

# Menu Tradition 17 €

## **Terrine du Chef**

Poisson, Viande ou Légume

ou

## **Potage ou Soupe du Jour**

Chaque jour une nouvelle recette

ou

## **Assiette du Sud Ouest**

Salade Verte, Tomate, Croutons, Gésiers Chauds

---

## **Véritable Andouillette de Troyes Grillée**

Sauce aux deux Moutardes

ou

## **Dos de Lieu et sa Crème d'Oseille**

Timbale de Riz et Légumes de Saison

ou

## **Suprême de Volaille au Curry**

Riz Basmati

ou

## **Tagliatelles Fraiches**

Sauce Cèpes, Carbonara ou Roquefort

---

## **Assiette de Fromages Affinés**

Salade Verte, Vinaigrette aux Herbes, Fromages Affinés

ou

## **Dessert du jour**

Tous les Jours une Surprise

ou

## **Coupe de Glaces**

(2 parfums au Choix)

# Menu Dégustation 23 €

## **Salade de Chèvres Chauds**

Chèvres Rôties

ou

## **Assiette Gourmande**

Salade Verte, Tomates,  
Gésiers Confits, Filet de Magret de Canard Fumé et sa Mousse

ou

## **Pöelée de Gambas Flambées au Pastis**

3 Belles Gambas Entières Poëlées et Flambées

---

## **Côtes d'Agneau du Pays de Sault**

Jus d'Agneau Truffé

ou

## **Pavé de Saumon Roti**

Légumes Frais de Saison

ou

## **Pièce de Bœuf Extra 200 gr**

"Poélée ou Grillée" Origine UE

"Tous nos plats sont garnis de légumes frais cuisinés de Pays"

---

## **Assiette de Fromages Affinés**

Salade Verte, Vinaigrette aux Herbes, Fromages Affinés

---

## **Nos Délices Sucrés du Jour**

ou

## **Coupe de Glaces et Sorbets, Chantilly**

Glaces Artisanales (Histoires de Glaces)

ou

## **Coupe de Fruits Frais**

Selon arrivage et saison

# Carte de Saison

## Entrées

<b>Entrée du jour</b>	<b>8 €</b>
Chaque Jour une Nouvelle Recette...	
<b>Salade de Chèvres Chauds du Pays</b>	<b>17 €</b>
5 Toasts de Crotins de Chèvres Fermiers Rotis	
<b>Assiette Paysanne "Extra Large"</b>	<b>14 €</b>
Salade Verte, Lardons, Croustons, Fromage Etc	
<b>Assiette Gourmande "Extra Large"</b>	<b>16 €</b>
Salade Verte, Tomates, Olives, Gésiers Confits, Magrets de Canards Fumés, Mousse de Canards	
<b>Gambas Flambées au Pastis</b>	<b>14 €</b>
3 Belles Gambas Entières Poêlées et Flambées	

# Carte de Saison

## Notre sélection de Viandes

**Côtes d'Agneau du Pays de Sault** 19 €

3 Cotes d'Agneau Poêlées, Jus d'Agneau Truffé

**Pièce du Boucher Frites et Salade** 16 €

200 gr de Viande Rouge "Grillée ou Poêlée"

**Cuisse de Canard Confite** 14 €

Rotie au Four avec ses Légumes Frais

**Magret de Canard Entier Roti** 19 €

Légumes Provençaux

**Souris d'Agneau et son Jus Corsé Truffé** 19 €

Confite 7 heures, Rotie au Four et Légumes Provençaux

**Andouillette de Troyes Grillée** 14 €

Sauce aux deux Moutardes

### **Supplément Sauce :**

**Cèpes, Moutarde ou Roquefort** 2 €

## La sélection du Pêcheur

**Pavé de Saumon Roti** 15 €

Légumes Frais de Saison

**Dos de lieu et sa Crème d'Oseille** 14 €

Légumes Frais de Saison

**Gambas Flambées au Pastis** 19 €

5 Belles Gambas Entières Poêlées et Flambées



# Carte de Saison

## Nos Pâtisseries et Desserts

**Tarte Tatin Maison** 6 €

**Crème Brulée** 6 €

**Ile Flottante "Crème Anglaise"** 6 €

**Indémoulable "Moelleux au Chocolat"** 6 €

**Panna Cotta "Coulis de Fruits Rouge"** 6 €

**Tarte Fine aux Pommes** 6 €

*"Toutes nos Pâtisseries sont faites Maison"*

**Supplément Chantilly ou Boule de Glace** 2 €

**Coupe de Glaces et Sorbets, Chantilly** 6 €  
Glaces Artisanales

## La sélection du Fromager

**Coupe de Fromage Blanc Frais** 6 €  
Servi au sucre ou nature

**Assiette de Fromages Affinés** 6 €  
Chèvre, Reblochon de Savoie, Brie

# Côté Brasserie

## Apéritifs

Gentiane de Lure	3,90 €
Noix de Saint Jean	3,90 €
Riniquin à la Pêche	3,90 €
Orange Colombo	3,90 €
Américano Maison	7,00 €
Pastis Bardouin	3,90 €
Pastis 51, Ricard	3,00 €
Kir (Cassis, Franboise, Mure)	3,00 €
Kir à l'Amandine	4,00 €
Porto	3,50 €
Whisky "Baby"	3,00 €
Whisky (Grant's, J&B)	5,00 €
Jack Daniel's	5,00 €
Baume de Venise	3,50 €
Martini (Rouge, Rosé, Blanc)	3,50 €
Palermo (Rouge, Rosé, Blanc)	3,50 €

## Digestifs

Poire William	5,00 €
Marie Brizard	5,00 €
Rhum Brun	5,00 €
Rhum Blanc	5,00 €
Cognac	5,00 €
Calvados	5,00 €
Get 27, Get 31	5,00 €
Génépi	6,00 €
Amandine	6,00 €
Farigoule	6,00 €
Gnole de Provence	5,00 €
Douce de Provence	7,00 €
Baileys	5,00 €
Gin, Vodka	5,00 €
Garlaban (Marc de Provence)	5,00 €
Marc de Provence "Cordelier"	7,00 €

## Bières

Pression	25 cl	3,00 €
Pression	50 cl	5,50 €
Pression	100 cl	10,00 €
Heineken Bouteille	25 cl	3,00 €
Kronenbourg Bt 1664	25 cl	3,00 €
Desperados	33 cl	4,00 €
Buckler "sans Alcool"	25 cl	4,00 €

## Jus de Fruits

Orange "Pago"	3,00 €
Pomme "Pago"	3,00 €
Ace "Pago"	3,00 €
Pamplemousse "Pago"	3,00 €
Tomate "Pago"	3,00 €
Ananas "Pago"	3,00 €
Fruits Frais Pressés	5,00 €

## Sodas

Coca-Cola Bouteille	33 cl	3,00 €
Fanta Orange	33 cl	3,00 €
Schweppes	25 cl	3,00 €
Lipton "Ice tea" Pêche	25 cl	3,00 €
Limonade Sirop	25 cl	3,00 €
Eau Plate Sirop	25 cl	3,00 €

## Eaux

Perrier	33 cl	3,00 €
Vichy St Yorre	25 cl	3,00 €
Evian	100 cl	5,00 €
Evian	50 cl	3,00 €
San Pellegrino	100 cl	5,00 €
San Pellegrino	50 cl	3,00 €

## Cafés

Express "Malongo"	2,00 €
Double Express "Malongo"	3,00 €
Cappuccino	4,00 €
Café au lait	3,00 €
Irish Coffee	7,00 €

## Infusions

Thé Nature	3,00 €
Thé Vert	3,00 €
Thé Vert à la Menthe	3,00 €
Thé aux Fruits	3,00 €
Infusions	3,00 €

# La Cave

## Côtes du Ventoux

75 cl

50 cl

### Domaine du Coulet Rouge

#### AOC Côte du Ventoux Rouge

Cuvée "Harmony des Ocres" 2007 16,00 €

#### AOC Côte du Ventoux Rosé

Cuvée "Bouquet des Ocres" 2010 16,00 € 11,00 €  
2009 11,00 €

### Domaine Terres de Solences

Vins Issus de la culture biologique

#### AOC Côte du Ventoux Rouge

Cuvée "3 Pères" 2008 17,00 €  
2009 22,00 €

#### AOC Côte du Ventoux Rosé

Cuvée "Bois des Amants" 2009 20,00 € 14,00 €

#### AOC Côte du Ventoux Blanc

Cuvée "Léonides" 2008 17,00 €  
2009 22,00 €

### Domaine de Masclaux

Médaille d'or Orange 2010

#### AOC Côte du Ventoux Rouge

Cuvée "Belle Vue" 2009 25,00 €

### Domaine du Coulet Rouge : PICHET

#### AOC Ventoux - Roussillon : Rouge, Rosé, Blanc

12 cl : 3,00 €      25 cl : 4,00 €      50 cl : 7,50 €      100 cl : 14,00 €

# La Cave

## Côtes du Rhone

75 cl

50 cl

### Domaine de la Présidente

#### AOC Côte du Rhone Rouge

Côtes du Rhone	2009	<b>19,00 €</b>
Cairanne	2007	<b>26,00 €</b>
Châteauneuf du Pape	2007	<b>38,00 €</b>

#### AOC Côte du Rhone Rosé

Côtes du Rhone	2009	<b>19,00 €</b>
----------------	------	----------------

## Côtes du Luberon

### Château de L'ISOLETTE

#### AOC Côte du Luberon Rouge

Cuvée Prestige Vieilles Vignes	2008		<b>14,00 €</b>
Cuvée Prestige Vieilles Vignes	2009	<b>19,00 €</b>	<b>14,00 €</b>

#### AOC Côte du Luberon Rosé

Cuvée Sélection	2008	<b>18,00 €</b>	
	2009	<b>18,00 €</b>	<b>14,00 €</b>

#### AOC Côte du Luberon Blanc

Cuvée Sélection	2008		<b>14,00 €</b>
	2009	<b>18,00 €</b>	<b>14,00 €</b>

# La Cave

## Le Champagne

75 cl

### **Champagne Lemoine Idelot**

**AOC Champagne**

Cuvée "Réserve"

**37,00 €**

### **Champagne Veuve Pelletier**

**AOC Champagne**

Cuvée "Brut Extra"

**39,00 €**

### **Champagne AYALA**

**AOC Champagne**

Cuvée "Brut Extra"

**59,00 €**

# Pour les Sportifs

## Nos Paniers Repas à Emporter

*Pour vous garantir la Qualité et la Fraicheur de nos produits,  
Merci de commander la veille*

*Nos Paniers repas sont disponibles à partir de 8 H*

### **Formule Sport 6 €**

**Eau Minérale Bouteille 150 CL**

**Sandwich 1/2 Gros Pain**

Salade, Tomate, Thon

**Paquet de Chips Individuel**

**Fromage Individuel**

Camenbert "Président"

**Fruit Frais de Saison**

1 Pomme Golden

**Assaisonnement**

Vinaigrette, Mayonnaise

**Serviette, Rince-doigts**

### **Formule Extra Large 9 €**

**Eau Minérale Bouteille 150 cl**

**Salade de Pâtes, Petits Légumes**

Barquette Individuelle

**Sandwich 1/2 Gros Pain**

Salade, Tomate, Œuf, Thon, Oignon

**Paquet de Chips Individuel**

**Fromage Individuel**

Camenbert "Président"

**Fruit Frais de Saison**

2 Pomme Golden

**Assaisonnement**

Vinaigrette, Mayonnaise, Ketchup

**Couverts, Serviette, Rince-doigts**