

*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**

## **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

## À PARTAGER

### PLANCHE APÉRO

18€

Charcuterie & Fromage

### TRUITE FUMÉE

### PAR NOS SOINS

15€

Fromages frais aux herbes

## COCKTAILS

MOJITO (framboise +1€) ..... 25 cl - 11€

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

GIN TONIC ..... 25 cl - 10€

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 blanc & rouge, Campari & eau pétillante

PIOUP ..... 25 cl - 9€

Hibiscus, citron jaune & Gin Hendrick's

## NOS SPRITZ

Tous nos Spritz sont préparés avec un Prosecco pétillant et une touche d'eau gazeuse, servis bien frais.

LIMONCELLO ..... 25 cl - 11€

Parfum citronné, frais et ensoleillé

CAMPARI ..... 25 cl - 11€

Notes amères et intenses

APEROL ..... 25 cl - 11€

L'incontournable italien, doux-amer

SAINT-GERMAIN ..... 25 cl - 11€

Liqueur de fleur de sureau, menthe & citron vert

BASILIC ..... 25 cl - 11€

LE spritz provençal





# NOS BOISSONS

CAFÉ • RESTAURANT • GLACIER

## 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

**VIRGIN SPRITZ** - 15 cl ..... 7€

Orange amère & gentiane

## 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, pêche 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 ou gingembre

**SIROP MONIN** - 25 cl ..... 3€

Menthe, fraise, pêche, Pac, grenadine, orgeat, citron, Gambetta, lavande ou violette

## EAUX

**EVIAN** - 50cl & 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 DE M. MEYER** ..... 14€  
**FUMÉE PAR NOS SOINS**

Crème aigrette, salade de mesclun, vinaigrette  
miel-moutarde à l'ancienne

**FOIE GRAS AU TORCHON** ..... 16€  
Chutney d'oignons aux 4 épices et toast

**CAILLETTE PROVENÇALE** ..... 9€  
& Cornichons

**L'ŒUF MAYO DU BISTROT** ..... 7€

**VELOUTÉ DE CHÂTAIGNES AU CAFÉ** .. 12€  
Œuf mollet croustillant

**PLANCHE DE CHARCUTERIE**..... 18€  
**ET FROMAGES**

## SALADES

**CÉSAR** ..... 19€  
Feuilles de romaine, poulet croustillant, œuf,  
oignons rouges & frits, parmesan, croûtons  
& sauce César

**CHÈVRE CHAUD** ..... 19€  
Salade verte, chèvre chaud pané, miel de  
châtaignier, poires pochées, noix & cranberries

**BORD DE SORGUE** ..... 19€  
Salade verte, truite fumée par nos soins, crevettes,  
fenouil croquant & anchoïade maison

## PLATS

**FILET DE BŒUF** ..... 28€  
Sauce au poivre et frites maison

**FILET DE LOUP GRILLÉ,** ..... 25€  
Ratatouille, jus de favouille et crème à l'ail

**TRAVERS DE PORC CONFITS FAÇON BBQ** · 25€  
Polenta crémeuse au parmesan

**RAVIOLES À LA TRUFFE** ..... 20€  
Brousse et noix

**BURGER DU CHINEUR** ..... 20€  
Bœuf du boucher, cheddar, sauce cocktail,  
pancetta grillée, cornichon, compotée d'oignons,  
salade & frites maison

**AIOLI PROVENÇAL** ..... 25€  
Cabillaud, légumes vapeurs, crevettes, bulots,  
œuf dur et sauce aioli

## DESSERTS MAISON

**CRÈME BRÛLÉE** ..... 7€

**TIRAMISU AUX SPÉCULOOS** ..... 7€

**VERRINE CITRON MERINGUÉE** ..... 7€

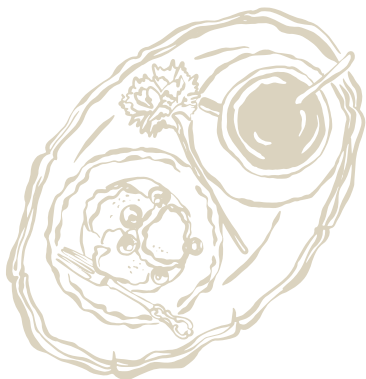
**MOUSSE AU CHOCOLAT** ..... 7€

**PANNA COTTA** ..... 7€  
Fruits rouges ou caramel beurre salé

**FAISSELLE** ..... 5€  
Fruits rouges ou miel

**CAFÉ GOURMAND** ..... 10€

**ASSIETTE DE FROMAGES**..... 10€



## MENU ENFANT 13€

Kid's menu

**PÂTES BOLOGNAISE**

**SIROP MONIN**

+

ou **FISH'N CHIPS**

+

**YAOURT BIO**

ou **CHEESBURGER** (+2€)

Frites maison ou ratatouille maison



# MENUS

CAFÉ • RESTAURANT • GLACIER

ENTRÉE + PLAT 30€

PLAT + DESSERT 30€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 35€

## MENU DES CHINEURS

### ENTRÉES

ŒUF MAYO DU BISTROT

ou

CAILLETTE PROVENÇALE  
ET CORNICHONS

### PLATS

FILET DE LOUP GRILLÉ

Ratatouille, jus de favouille  
et crème à l'ail

ou

TRAVERS DE PORC  
CONFITS FAÇON BBQ  
Polenta crémeuse au parmesan

### DESSERTS

DESSERTS AUX CHOIX

## DESSERTS MAISON

TIRAMISU AUX SPÉCULOOS  
CRÈME BRÛLÉE  
MOUSSE AU CHOCOLAT

VERRINE CITRON MERINGUÉE  
PANNA COTTA Fruits rouges ou caramel beurre salé  
FAISSELLE Fruits rouges ou miel

CAFÉ GOURMAND +3€  
ASSIETTE DE FROMAGE +3€



# MENU DU MIDI

CAFÉ • RESTAURANT • GLACIER

ENTRÉE + PLAT 19€

PLAT + DESSERT 19€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 24€

## LUNDI

SOUPE DE FAVOUILLES

ou

POULET CROUSTILLANT  
& MAYO ÉPICÉE

BLANQUETTE DE VEAU & RIZ

ou

BOUILLON DE LIEU POCHÉ & AÏOLI

ou

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

## MARDI

ŒUF MIMOSA

ou

BRUSCHETTA CHÈVRE & MIEL

ANDOUILLETTE, CRÈME MOUTARDE  
ET POLENTA

ou

POISSON PANÉ,  
SAUCE TARTARE & FRITES

ou

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

## MERCREDI

QUICHE LORRAINE

ou

ACCRAIS DE POISSONS

SAUCISSE ARTISANALE  
& PURÉE AU BEURRE

ou

FILET DE LIEU, BEURRE CITRONNÉ  
& PURÉE DE CAROTTE

ou

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

## JEUDI

CRUMBLE DE POIREAUX  
ET ST NECTAIRE

ou

VELOUTÉ DE POMMES DE TERRE  
ET CHOU FLEUR

CURRY DE POISSON & RIZ

ou

1/2 MAGRET, SAUCE AU PORTO  
ET GRATIN DAUPHINOIS

ou

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

## VENDREDI

SALADE DE CHÈVRE CHAUD

ou

VELOUTÉ DE CAROTTE

AÏOLI PROVENÇAL

ou

VEAU MARENGO  
& POLENTA CRÉMEUSE

ou

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

## SAMEDI

VELOUTÉ DE POTIMARON  
ET CROUSTILLANT DE PARMESAN

ou

BEIGNETS DE LÉGUMES  
& YAOURT AUX HERBES

DAUBE DU LUBERON & PÂTES

ou

CROMESQUIS DE SOLE  
& TOMATES CONCASSÉES

ou

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

## DIMANCHE

VELOUTÉ DE BUTTERNUT

ou

MINI CROQUE TRUFFE

POULET RÔTI FERMIER  
& POMMES DE TERRE GRENAILLE

ou

BRANDADE DE MORUE

ou

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

## DESSERTS MAISON

TIRAMISU AUX SPECULOOS

CRÈME BRÛLÉE

MOUSSE AU CHOCOLAT

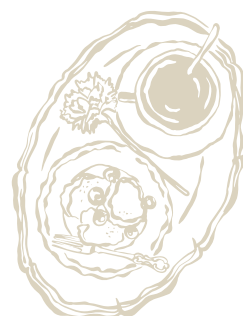
VERRINE CITRON MERINGUÉE

PANNA COTTA Fruits rouges ou caramel beurre salé

FAISSELLE Fruits rouges ou miel

CAFÉ GOURMAND +3€

ASSIETTE DE FROMAGES +3€





# NOS VINS

CAFÉ • RESTAURANT • GLACIER

## BLANC

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

## ROSÉ

|                                                                                                   | 12 CL | 50 CL | 75 CL |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|-------|
| <b>CHÂTEAU PESQUIÉ<br/>LES TERRASSES</b><br>AOC Ventoux - Sec et fruité                           | 4€    |       | 23€   |
| <b>CHÂTEAU-CICERON<br/>BELLE DU SUD</b><br>AOC Pays d'Oc - Très clair, parfait pour l'apéro !     | 4€    |       | 23€   |
| <b>CHÂTEAU VAL JOANIS<br/>TRADITION</b><br>AOC Luberon - Sec et frais                             | 5€    |       | 27€   |
| <b>VIGNOBLE CHASSON<br/>CHÂTEAU BLANC</b><br>AOC Luberon - Sec et minéral                         |       | 15€   |       |
| <b>DOMAINE DE LA GRANDE SIESTE<br/>LE ROSÉ DE RÊVE</b><br>Languedoc roussillon - Frais et minéral | 5€    |       | 26€   |

## ROUGE

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

## LES BULLES

|                                      |
|--------------------------------------|
| <b>CHAMPAGNE</b>                     |
| VERRE - 7,00€                        |
| BOUTEILLE - 45,00€                   |
| <b>PROSECCO</b>                      |
| VERRE - 5,00€                        |
| BOUTEILLE - 28,00€                   |
| <b>ROSÉ PÉTILLANT<br/>DU LUBÉRON</b> |
| VERRE - 4,50€                        |
| BOUTEILLE - 28,00€                   |