

Restauration

Marché aux fromages - Dimanche 3 Avril

BAR A THYM lebarathym@montbrunlesbains.com Tél. : 04 75 28 86 75

Menu à 16 €

Salade avec terrine de poireaux au chèvre frais
Escalope de dinde sauce au chèvre
Assiette variée de chèvre + Desserts + Café + ¼ de vin

L'O BERGE DE L'ANARY Tél. : 04 75 28 88 14

Menu à 20 €

Salade de chèvre chaud
Paupiettes de Lapin au chèvre du Pous + petits légumes
Fromages du marché + Dessert

L'OUSTAU DE LA FONT info@oustaudelafont.com Tél. : 04 75 28 83 77

Menu à 32 €

Aumônière de chèvre frais de pays, coulis d'olives noires de Nyons
Filet mignon de veau, sauce roquefort
Faisselle Bio à la fleur de sel camarguaise ou miel de lavande
Sélection de desserts maison

PIZZERIA LA TENTATION Tél. : 04 75 28 87 26

Assiette de fromages 4,50€ - Pizza fromage 9€
Salade gourmande 10€ - Bruschetta 11€

N'hésitez pas à réserver votre repas à l'avance
auprès des restaurants

Office de Tourisme de Montbrun les Bains et sa région
avec l'Association Plein Ph'art - Tel: 04 75 28 82 49
ot@montbrunlesbains.com - www.montbrunlesbainsofficedutourisme.fr

Restauration

Marché aux fromages - Dimanche 3 Avril

BAR A THYM lebarathym@montbrunlesbains.com Tél. : 04 75 28 86 75

Menu à 16 €

Salade avec terrine de poireaux au chèvre frais
Escalope de dinde sauce au chèvre
Assiette variée de chèvre + Desserts + Café + ¼ de vin

L'O BERGE DE L'ANARY Tél. : 04 75 28 88 14

Menu à 22 €

Salade de chèvre chaud
Paupiettes de lapin au chèvre du Pous + petits légumes
Fromage du marché + Dessert

L'OUSTAU DE LA FONT info@oustaudelafont.com Tél. : 04 75 28 83 77

Menu à 32 €

Aumônière de chèvre frais de pays, coulis d'olives noires de Nyons
Filet mignon de veau, sauce roquefort
Faisselle Bio à la fleur de sel camarguaise ou miel de lavande
Sélection de desserts maison

PIZZERIA LA TENTATION Tél. : 04 75 28 87 26

Assiette de fromages 4,50€ - Pizza fromage 9€
Salade gourmande 10€ - Bruschetta 11€

N'hésitez pas à réserver votre repas à l'avance
auprès des restaurants

Office de Tourisme de Montbrun les Bains et sa région
avec l'Association Plein Ph'art - Tel: 04 75 28 82 49
ot@montbrunlesbains.com - www.montbrunlesbainsofficedutourisme.fr

Restauration sur place

Les Aventurières du Goût

dilo@lesaventurièresdugout.com Tél. : 04 75 28 86 75

Dégustations autour de la chèvre ... !

Salés : 3€ la part ou 10€ l'assiette complète

- Cappuccino de carottes à la chantilly de chèvre
- Cake moelleux au chèvre, aux raisins secs et à la menthe
- Taboulé d'épeautre aux orties, légumes et petites sauvageonnes du printemps
- Délice de fromage de chèvre aux amandes, thym et olives

Desserts 2,50€ : Fromage blanc de chèvre vanille avec confiture d'olive et de gratte-cul ou du lemon curd, Fondant chocolat aux noisettes

Boissons sans alcool 1€ : Citronnade gingembre ou jus de fleurs d'hibiscus

Vin rouge Bio : 1,50€ le verre

La Miellerie de Lulu

Tél. : 04 75 26 43 35

Crêpes au petit épeautre Bio – Direct Producteur

- Crêpes salées à partir de 3€
Fromage de chèvre, jambon / fromage, Chavignon (fromage, miel)
- Crêpes sucrées à partir de 2€
Miel de Lavande, sucre, confiture maison, chocolat

Boulangerie LAGNIE (Produits Producteurs Locaux)

Sandwich 5€ : Chèvre frais, jambon cru / Vache crémeux, salade, tomate

Salades 6€ : Salade verte, emmental, jambon / salade de pâtes torsades multicolores, feta, tomates

Pâtisseries, Glaces, Boissons, café, thé ...

Menu 10 € : Salade ou sandwich + 1 pâtisserie + 1 boisson fraîche + 1 café

Menu 7€ : Salade ou sandwich + 1 boisson fraîche ou chaude

à consommer sur place (extérieur + intérieur) ou à emporter

IPNS

Restauration sur place

Les Aventurières du Goût

dilo@lesaventurièresdugout.com Tél. : 04 75 28 86 75

Dégustations autour de la chèvre ... !

Salés : 3€ la part ou 10€ l'assiette complète

- Cappuccino de carottes à la chantilly de chèvre
- Cake moelleux au chèvre, aux raisins secs et à la menthe
- Taboulé d'épeautre aux orties, légumes et petites sauvageonnes du printemps
- Délice de fromage de chèvre aux amandes, thym et olives

Desserts 2,50€ : Fromage blanc de chèvre vanille avec confiture d'olive et de gratte-cul ou du lemon curd, Fondant chocolat aux noisettes

Boissons sans alcool 1€ : Citronnade gingembre ou jus de fleurs d'hibiscus

Vin rouge Bio : 1,50€ le verre

La Miellerie de Lulu

Tél. : 04 75 26 43 35

Crêpes au petit épeautre Bio – Direct Producteur

- Crêpes salées à partir de 3€
(Fromage de chèvre, jambon / fromage, Chavignon (fromage, miel)
- Crêpes sucrées à partir de 2€
Miel de Lavande, sucre, confiture maison, chocolat

Boulangerie LAGNIE (Produits Producteurs Locaux)

Sandwichs 5€ : Chèvre frais, jambon cru / vache crémeux, salade, tomate

Salades 6€ : Salade verte, emmental, jambon / salade de pâtes torsades multicolores, feta, tomates

Pâtisseries, Glaces, Boissons, café, thé ...

Menu 10€ : Salade ou sandwich + 1 pâtisserie + 1 boisson fraîche + café

Menu 7 € : Salade ou sandwich + 1 boisson fraîche ou chaude

à consommer sur place (extérieur + intérieur) ou à emporter

IPNS

