



AU CHINEUR

CAFÉ RESTAURANT

PETIT DEJEUNER

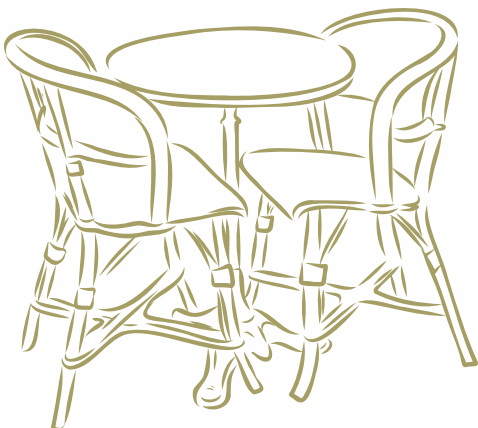
DÉBUTEZ LA JOURNÉE AVEC NOS PETITS-
DÉJEUNERS SUCRÉS OU SALÉS

DÉJEUNER & DINER

CUISINE BISTROT-BRASSERIE. PLAT DU JOUR
MAISON & SPÉCIALITÉS LOCALES

BAR

AMBIANCE FAMILIALE DU CAFÉ DU MATIN ET
L'APÉRO DU SOIR





AU CHÊNEUR

CAFÉ RESTAURANT

L'APERO

ROSÉ PETILLANT DU LUBERON	12 CL	4,5
BLANC CASSIS OU PÊCHE	12 CL	4
ROSÉ PISCINE	18 CL	4
MUSCAT DE BEAUMES-DE-VENISE	10 CL	4,5
MARTINI ROUGE OU BLANC	6 CL	4
COUPE DE PROSECCO	10 CL	7
LA DEMI BOUTEILLE DE CHAMPAGNE De la place	37,5 CL	28

A PARTAGER

PLANCHE APÉRO 18
Charcuteries & fromages

SAUMON GRAVLAX 12
Fait maison aux 5 baies

COCKTAILS

SPRITZ Apérol, Prosecco, tranche d'orange & eau pétillante	25 CL	10
MOJITO (+2 FRUITS ROUGES) Rhum, citron vert, menthe fraîche, sucre roux & eau pétillante	25CL	12
MOSCOW - LONDON MULE Vodka ou Gin, citron vert & Ginger Beer	25 CL	12
HUGO Saint Germain, Prosecco & eau pétillante	25 CL	12
CUBA LIBRE Rhum, citron vert & Coca Cola	25 CL	12
SEX ON THE BEACH Vodka, crème de pêche, jus d'orange & cranberries	25 CL	12
GIN TONIC Gin, tranche de citron jaune & Tonic	25 CL	12
NEGRONI Martini rouge, Campari & gin	15 CL	12
TEQUILA SUNRISE Téquila, jus d'orange & grenadine	25 CL	12
CAIPIRINHA Cachaça, citron vert et sucre de canne	20 CL	12

COCKTAILS SANS ALCOOL

SUN ON THE BEACH

Jus d'orange, Jus de Cranberry, sirop de pêche 25 CL 8

VIRGIN MOJITO (+2 FRUITS ROUGES)

citron vert, menthe fraîche, sucre roux & eau pétillante 25 CL 8

LE CHOSE

Jus de pamplemousse & Schweppes tonic 33 CL 6

VIRGIN TONIC

Sirop de concombre, jus de citron et Schweppes tonic 25 CL 6

SOFTS

THÉ GLACÉ MAISON 30 CL 4

LIMONADE ARTISANALE 33 CL 4,5

CLUB MATÉ 33 CL 6

FRUITS PRESSÉS

Orange, citron ou pamplemousse 25 CL 4,5

JUS DE POMME ARTISANAL 25 CL 4,5

JUS DE FRUITS

Abricot, ACE, tomate, ananas, fraise 25 CL 4,5

SOFT

Coca, Coca zéro, Orangina, Schweppes tonic ou agrumes, Ice tea, Perrier 33 CL 3,9

SIROP

Menthe, fraise, pêche, Pac, grenadine, orgeat, citron, Gambetta ou pamplemousse 25 CL 3

LES CLASSIQUES

RICARD, PASTIS OU CASANIS 2 CL 3,9

SUZE, PORTO ROUGE, CAMPARI 10 CL 7

J&B 4 CL 6

JACK DANIEL'S, ABERLOUR, GIN, VODKA, RHUM 4 CL 7

BIERE PRESSION

CIGALE BLONDE

Panaché, Bière sirop Picon, Monaco 25 CL 4
50 CL 8

PIETRA AMBRÉ

25CL 5
50CL 9

BIERES BOUTEILLE

VEDETT IPA 33 CL 6

VEDETT BLANCHE 33 CL 6

DUVEL 33 CL 6

CHIMAY BLEUE 33 CL 6

LIEFMANS FRUITESSE 33 CL 6

CIDRE BRUT 33 CL 5

1664 SANS ALCOOL 33 CL 5

LES EAUX

BADOIT 75 CL 5

EVIAN 75 CL 5

EVIAN 50 CL 4



AU CHINEUR

CAFÉ RESTAURANT

ENTRÉES

OEUF PARFAIT
crème de petits pois & menthe **9**
Perfect egg, pea and mint cream

CRUMBLE DE POIREAUX
crème de chèvre **9**
Leek crumble with goat cheese cream

TERRINE DE CAMPAGNE & CORNICHONS
9
Liver and lard pâté

L'OEUF MAYO DU BISTROT
7
Boiled egg & homemade mayonnaise

PLANCHE APÉRO
Assortiment de charcuteries & fromages **18**
Combination of charcuteries or different kind of cheeses

CAMEMBERT RÔTI AU MIEL
Aux herbes de Provence & fruit de saison **12**
(avec charcuteries & pommes grenailles+9.00)
Baked Camembert with Honey Provençal Herbs & Seasonal Fruit (with charcuterie and baby potatoes +9.00)

"Nos entrées se dégustent aussi à plusieurs."

PLATS

BLANQUETTE DE VEAU
viande tendre, poitrine de porc, crème, légumes & riz **25**
Blanquette of veal, pork belly, cream vegetables and rice

ENTRECÔTE
Sauce au poivre & Frites maison **26**
Entrecôte steak, pepper sauce & French fries

AÏOLI PROVENÇAL
Poisson fin du moment, légumes vapeurs, bulots, crevettes, oeuf dur & sauce aïoli maison **24**
Fish fillet, steamed vegetables, whelks, prawns, hard-boiled egg and homemade aioli sauce

MI-CUIT STEAK DE THON
Sauce vierge & Légumes rôtis **25**
Tuna steak (rare) with olives oil & Vegetables

TRAVERS DE PORC CONFITS
Polenta crémeuse **25**
Marinated pork ribs and creamy polenta

BURGER DU CHINEUR
Cheddar, sauce burger maison, boeuf du boucher, lard grillé, confit d'oignons & cornichons doux. Frites maison **20**
Cheddar, homemade burger sauce, butcher's beef, grilled bacon, candied onions and sweet pickles. French fries

RISOTTO DE PETIT D'ÉPEAUTRE
Aux asperges vertes, parmesan & noisettes torréfiées **19**
Spelt risotto with green asparagus, Parmesan and toasted hazelnuts



AU CHINEUR

CAFÉ RESTAURANT

SALADES

CÉSAR

Salade verte, poulet, copeaux de parmesan, oignons, croûtons, oeuf dur & véritable sauce césar maison

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

17

CHÈVRE CHAUD

Salade verte, toasts de chèvre, lards grillés, pignons de pin & miel

Green salad, goat cheese toast, grilled bacon with pine nut & honey

17

LA PÊCHEUR

Salade verte, crevettes, saumon gravlax, pamplemousse & anchoïade maison

Green salad, shrimp, smoked trout, grapefruit & homemade anchovy sauce

17

MENU ENFANT

Kids menu 13

SIROP MONIN

Water syrup

STEAK HACHÉ OU FILET DE POISSON

& Frites maison ou légumes de saison

Steak of fish fillet & french fries or homemade ratatouille

BOULE DE GLACE

Scoop of ice cream

RESTAURANT

VINS, BIÈRES, LIQUEURS

BRASSERIE



AU CHINEUR

CAFÉ RESTAURANT

MENU DES CHINEURS

ENTRÉE + PLAT : 29 €
PLAT + DESSERT : 29 €
ENTRÉE + PLAT + DESSERT : 33 €
Starter + main : 29 €
Main + dessert : 29 €
Starter + main + dessert : 33 €

ENTRÉES

TERRINE DE CAMPAGNE
Liver and lard pâté

L'OEUF MAYO DU BISTROT
Boiled Egg & homemade mayonnaise

PLATS

MI-CUIT STEAK DE THON
Sauce vierge & Légumes de saison
Tuna steak (rare) with olives oil & vegetables

TRAVERS DE PORC MARINÉS & CONFITS
Polenta crémeuse
Marinated pork ribs and creamy polenta

DESSERTS AU CHOIX
A dessert of your choice

FORMULE DU MIDI À L'ARDOISE

ENTRÉE + PLAT : 19 €
PLAT + DESSERT : 19 €
ENTRÉE + PLAT + DESSERT : 23 €
Starter + main : 19 €
Main + dessert : 19 €
Starter + main + dessert : 23 €

LUNDI

**SAUCISSE ARTISANALE
& PURÉE MAISON**
*Artisanal Sausage
& Butter Mashed Potatoes*

MARDI

**MOULES MARINIÈRES
& FRITES MAISON**
*Mussels in white wine sauce
& homemade fries*

MERCREDI

FISH N' CHIPS
fish n' chips

JEUDI

BLANQUETTE DE VEAU & RIZ
Veal Blanquette & Rice

VENDREDI

AÏOLI PROVENÇAL
*Fish fillet, steamed vegetables
& Aioli Sauce*

SAMEDI

SUGGESTION DU CHEF
Chef's special



AU CHINEUR

CAFÉ RESTAURANT

DESSERTS MAISON

NOS CLASSIQUES

PROFITEROLE AU CHOCOLAT 8

CRUMBLE AUX POMMES 8

TIRAMISU AUX SPÉCULOOS 8

PANNA COTTA 8
Fruits rouges ou caramel
beurre salé

CRÈME BRÛLÉE 8

MOUSSE AU CHOCOLAT 8

FAISSELLE 7
Fruits rouges ou miel

ASSIETTE DE FROMAGES
AFFINÉS 10

NOS GLACES

1 BOULE 3,5

2 BOULES 6,5

3 BOULES 9,5

CHANTILLY 1

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO, DECA, NOISETTE 2

CRÈME, CHOCOLAT 4

CAPPUCCINO / VIENNOIS 5

THÉ, INFUSIONS 4

AVEC LAIT VEGETAL 0,50

DIGESTIFS 5 CL

COGNAC, ARMAGNAC,
CALVADOS, DIPLOMATICO
VIEUX MARC DE
CHÂTEAUNEUF DU PAPE 8

FRAMBOISE, POIRE,
LIMONCELLO, GET 27 OU
31, BAILEY'S, GÉNÉPI,
CHARTREUSE 7

EXPRESSO
MARTINI

10 CL - 10 €

Liqueur de café, vodka
& café expresso

VINS BLANC

	12 CL	75 CL
CHÂTEAU PESQUIÉ LES TERRASSES AOC Ventoux - <i>Minéral et floral</i>	4	23
CHÂTEAU PESQUIÉ CHARDONNAY AOC Ventoux - <i>Floral et fruité</i>	4	23
DOMAINE DU TARIQUET PREMIERE GRIVE IGP COTE DE GASCOGNE <i>Moelleux et fruité</i>	4,5	25
CHÂTEAU VAL JOANIS TRADITION AOC Luberon <i>Sec et légèrement fruité</i>	5	27
MAISON DELAS VIOGNIER Vin de pays d'Oc <i>Puissance fruitée</i>	5	26
MAISON DELAS AOC Saint-Joseph <i>Puissance fruitée et belle rondeur</i>	39	

VINS ROSÉ

CHÂTEAU PESQUIÉ LES TERRASSES AOC Ventoux - <i>Sec et fruité</i>	4	23
CHÂTEAU VAL JOANIS TRADITION AOC Luberon - <i>Sec et frais</i>	5	27
WINE NOT LES JOLIES FILLES AOC Côtes-de-Provence <i>Sec et légèrement fruité</i>	5	27

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)

VINS ROUGE

	12 CL	75 CL
CHÂTEAU PESQUIÉ LES TERRASSES AOC Ventoux <i>Rond et léger</i>	4	23
CHÂTEAU VAL JOANIS TRADITION AOC Luberon <i>Rond et fruité</i>	5	27
DOMAINE ROCHE CAIRANNE AOC Cairanne <i>Fruité avec du caractère</i>	5,5	29
DOMAINE LA VERQUIÈRE VACQUEYRAS AOC Vacqueyras <i>Note fruits noirs et épices</i>		31
DOMAINE DE LA VERQUIÈRE AOC Rasteau <i>Fruité et puissant</i>		33
MAISON DELAS LES CHALLEYS AOC Saint-Joseph <i>Belle densité</i>	7	39
DOMAINE BERTRAND STHELIN AOC Châteauneuf-du-pape <i>Vin de caractère</i>		45

LES BULLES

CHAMPAGNE

DEMI 37,5 CL - 28,00
BOUTEILLE 75 CL - 50,00

PROSECCO

VERRE - 7,00
BOUTEILLE - 30,00

ROSÉ PÉTILLANT DU LUBERON

VERRE - 4,50
BOUTEILLE - 28,00