

*Bienvenue
dans notre café restaurant*

AU CHINEUR



PETIT DÉJEUNER

DÉBUTEZ LA JOURNÉE
AVEC NOS PETITS-DÉJEUNERS
SUCRÉS OU SALÉS

DÉJEUNER & DÎNER

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

BAR

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

À TRÈS VITE

CAFÉ • RESTAURANT





L'APÉRO

ROSÉ PÉTILLANT DU LUBERON

- 12 cl 4,50

COCKTAIL DU MOMENT - 25 cl 7

BLANC CASSIS OU PÊCHE - 12 cl 4

ROSÉ PISCINE - 18 cl 4

MUSCAT DE BEAUMES-DE-VENISE

- 10 cl 4,50

MARTINI ROUGE OU BLANC - 6 cl 4

COUPE DE PROSECCO - 10 cl 7

LA DEMI-BOUEILLE DE

CHAMPAGNE - 37,5 cl 28

De la place

COCKTAILS

SPRITZ - 25 cl 10

Aperol, prosecco, tranche d'orange & eau pétillante

MOJITO (+2 € fruits rouges) - 25 cl 12

Rhum, citron vert, menthe fraîche, sucre roux & eau pétillante

MOSCOW / LONDON MULE - 25 cl 12

Vodka ou gin, citron vert & ginger beer

HUGO - 25 cl 12

Saint-Germain, prosecco & eau pétillante

CUBA LIBRE - 25 cl 12

Rhum, citron vert & Coca-Cola

SEX ON THE BEACH - 25 cl 12

Vodka, crème de pêche, jus d'orange & cranberry

GIN TONIC - 25 cl 12

Gin, tranche de citron jaune & tonic

NEGRONI - 15 cl 12

Martini rouge, Campari & gin

TEQUILA SUNRISE - 25 cl 12

Tequila, jus d'orange & grenadine

CAIPIRINHA - 20 cl 12

Cachaça, citron vert & sucre de canne

À PARTAGER

To share

PLANCHE APÉRO 18

Charcuteries & fromages

Charcuterie & cheese board

CAMEMBERT RÔTI AU MIEL & AUX HERBES DE PROVENCE 12

Supplément charcuterie & pommes
grenaille +8 €

*Baked Camembert with honey & Provençal
herbs*

Extra cured meats & baby potatoes: +8 €

*"Nos entrées se dégustent
aussi à plusieurs."*

Our starters are perfect for sharing.



NOS BOISSONS

CAFÉ • RESTAURANT

COCKTAILS SANS ALCOOL

SUN ON THE BEACH - 25 cl 8

Jus d'orange, jus de cranberry & sirop de pêche

VIRGIN MOJITO (+2 € fruits rouges) 8
- 25 cl

Citron vert, menthe fraîche, sucre roux & eau pétillante

LE CHOSE - 33 cl 8

Jus de pamplemousse & Schweppes tonic

VIRGIN TONIC - 25 cl 8

Sirop de concombre, jus de citron & Schweppes tonic

SOFTS

THÉ GLACÉ MAISON - 30 cl 4,50

LIMONADE ARTISANALE - 33 cl 4,50

CLUB-MATE - 33 cl 6

FRUITS PRESSÉS - 25 cl 4,50

Orange, citron ou pamplemousse

JUS DE FRUITS - 33 cl 4,50

Abricot, ACE, tomate, ananas, fraise, pomme

SOFT - 33 cl 3,90

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Orangina, Schweppes tonic ou agrumes, Ice Tea, Perrier

SIROP À L'EAU - 25 cl 3

Menthe, fraise, pêche, Pac, grenadine, orgeat, citron, Gambetta, concombre, pamplemousse

LES CLASSIQUES

RICARD, PASTIS OU CASANIS - 2 cl 3,90

SUZE, PORTO ROUGE, CAMPARI - 10 cl 7

J&B - 4 cl 6

JACK DANIEL'S, ABERLOUR, GIN, VODKA, RHUM - 4 cl 7

BIÈRE PRESSION

JUPILER BLONDE

- 25 cl 4

- 50 cl 8

Panaché, sirop, Picon ou Monaco

PIETRA AMBRÉE

- 25 cl 5

- 50 cl 9

BIÈRES 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 - 25 cl 5

1664 SANS ALCOOL - 33 cl 5

LES EAUX

BADOIT - 75 cl 5

EVIAN - 75 cl 5

EVIAN - 50 cl 4



LA CARTE

CAFÉ • RESTAURANT

ENTRÉES *Starters*

TARTARE DE THON AU SÉSAME 12

Sesame tuna tartare

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE 11

Croûtons & fromage gratiné

French onion soup au gratin, croutons & melted cheese

TERRINE DE CAMPAGNE & CORNICHONS 9

Country-style pâté & gherkins

L'ŒUF MAYO DU BISTROT 7

Hard-boiled egg & mayonnaise

PLANCHE APÉRO 18

Assortiment de charcuteries & fromages

Assorted charcuterie & cheeses

CAMEMBERT RÔTI AU MIEL & AUX HERBES DE PROVENCE 12

Supplément charcuterie & pommes grenaille +8 €

Baked Camembert with honey & Provençal herbs. Extra cured meats & baby potatoes: +8 €

PLATS *Mains*

ENTRECÔTE 26

Sauce au poivre & frites maison

Rib-eye steak, pepper sauce & homemade fries

AÏOLI PROVENÇAL 24

Poisson fin, légumes vapeur, bulots, œuf dur & sauce aïoli maison

White fish fillet, steamed vegetables, whelks, hard-boiled egg & homemade aïoli

MI-CUIT STEAK DE THON 25

Sauce vierge & légumes de saison

Seared rare tuna steak, sauce vierge & seasonal vegetables

TRAVERS DE PORC CONFITS 25

Polenta crémeuse

Confit pork ribs & creamy polenta

BURGER DU CHINEUR 20

Cheddar, sauce burger maison, bœuf du boucher, lard grillé, oignons confits & cornichons doux. Frites maison

Cheddar, homemade burger sauce, butcher's beef, grilled bacon, onion confit, sweet pickles & homemade fries

TENTACULE DE POULPE GRILLÉ 26

Sauce chimichurri, panisse maison, purée de carottes & cacahuètes

Grilled octopus tentacle, chimichurri sauce, homemade panisse, carrot purée & peanuts



LA CARTE

CAFÉ • RESTAURANT

RAVIOLES DE ROMANS *Ravioli*

RAVIOLES DU DAUPHINÉ À L'AIL 19

Crème à l'ail et au persil, copeaux de parmesan

Dauphiné ravioli, garlic and parsley cream, Parmesan shavings

RAVIOLES DU DAUPHINÉ AUX CHAMPIGNONS 19

Crème de champignons, copeaux de parmesan

Dauphiné ravioli, mushroom cream, Parmesan shavings

SALADES *Salads*

CÉSAR 19

Salade verte, poulet, copeaux de parmesan, oignons, croûtons, œuf dur, filets d'anchois & véritable sauce César maison

Green salad, chicken, Parmesan shavings, onions, croutons, hard-boiled egg, anchovy fillets & homemade Caesar dressing

CHÈVRE CHAUD 19

Salade verte, toasts de chèvre, lardons grillés, pignons de pin, graines de courge, cranberries & miel

Green salad, goat cheese toasts, grilled bacon, pine nuts, pumpkin seeds, cranberries & honey

MENU ENFANT

13

Kids menu

SIROP À L'EAU

Fruit syrup with water

+

STEAK HACHÉ OU FILET DE POISSON

Frites maison ou légumes de saison

*Beef patty or fish fillet
with homemade fries or vegetables*

+

BOULE DE GLACE

Scoop of ice cream

RESTAURANT VINS, BIÈRES, LIQUEURS BRASSERIE





MENU DU CHINEUR

ENTRÉE + PLAT 29

PLAT + DESSERT 29

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 33

Starter + main: 29 € · Main + dessert: 29 € · Starter + main + dessert: 33 €

ENTRÉES

TERRINE DE CAMPAGNE

Country-style pâté

L'ŒUF MAYO DU BISTROT

Hard-boiled egg & homemade mayonnaise

DESSERTS AU CHOIX

Dessert of your choice

PLATS

MI-CUIT STEAK DE THON

Sauce vierge & légumes de saison

Seared rare tuna steak, sauce vierge & seasonal vegetables

TRAVERS DE PORC MARINÉS & CONFITS

Polenta crémeuse

Marinated confit pork ribs & creamy polenta

FORMULE DU MIDI À L'ARDOISE

Lunch menu of the day

ENTRÉE + PLAT 19

PLAT + DESSERT 19

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 23

Starter + main: 19 € · Main + dessert: 19 € · Starter + main + dessert: 23 €

LUNDI · MONDAY

**SAUCISSE PURÉE DU
BISTROT**

*Sausage & bistro-style mashed
potatoes*

MARDI · TUESDAY

**MOULES À LA CRÈME, AIL &
PERSIL, FRITES MAISON**

*Mussels in cream, garlic &
parsley, homemade fries*

MERCREDI · WEDNESDAY

**DAUBE DU LUBERON,
TAGLIATELLES**

*Luberon-style beef stew &
tagliatelle*

JEUDI · THURSDAY

**POULET RÔTI, FRITES
MAISON**

Roast chicken & homemade fries

VENDREDI · FRIDAY

AÏOLI PROVENÇAL

*Cod fillet, steamed vegetables &
aïoli*

SAMEDI · SATURDAY

**FISH & CHIPS, SAUCE
TARTARE**

Fish & chips, tartare sauce



DESSERTS

CAFÉ • RESTAURANT



DESSERTS MAISON *Homemade*

desserts

NOS CLASSIQUES · *Our classics*

DESSERT DU MOMENT 8

Dessert of the moment

CRUMBLE AUX POMMES 8

Apple crumble

PANNA COTTA 8

Fruits rouges ou caramel beurre salé

Red berries or salted butter caramel

CRÈME BRÛLÉE 8

MOUSSE AU CHOCOLAT 8

Chocolate mousse

FAISSELLE 7

Fruits rouges ou miel

Fresh curd cheese with red berries or honey

ASSIETTE DE FROMAGES

AFFINÉS 10

Selection of matured cheeses

NOS GLACES *Ice cream*

1 BOULE 3,50

1 scoop

2 BOULES 6,50

2 scoops

3 BOULES 9,50

3 scoops

CHANTILLY 1

Whipped cream

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO, DÉCA, NOISETTE 2

CAFÉ CRÈME, CHOCOLAT 4

CAPPUCCINO / VIENNOIS 5

THÉ, INFUSIONS 4

DIGESTIFS

5 cl

**COGNAC, ARMAGNAC,
CALVADOS, RHUM DIPLOMÁTICO,
VIEUX MARC DE CHÂTEAUNEUF-
DU-PAPE** 8

**FRAMBOISE, POIRE, LIMONCELLO,
GET 27 OU 31, BAILEYS, GÉNÉPI,
CHARTREUSE** 7

EXPRESSO MARTINI

10 cl - 10 €

Liqueur de café, vodka & café
expresso



NOS VINS

CAFÉ • RESTAURANT

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 – PREMIÈRE GRIVE IGP Côtes de Gascogne <i>Moelleux et fruité</i>	4,50	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>		26
MAISON DELAS AOC Saint-Joseph <i>Puissance fruitée et belle rondeur</i>		39

ROSÉ

	12 CL	75 CL
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)

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>	5,50	29
DOMAINE LA VERQUIÈRE – VACQUEYRAS AOC Vacqueyras <i>Notes de fruits noirs et d'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>		39
DOMAINE BERTRAND STEHELIN 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