE BŒUF À LA PROVENÇALE - 19

Bœuf, olives noires, vin rouge, tomates, tagliatelles, légumes

DAHL DE LENTILLES VERTES BIO DU MONT VENTOUX - 18

Lentilles vertes de Sault, lait de coco, gingembre, carottes, céleri, yaourt

ENTRECÔTE DE BŒUF CHAROLAIS - 28

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

-LES DESSERTS-

TARTE AUX POMMES - 9

Pommes bio des Valayans

VERRINE FRAISES CHANTILLY - 9

Fraises des Malauques

MOUSSE AU CHOCOLAT - 9

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

POIRE POCHÉE - 9

Chocolat et crumble

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 brûlée à l'huile essentielle de lavande Bio de Sault,
Tartelette aux fraises des Malauques, Mousse au chocolat

GLACES ET SORBETS ARTISANAUX

1 boule 3€/ 2 boules 5€/ 3 boules 7€/ supplément chantilly 0,60€

Café Brazil, Marron glacé, Mascarpone figue, Chocolat noir, Rhum raisin,
Yaourt, Vanille Bourbon, Pistache

Abricot romarin, Citron vert, Fraise des bois,

Mangue, 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

Eau de vie du moment - 7

Limoncello Le compto Sorrentini - 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-

CRÈME D'ASPERGES BLANCHES

Asperges des Malauques, parmesan, œuf mollet

RAVIOLES

Ravioles du Dauphiné IGP aux fromages, crème aux poireaux

CRÉPINETTE À L'AGNEAU

Agneau de Provence, porc du Ventoux, choux vert, confit d'oignons et raisins secs

CASSOLETTE DE CREVETTES

Crevettes, chorizo au cochon du Ventoux

-AU CHOIX-

MIJOTÉ DE POIS CHICHES

Pois chiches de Sault, tomate, épinards, Burratina, coriandre fraîche

PIÈCE DE BOEUF

Viande de bœuf, échalotes confites, réduction de vin rouge, pommes de terre grenaille, légumes

CUISSE DE CANETTE MIJOTÉE AUX CHAMPIGNONS

Canette, champignons, légumes

FILET DE SAUMON

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

PLUMA DE PORC

Pluma de porc, embeurrée de pommes de terre, choux de Bruxelles, jus de moutarde à l'ancienne

-AU CHOIX-

TARTE AUX POMMES

Pommes bio des Valayans

VERRINE FRAISES CHANTILLY

Fraises des Malauques

MOUSSE AU CHOCOLAT

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

POIRE POCHÉE

Chocolat et crumble

-MENU PROVENÇAL À 40-

ASSIETTE DE DÉGUSTATION

Mini quiche aux escargots de Provence, pissaladière, rillettes de sardines, crème brûlée au chèvre

-AU CHOIX-

BOULETTES D'AGNEAU DE PROVENCE

Agneau de Provence, porc du Ventoux, petit épeautre et pois chiches de Sault, épices, mélasse de grenade, sauge, légumes

BLANQUETTE DE LOTTE ET CREVETTES AU SAFRAN

Lotte, crevettes, champignons, oignons grelots, riz de Camargue IGP, légumes

DAUBE DE BŒUF À LA PROVENÇALE

Bœuf, olives noires, vin rouge, tomates, tagliatelles, légumes

DAHL DE LENTILLES VERTES BIO DU MONT VENTOUX

Lentilles vertes de Sault, lait de coco, gingembre, carottes, céleri, yaourt

-AU CHOIX-

LE CHÈVRE

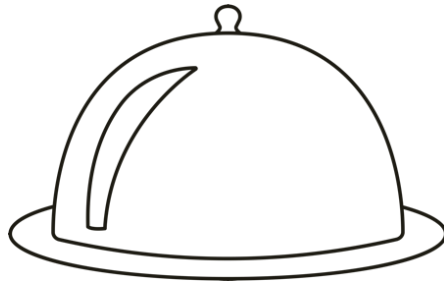
Fromage de chèvre à la confiture d'olives noires

LE POCHÉ

Fromage de chèvre poché au vin rouge, miel

ASSIETTE DÉGUSTATION DE DESSERTS MAISON

Crème brûlée à l'huile essentielle de lavande Bio de Sault,
Tartelette aux fraises des Malauques, Mousse au chocolat



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