



AU CHINEUR

CAFÉ RESTAURANT

OUVERT 7/7
DU MATIN AU SOIR

PETIT DÉJEUNER

DÉBUTEZ LA JOURNÉE AVEC NOS PETITS-DÉJEUNERS
SUCRÉS OU SALÉS

DÉJEUNER & DINER

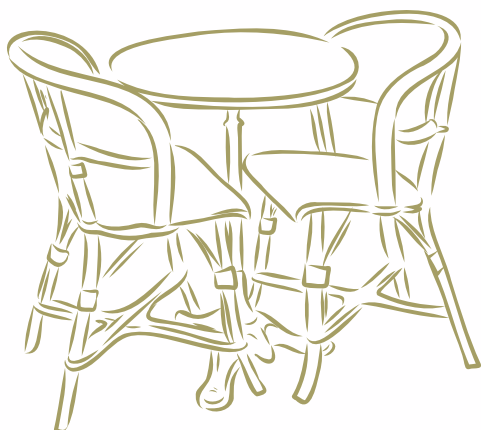
CUISINE BISTROT-BRASSERIE. PLAT DU JOUR MAISON &
SPÉCIALITÉS LOCALES

L'APRÈS-MIDI & GOÛTER

CUISINE OUVERTE EN NON-STOP

BAR

AMBIANCE FAMILIALE DU CAFÉ DU MATIN À 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

TRUITE FUMÉE 15

Brousse aux herbes & citron

"Nos entrées se dégustent aussi à plusieurs."

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 pampleousse &
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 4,5

LIMONADE ARTISANALE 33 CL 4.5

CLUB MATÉ 33 CL 6

FRUITS PRESSÉS
Orange, citron ou
pampleousse 25 CL 4,5

JUS DE FRUITS
Abricot, ACE, tomate,
ananas, fraise, pomme 33 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, concombre
pampleousse 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 25 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

TRUITE FUMÉE

Smoked trout

15

BURRATA

Coulis de tomates confites,
pesto & pignons grillés
*Burrata, candied tomato coulis,
pesto & toasted pine nuts*

12

TARTARE DE MELON, FETA, JAMBON CRU & OIGNONS ROUGES

*Tartare of melon, feta, cured ham
& red onions*

11

TERRINE DE CAMPAGNE & CORNICHONS

Liver and lard pâté

9

L'OEUF MAYO DU BISTROT

Boiled egg & mayonnaise

7

PLANCHE APÉRO

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

18

TARTARES

TARTARE DE BOEUF

Boeuf cru, condiments & frites
maison
*Raw beef tartare, condiments and
French fris*

25

TARTARE DE THON

Thon cru, condiments & frites maison
*Raw tuna tartare, condiments and
French fris*

25

PLATS

ENTRECÔTE

Sauce au poivre & Frites maison
*Beef tenderloin, pepper sauce &
French fries*

26

AÏOLI PROVENÇAL

Poisson fin, légumes vapeur,
bulots, crevettes, oeuf dur &
sauce aïoli maison
*Cod fillet, steamed vegetables,
whelks, prawns, hard-boiled egg
and homemade aioli sauce*

24

MI-CUIT STEAK DE THON

Sauce vierge & Légumes de
saison
*Tuna steak (rare) with olives oil &
Vegetables*

25

TRAVERS DE PORC CONFITS

Polenta crémeuse
*Marinated pork ribs and creamy
polenta*

25

BURGER DU CHINEUR

Cheddar, sauce burger maison,
boeuf du boucher, lard grillé,
oignons frits & cornichons doux.
Frites maison
*Cheddar, homemade burger sauce,
butcher's beef, grilled bacon, crispy
onions,, sweet pickles & Fries*

20

PENNE RIGATE

Tomates confites, parmesan,
pignons et pesto
*Pasta, candied tomatoes,
Parmesan, pine nuts and pesto*

19



AU CHINEUR

CAFÉ RESTAURANT

SALADES

CÉSAR

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

19

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

CHÈVRE CHAUD

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

19

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

BORD DE SORGUE

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

19

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

ESTIVALE

Salade verte, tomates, Burrata, melon, jambon cru & pesto

19

Green salad, tomatoes, burrata, melon, ham & pesto

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

TARTARE DE BŒUF & FRITES MAISON

Beef tartare & homemade fries

MARDI

CEVICHE DE POISSON AUX AGRUMES & RIZ

Citrus fish ceviche with rice

MERCREDI

TARTARE DE THON & FRITES MAISON

Tuna tartare & homemade fries

JEUDI

CARPACCIO DE BŒUF AU PESTO & FRITES MAISON

Beef carpaccio with pesto & homemade fries

VENDREDI

AÏOLI PROVENÇAL

Cod fillet, steamed vegetables & aioli sauce

SAMEDI

POULET AU CITRON & TABOULÉ LIBANAIS

Lemon chicken & Lebanese tabbouleh

DIMANCHE

VITELLO TONNATO & GRENAILLE

Vitello Tonnato & baby potatoes



AU CHINEUR

CAFÉ RESTAURANT

DESSERTS MAISON

NOS CLASSIQUES

TIRAMISU AUX SPÉCULOOS 8

CRUMBLE AUX POMMES 8

PANNA COTTA 8
Fruits rouges ou caramel
beurre salé

CRÈME BRÛLÉE 8

MOUSSE AU CHOCOLAT 8

FAISSELLE 7
Fruits rouges ou miel

VERRINE CITRON MERINGUÉE 8

ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS 10

NOS GLACES

1 BOULE 3,5

2 BOULES 6,5

3 BOULES 9,5

CHANTILLY 1

VANILLE, FRAISE, CHOCOLAT,
MANGUE, COCO, PISTACHE, CITRON

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO, DECA, NOISETTE 2

CRÈME, CHOCOLAT 4

CAPPUCCINO / VIENNOIS 5

THÉ, INFUSIONS 4

AVEC LAIT VEGETAL 1

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** 4 23
AOC Ventoux - *Minéral et floral*

**CHÂTEAU PESQUIÉ
CHARDONNAY** 4 23
AOC Ventoux - *Floral et fruité*

**DOMAINE DU TARIQUET
PREMIERE GRIVE** 4,5 25
IGP COTE DE GASCOGNE
Moelleux et fruité

**CHÂTEAU VAL JOANIS
TRADITION** 27
AOC Luberon
Sec et légèrement fruité

**MAISON DELAS
VIOGNIER** 26
Vin de pays d'Oc
Puissance fruitée

**MAISON DELAS
LES CHALLEYS** 39
AOC Saint-Joseph
Puissance fruitée et belle rondeur

VINS ROSÉ

**CHÂTEAU PESQUIÉ
LES TERRASSES** 4 23
AOC Ventoux - *Sec et fruité*

**CHÂTEAU VAL JOANIS
TRADITION** 27
AOC Luberon - *Sec et frais*

**WINE NOT
LES JOLIES FILLES** 27
AOC Côtes-de-Provence
Sec et légèrement fruité

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** 4 23
AOC Ventoux
Rond et léger

**CHÂTEAU VAL JOANIS
TRADITION** 27
AOC Luberon
Rond et fruité

**DOMAINE ROCHE
CAIRANNE** 5,5 29
AOC Cairanne
Fruité avec du caractère

**DOMAINE LA VERQUIÈRE
VACQUEYRAS** 31
AOC Vacqueyras
Note fruits noirs et épices

**DOMAINE DE LA VERQUIÈRE
LES CHALLEYS** 33
AOC Rasteau
Fruité et puissant

**MAISON DELAS
LES CHALLEYS** 7 39
AOC Saint-Joseph
Belle densité

**DOMAINE BERTRAND
STHELIN** 45
AOC Châteauneuf-du-pape
Vin de caractère

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