



LA CARTE

CAFÉ • RESTAURANT • GLACIER

POUR COMMENCER

TRUITE DE L'ISLE-SUR-LA-SORGUE .. 18€ FUMÉE PAR NOS SOINS

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

FOIE GRAS AU TORCHON 18€ Chutney d'oignons et toasts

CHARCUTERIE, FROMAGE 20€ Tartinade et terrine de campagne

COUTEAUX EN PERSILLADE 20€

CROQUE-MONSIEUR..... 20€ À LA TRUFFE Salade verte

SALADES

CÉSAR 20€ Feuilles de romaine, poulet croustillant, œuf, oignons frits & rouges, parmesan, croûtons & sauce César

CHÈVRE CHAUD 20€ Salade verte, chèvre chaud pané, miel de châtaignier, poires pochées, noix & cranberries

BORD DE SORGUE 20€ Salade verte, truite fumée par nos soins, crevettes, fenouil croquant & anchoïade maison

BOL DE FRITES..... 4€

Tous nos entrées et plats sont disponibles en menu

ENTRÉE + PLAT

OU PLAT + DESSERT 32€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 37€

ENTRÉES

TERRINE DE CAMPAGNE..... 10€ Et cornichons

ŒUF MAYONNAISE DU BISTROT..... 7€

FOCACCIA AUX ASPERGES VERTES ... 13€ Crème de parmesan et ail confit

PETITS VIOLETS À LA BARIGOULE 14€ Et jambon cru

PLATS

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

TRAVERS DE PORC MARINÉS & CONFITS .. 25€

FAÇON BBQ Polenta crémeuse au parmesan

RAVIOLES À LA TRUFFE 23€ Brousse et noix

AÏOLI PROVENÇAL 26€ Cabillaud, légumes vapeur, crevettes, bulots, œuf dur et sauce aïoli

COIN DU BOUCHER

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

FILET DE BŒUF environ 200gr 28€

4 CÔTELETTES D'AGNEAU..... 25€

NOIX D'ENTRECÔTE environ 300gr 30€

CÔTE DE BŒUF environ 500gr 50€

BURGER DU CHINEUR environ 150gr ... 23€
Bœuf du boucher, cheddar, sauce cocktail, pancetta
grillée, cornichons, compotée d'oignons et salade

PLUMA DE PORC IBÉRIQUE environ 200gr .. 21€



MENU DU MIDI

CAFÉ • RESTAURANT • GLACIER

ENTRÉE + PLAT 19€

PLAT + DESSERT 20€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 25€

LUNDI

SALADE DE PÂTES
AU PESTO
ou
TARTE PISSALADIÈRE

TARTARE DE BŒUF
ET FRITES MAISON

DOS DE LIEU,
FONDUE DE POIREAUX
& JUS DE FAVOUILLE

MARDI

ŒUFS MIMOSA
ou
BRUSCHETTA CHÈVRE
ET MIEL

BLANQUETTE DE VEAU
ET RIZ

SEICHES EN PERSILLADE
ET LINGUINE

MERCREDI

CREVETTES
ET MAYONNAISE
ou
TARTELETTE AUX OIGNONS ROUGES
ET FETA

VEAU MARENGO
ET POLENTA CRÉMEUSE

ou
POISSON PANÉ, SAUCE TARTARE
ET FRITES MAISON

JEUDI

TERRINE DE CAMPAGNE
ou
SALADE DE CHÈVRE CHAUD

CROMESQUIS DE SOLE,
CONCASSÉE DE TOMATES
ET SOCCA

ou
DAUBE DU LUBERON

VENDREDI

CRUMBLE DE POIREAUX
ET SAINT-NECTAIRE
ou

RILLETES DE POISSON
AU CITRON VERT

AÏOLI PROVENÇAL
ou
1/2 MAGRET, GRATIN DAUPHINOIS
ET SAUCE PORTO

SAMEDI

CROQUE À LA TRUFFE
ou
POICHICHADE

CURRY DE POISSON
ET RIZ

ou
POULET RÔTI FERMIER
ET POMMES DE TERRE GRENAILLE

DIMANCHE

QUICHE LORRAINE
ou
SALADE D'ENDIVES,
BLEU ET NOIX

PARMENTIER DE CANARD CONFIT,
JUS DE VIANDE ET SALADE

ou
TARTARE DE THON
ET FRITES MAISON

DESSERTS MAISON

TIRAMISU AUX SPÉCULOOS
CRÈME BRÛLÉE
MOUSSE AU CHOCOLAT
VERRINE CITRON MERINGUÉE
PANNA COTTA
FAISSELLE
FRAISES DE L'ISLE SUR LA SORGUE
DESSERT DU MOMENT +3€
CAFÉ GOURMAND +3€
ASSIETTE DE FROMAGES +3€

MENU ENFANT

13€

SIROP MONIN

+

BOL DE RAVIOLES
DE ROMAN

ou FISH'N CHIPS

ou CHEESBURGER (+2€)

Frites maison ou ratatouille maison

+

YAOURT BIO
BOULE DE GLACE