LA CARTE

CAFÉ • RESTAURANT • GLACIER



À L'APÉRO

PLANCHE APÉRITIVE
Charcuterie, fromage, tartinade et terrine
20

ENTRÉES

FOIE GRAS AU TORCHON 18
Confiture d'oignons et toast de pain de campagne

TRUITE DE LA SORGUE EN GRAVLAX ... 18
Gel citron et skyr aux herbes fraîches

ARANCINI DE CANARD FONDANT 13
Sauce moutarde à l'ancienne et mesclun

VELOUTÉ DE PANAIS 11
Noisette torréfiée

TERRINE DE GIBIER 10
Pickles d'oignons rouges, cornichons
et toast de pain de campagne

ŒUF MAYONNAISE 8
Graines de moutarde et pickles d'oignons rouges

PLATS

NOIX D'ENTRECÔTE (env. 300g) ..... ??
Sauce au poivre et frites maison

BURGER DU CHINEUR 23
Steak du boucher, St-Nectaire, lard, cornichons,
sauce béarnaise, salade et frites maison

FILET DE LOUP À LA PLANCHA 27
Tian de légumes et beurre blanc citronné

RAVIOLES AUX CHAMPIGNONS 24
DE SAISON

COIN BISTROT

CROQUE-MONSIEUR 20
À LA TRUFFE ET SALADE VERTE

CÉSAR 20
Poulet, œuf dur, oignons frits et rouges, parmesan,
croûtons & sauce César à l'anchois

AUTOMNALE 20
Magret fumé, magret basse température, figues au
vin doux, oignons rouges et noix

ST-MARCELLIN 20
St-Marcellin au four sur un pain de campagne,
graines de courges et miel de Provence

FRITES MAISON 5

LES INCONTOURNABLES

FILET DE BŒUF (environ 300 gr) 28
Sauce au Poivre & frites maison

AÏOLI PROVENÇAL 28
Cabillaud, légumes vapeur, crevettes, bulot, œuf
dur et sauce aïoli

TRAVERS DE PORC MARINÉ 25
& CONFIT
Miel, citron et thym, polenta crémeuse
au parmesan



MENU DU CHINEUR

CAFÉ • RESTAURANT • GLACIER

ENTRÉE + PLAT 33

PLAT + DESSERT 33

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 38

ENTRÉES

ARANCINI DE CANARD FONDANT 13
Sauce moutarde à l'ancienne et mesclun

VELOUTÉ DE PANAIS 11
Noisette torréfiée

TERRINE DE GIBIER 10
Pickles d'oignons rouges, cornichons et toast de pain de campagne

ŒUF MAYONNAISE 8
Graines de moutarde et pickles d'oignons rouges

PLATS

FILET DE LOUP À LA PLANCHA 27
Tian de légumes et beurre blanc citronné

TRAVERS DE PORC MARINÉ & CONFIT 25
Miel, citron et thym, polenta crémeuse au parmesan

RAVIOLES AUX CHAMPIGNONS DE SAISON 24

DESSERTS MAISON

TIRAMISU AUX SPÉCULOOS 7

CRÈME BRÛLÉE 7

MOUSSE AU CHOCOLAT 7

VERRINE CITRON MERINGUÉE 7

PANNA COTTA 7
Fruits rouges ou caramel beurre salé

FAISSELLE 7
Fruits rouges ou miel

SUNDAE VANILLE 7
caramel beurre salé, noisettes torréfiées

CAFÉ GOURMAND 10
Supplément de 3 € dans nos menus

ASSIETTE DE FROMAGES 10
Supplément de 3 € dans nos menus

MENU ENFANT

13

SIROP MONIN

+

FILET DE POISSON FRAIS

ou **STEAK HACHÉ**

ou **CHEESBURGER** (+2€)

Frites maison ou légumes

+

YAOURT BIO

MENU DU MIDI

CAFÉ • RESTAURANT • GLACIER

ENTRÉE + PLAT 20
PLAT + DESSERT 20
ENTRÉE + PLAT + DESSERT 25
COIN DU BOUCHER 20

LUNDI

POIREAUX VINAIGRETTE
ou
ŒUF COCOTTE

ALOUETTES SANS TÊTE
& ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE
À L'HUILE D'OLIVE
ou
CROMESQUIS DE MERLU
& CONCASSÉE DE TOMATE

MARDI

RILLETTES DE POISSONS
& TOAST
ou
TERRINE DE GIBIER
& PICKLES

FILET DE POULET POCHÉ
FAÇON GRAND-MÈRE
ou
POISSON RÔTI SUR PEAU,
BEURRE BLANC CITRONNÉ

MERCREDI

VELOUTÉ DE PANAIS
& NOISETTES TORRÉFIÉES
ou
QUICHE DU MOMENT

CASSOULET
ou
SAUMON RÔTI
& POIREAUX FONDUS

JEUDI

SALADE D'AUTOMNE
(GÉSIERS, CANARD ROSÉ,
FIGUE AU VIN DOUX, PARMESAN, NOIX)
ou
CARPACCIO DE BETTERAVE
~~& CHÈVRE FRAIS~~

PETITS FARCIS PROVENÇAUX
& RIZ OU POISSON POCHÉ, CRUMBLE
PARMESAN & CRÈME CHORIZO

VENDREDI

CROQUE-TRUFFE
ou
VELOUTÉ DUBARRY

OSSO BUCCO
& POLENTA CRÉMEUSE
ou
AÏOLI PROVENÇAL

SAMEDI

CROMESQUIS
REBLOCHON
ou
TOURTE CHAMPIGNONS
& PORC

BLANQUETTE DE VEAU
& RIZ
ou
CASSOLETTE
DE BOUILLABAISSE

DIMANCHE

SALADE DE
MAGRET FUMÉ
ou
ACCRAS DE POISSONS

DAUBE DU LUBERON
& PÂTES FRAÎCHES
ou
BRANDADE DE MORUE

COIN DU BOUCHER

Accompagné de frites maison et salade verte • Sauce au choix : poivre ou roquefort

NOIX D'ENTRECÔTE (env. 300g)
Sauce au poivre et frites maison

BURGER DU CHINEUR
Steak du boucher, St-Nectaire, lard, cornichons, sauce béarnaise, salade et frites maison

FILET DE BŒUF (environ 300 gr)
Sauce au Poivre & frites maison

TRAVERS DE PORC MARINÉ & CONFIT
Miel, citron et thym, polenta crémeuse au parmesan