

*Bienvenue
dans notre café restaurant*

AU CHINEUR



**OUVERT 7J/7
DU MATIN AU SOIR**

PETIT DÉJEUNER

DÉBUTEZ LA JOURNÉE AVEC
NOS PETITS-DÉJEUNERS SUCRÉS OU SALÉS

DÉJEUNER & DÎNER

CUISINE BISTROT-BRASSERIE OUVERTE
EN NON-STOP. PLAT DU JOUR MAISON
ET SPÉCIALITÉS LOCALES

L'APRÈS-MIDI & GOÛTER

RETROUVEZ NOUS À LA PORTE D'À CÔTÉ
AVEC NOS GLACES ARTISANALES

BAR

AMBIANCE FAMILIALE,
DU CAFÉ DU MATIN À L'APÉRO DU SOIR

À TRÈS VITE

CAFÉ • RESTAURANT • GLACIER



APÉRO

CAFÉ • RESTAURANT • GLACIER

POUR COMMENCER

APÉRITIF DE LA MAISON - 12 cl 6€

ROSÉ PÉTILLANT DU LUBERON - 12 cl · 4,50€

BLANC CASSIS OU PÊCHE OU MÛRE - 12 cl · 4€

ROSÉ PISCINE - 18 cl 4€

MUSCAT - 10 cl 4,50€

DE BEAUMES-DE-VENISE

MARTINI ROUGE OU BLANC - 6 cl 4€

COUPE DE CHAMPAGNE - 10 cl 7€
DE LA PLACE

COCKTAILS

MOJITO (framboise +1€) 25 cl - 11€

Rhum Bacardi Gold, menthe fraîche, sucre de canne, citron vert & eau pétillante.

SPRITZ 25 cl - 11€

Apérol, Prosecco, tranche d'orange & eau pétillante

HUGO 25 cl - 10€

Saint Germain, Prosecco & eau pétillante

GIN TONIC 25 cl - 9€

Gin Hendrick's, tranche de citron jaune & schweppes tonic

MOSCOW MULE 25 cl - 10€

Ginger Beer, vodka Grey Goose & citron vert

AMERICANO 25 cl - 9€

Martini, Campari & eau pétillante

L'ANGE 25 cl - 9€

Framboise, gin, citron & schweppes tonic

À PARTAGER

PLANCHE APÉRO • 18€

Charcuterie & Fromage

Combination of charcuteries
or different kind of cheeses

TRUITE MARINÉE

AUX BAIES ROSES • 15€

Crème aux herbes. Vinaigrette au miel
et moutarde à l'ancienne.

Marinated trout with pink peppercorns.
Herb cream. Honey and whole-grain
mustard vinaigrette.





NOS BOISSONS

CAFÉ • RESTAURANT • GLACIER

COCKTAILS *Ousia* SANS ALCOOL

Naturel, peu calorique et préparés en France

27,50 CL - 7,00€

SPRITZ	Orange amère & gentiane
RUMCITO	Gingembre & citron vert
G&Tonic	Genièvre & tonic

COCKTAILS SANS ALCOOL

VIRGIN MOJITO - 25 cl	8€
Menthe fraîche, sucre de canne, citron vert & eau pétillante	

VIRGIN TONIC - 15 cl	6€
Sirop brut de concombre, jus de citron & tonic	

SOFT

LIMONADE ARTISANALE - 33 cl	4,50€
-----------------------------	-------

THÉ GLACÉ MAISON - 30 cl	4€
--------------------------	----

FRUITS PRESSÉS - 20 cl	4,50€
Orange, citron ou pamplemousse	

JUS DE FRUITS ARTISANAUX - 25 cl	4,50€
Pomme, tomate ancienne, fraise de carpentras, abricot de Provence ou Poire	

SOFT - 33 cl	3,90€
Coca, Coca zéro, Orangina, Schweppes, (tonic ou agrumes), Ice tea, Perrier	

SIROP BRUT BACANHA (BIO) - 25 cl	3€
Bergamote, verveine, yuzu, concombre, romarin, basilic, gingembre	

SIROP MONIN - 25 cl	2€
Menthe, fraise, pêche, Pac, grenadine, orgeat, citron, Gambetta, pamplemousse	

EAUX

BADOIT - 75 cl	5€
EVIAN - 75 cl	5€
OREZZA - 1l	6€
EVIAN - 50 cl	4€

LES CLASSIQUES

RICARD, PASTIS 51, CASANIS - 2 cl	3,90€
-----------------------------------	-------

SUZE, PORTO ROUGE, CAMPARI - 10 cl	6€
------------------------------------	----

J&B - 4 cl	5€
------------	----

JACK DANIEL'S - 4 cl	7€
----------------------	----

ABERLOUR - 4 cl	8€
VODKA GREY GOOSE	

GIN HENDRICK'S - 4 cl	8€
RHUM BACARDI GOLD	

BIÈRES PRESSION

JUPILER BLONDE - 25 cl	4€
- 50 cl	8€

BIÈRE DU MOMENT - 25 cl	4,50€
- 50 cl	9€

PIETRA AMBRÉE - 25 cl	5€
- 50 cl	10€

BIÈRES BOUTEILLE

DUVEL - 33 cl	6€
---------------	----

PELFORTH BRUNE - 33 cl	5€
------------------------	----

1664 SANS ALCOOL - 33 cl	5€
--------------------------	----

VEDETT IPA - 33 cl	6€
--------------------	----

FRUITS ROUGES - 33 cl	5€
-----------------------	----

CIDRES BOUTEILLE

FILS DE POMMES - 33 cl	6€
Cidres brut ou poiré	





À LA CARTE

CAFÉ • RESTAURANT • GLACIER

ENTRÉES

TRUITE MARINÉE AUX BAIES ROSES · 15€

Crème aux herbes. Vinaigrette au miel et moutarde à l'ancienne.

Marinated trout with pink peppercorns.

Herb cream. Honey and whole-grain mustard vinaigrette.

MELON ET JAMBON AU PORTO 10€

Melon and Ham with Port Wine

TOMATES ANCIENNES 10€

ET MOZZARELLA DI BUFALA

Local tomatoes and Buffalo Mozzarella

TERRINE DE CAMPAGNE & CORNICHONS · 9€

Country-style terrine with pickles

L'ŒUF MAYO DU BISTROT 7€

Boiled egg & homemade mayonnaise

PLANCHE APÉRO 18€

Assortiment de charcuterie & fromage

Combination of charcuteries & different kind of cheeses

MENU DES CHINEURS

ENTRÉE + PLAT 30€

PLAT + DESSERT 30€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 35€

ENTRÉES

L'ŒUF MAYO DU BISTROT

TERRINE DE CAMPAGNE

PLATS

FILET DE LOUP GRILLÉ

TRAVERS DE PORC

DESSERTS AU CHOIX

SALADES

CÉSAR 19€

Salade cœur de romaine, poulet, copeaux de parmesan, oignons rouges, oignons frits, croûtons, œuf dur & sauce César maison

Green salad, chicken, parmesan, onions, croutons, hard-boiled egg & homemade Caesar sauce

CHÈVRE CHAUD 19€

Salade verte, toasts de chèvre, tomates cerises, figues et lardons

Green salad with goat cheese toasts, cherry tomatoes, figs, and bacon bits

BORD DE SORGUE 19€

Salade verte, crevettes, truite fumée par nos soins & anchoïade maison

Green salad, shrimp, smoked trout by us home-made anchovy sauce

PLATS

FILET DE BŒUF 26€

Sauce au poivre & frites maison

Beef tenderloin, pepper sauce & French fries

TRAVERS DE PORC 25€

Marinés & confits, polenta crémeuse

Marinated pork ribs and creamy polenta

FILET DE LOUP GRILLÉ 25€

Sauce vierge aux agrumes Ratatouille maison

Grilled sea bass and homemade ratatouille

TATAKI DE THON ROUGE 28€

Sauce aigre douce. Tomates cerises, guacamole, oignons frits et cacahuètes

Red tuna tataki with sweet and sour sauce. Cherry tomatoes, guacamole, crispy onions, and peanuts

RAVIOLES DE ROMANS VÉGÉTARIENNE · 20€

AU PESTO, TOMATE ET STRACCIATELLA

Vegetarian ravioles With pesto, tomato, and stracciatella

BURGER DU CHINEUR 20€

Bœuf du boucher, sauce tartare, pancetta grillée, cheddar, compotée d'oignons, cornichons salade & frites maison

Tartar sauce, butcher's beef, grilled pancetta, cheddar, caramelized onions, gherkins, salad & French fries

MENU ENFANT 13€

Kid's menu

SIROP MONIN

Water syrup

+

STEAK HACHÉ ou FILET DE POISSON ou CHEESBURGER (+2€)

Frites maison ou Ratatouille maison

+

YAOURT BIO ou 1 BOULE DE GLACE

Yogurt

1 scoop of icecream

Steak or Fish filet or cheesburger, French fries or homemade ratatouille



MENU DU MIDI

CAFÉ • RESTAURANT • GLACIER

ENTRÉE + PLAT 19€

Starter + main : 19 €

PLAT + DESSERT 19€

Main + dessert : 19€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 24€

Starter + main + dessert : 24€

LUNDI

TZATZIKI

ou

POULET CROUSTILLANT
ET MAYONNAISE ÉPICÉE

VITELLO TONNATO
ET POMMES DE TERRE GRENAILLE

ou

CURRY DE POISSON
ET RIZ

ou

PLUMA DE PORC IBÉRIQUE, SAUCE
MOUTARDE ET MIEL. FRITES MAISON +5€

MARDI

SALADE
PIEMONTAISE

ou

GASPACHO DE MELON AU PASTIS

TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU
ET FRITES MAISON

ou

AILE DE RAIE,
SAUCE AUX CÂPRES ET RIZ PILAF

ou

PLUMA DE PORC IBÉRIQUE, SAUCE
MOUTARDE ET MIEL. FRITES MAISON +5€

MERCREDI

SOUPE FROIDE COURGETTE,
MENTHE & FÊTA

ou

QUICHE LORRAINE

SAUCISSE DU BISTROT
ET PURÉE

ou

TARTARE DE SAUMON
ET FRITES MAISON

ou

PLUMA DE PORC IBÉRIQUE, SAUCE
MOUTARDE ET MIEL. FRITES MAISON +5€

JEUDI

AUBERGINES GRILLÉES
ET YAOURT À LA GRECQUE

ou

SALADE PARISIENNE

BOUILLON DE LIEU NOIR POCHÉ
ET AÏOLI

ou

CARPACCIO DE BOEUF
ET FRITES MAISON

ou

PLUMA DE PORC IBÉRIQUE, SAUCE
MOUTARDE ET MIEL. FRITES MAISON +5€

VENDREDI

SALADE DE PÂTES
AU PESTO
ET TOMATES

ou

ACRAS DE POISSON

AÏOLI PROVENÇAL

ou

POULET EN FRAICHEUR

ou

PLUMA DE PORC IBÉRIQUE,
SAUCE MOUTARDE ET MIEL.
FRITES MAISON +5€

SAMEDI

CAVIAR D'AUBERGINE

ou

SALADE GRECQUE

ROASTBEEF FROID, MAYONNAISE
MAISON ET POMMES DE TERRE
GRENAILLE

ou

CALAMARS AU
BEURRE BLANC CITRONNÉ ET RIZ

ou

PLUMA DE PORC IBÉRIQUE, SAUCE
MOUTARDE ET MIEL. FRITES MAISON +5€

DIMANCHE

HOUMOUS

ou

QUICHE THON TOMATE
ET MOUTARDE

POULET RÔTI FERMIER ET
FRITES MAISON

ou

BOL FRAICHEUR AU SAUMON ET RIZ

ou

PLUMA DE PORC IBÉRIQUE, SAUCE
MOUTARDE ET MIEL. FRITES MAISON +5€

DESSERTS MAISON

TIRAMISU AUX SPÉCULOOS

CRÈME BRÛLÉE

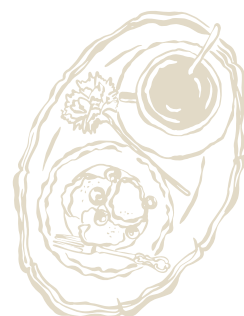
FRAISES DE L'ISLE SUR LA SORGUE ET CHANTILLY

MOUSSE AU CHOCOLAT

VERRINE CITRON MERINGUÉE

PANNA COTTA Fruits rouges ou caramel beurre salé

FAISSELLE Fruits rouges ou miel





NOS DESSERTS & GLACES

CAFÉ • RESTAURANT • GLACIER

NOS GLACES ARTISANALES

1 BOULE - 3,80€

2 BOULES - 6,00€

3 BOULES - 8,00€

Chantilly 1,50€

CRÈMES GLACÉES :

Cacahuète grillée & caramel beurre salé

Noisette grillée & chocolat craquant

Pistache

Vanille infinie

Rhum-Raisin

Café ristretto

Yaourt fleur d'oranger

Supercoco (végétale)

Fleur de lait stracciatella

SORBETS :

Chocolat extra méga noir

Citron vert basilic`

Framboise thym

Mangue Passion Timut

Fraise garriguetta



DESSERTS MAISON

Réalisés par nos pâtisseries dans
notre laboratoire

CAFÉ GOURMAND 10€

Supplément de 3€ dans nos menus

TIRAMISU AUX SPÉCULOOS 7€

CRÈME BRÛLÉE 7€

FRAISES DE L'ISLE SUR LA SORGUE... 7€
ET CHANTILLY

MOUSSE AU CHOCOLAT 7€

VERRINE CITRON MERINGUÉE 7€

PANNA COTTA 7€

Fruits rouges ou caramel beurre salé

FAISSELLE 5€

Fruits rouges ou miel

ASSIETTE DE FROMAGES..... 10€

Bon
Appetit



NOS VINS

CAFÉ • RESTAURANT • GLACIER

BLANC

	12 CL	50 CL	75 CL
CHÂTEAU PESQUIÉ LES TERRASSES AOC Ventoux - Minéral et floral	4€		23€
CHÂTEAU PESQUIÉ CHARDONNAY AOC Ventoux - Floral et fruité	4€		23€
DOMAINE DU TARIQUET PREMIÈRE GRIVES IGP Côte de Gascogne - Moelleux et fruité	4€		25€
DOMAINE DE LA GRANDE SIESTE LE BLANC DE RÊVE Languedoc roussillon - Frais et minéral	5€		26€
CHÂTEAU VAL JOANIS TRADITION AOC luberon Sec et légèrement fruité	5€		27€
VIGNOBLE CHASSON CHÂTEAU BLANC AOC Luberon - Minéral et floral		15€	
MAISON DELAS VIOGNIER Vin de pays d'Oc - Puissance fruitée	4,50€		26€
MAISON DELAS AOC Saint-Joseph - Puissance fruitée et belle rondeur	8€		39€

ROSÉ

	12 CL	50 CL	75 CL
CHÂTEAU PESQUIÉ LES TERRASSES AOC Ventoux - Sec et fruité	4€		23€
CAVE DU LUBERON - COUSTELLET LES BORIES AOP Ventoux - Fruité et gourmand	4€		23€
CHÂTEAU VAL JOANIS TRADITION AOC Luberon - Sec et frais	5€		27€
VIGNOBLE CHASSON CHÂTEAU BLANC AOC Luberon - Sec et minéral		15€	
DOMAINE DE LA GRANDE SIESTE LE ROSÉ DE RÊVE Languedoc roussillon - Frais et minéral	5€		26€
WINE NOT LES JOLIES FILLES AOC Côtes-de-Provence - Sec et légèrement fruitée	5€		27€

ROUGE

	12 CL	50 CL	75 CL
CHÂTEAU PESQUIÉ LES TERRASSES AOC Ventoux - Rond et léger	4€		23€
CHÂTEAU VAL JOANIS TRADITION AOC Luberon - Rond et fruité	5€		27€
VIGNOBLE CHASSON CHÂTEAU BLANC AOC Luberon - Léger et fruité		15€	
DOMAINE ROCHE CAIRANNE AOC Cairanne - Fruité avec du caractère	5,50€		29€
DOMAINE LA VERQUIÈRE VACQUEYRAS AOC Vacqueyras - Notes fruits noirs et épices	6€		31€
MAISON DELAS LES LAUNES AOC Crozes-hermitage - Fruité sur des notes de cassis	7€		33€
MAISON DELAS LES CHALLEYS AOC Saint-Joseph - Belle densité			39€
DOMAINE ALBIN JACUMIN LA BEGUDE DES PAPES AOC Châteauneuf-du-pape - Vin de caractère			45€

LES PICHETS

25 CL - 5,00€

50 CL - 10,00€

**CAVE DE
BEAUMES-DE-VENISE**
Rouge (AOC Ventoux)
Blanc (VDP)

CAVE DE BONNIEUX
Rosé (IGP Vaucluse)