



## *Le Pesquier*

---

*Notre Chef Gatiem Demczynna et ses équipes, vous proposent une cuisine bistronomique confectionnée à l'aide de produits locaux de qualité soigneusement sélectionnés.*

*Nous vous remercions de nous faire part de toute intolérance ou allergie dès la prise de commande.*

*Les informations concernant les allergènes sont disponibles sur simple demande.*

*Origine des viandes bovines : nées, élevées, abattues : France*

*Prix Nets, Taxes et Service Compris*

*Selon la saison*

*La Truffe Noire râpée à votre convenance le gramme / 5 euros*

# L'apéritif...

---

## *Sélection de Cocktails maison avec et sans alcool\*.*

French Cancan **23€**  
*Angostura bitter, sirop de citron, nectar de pêche, Manzana, Champagne*

Le Grand Hôtel 1er prix France International Calvados 2015 **25€**  
*Bob's Bitter Chocolat, jus de yuzu, sirop pomme cannelle, liqueur de rhubarbe, Grand Marnier, calvados Château du Breuil 20 Ans*

Les Minimes\* **15€**  
*Sirop Jardin d'épices, jus d'orange, nectar d'abricot, Nectar de Pêche.*

Le Stromboli\* **15€**  
*Sirop spicy, nectar de fraise et framboise ; jus de Cranberry.*

Au Comptoir du Brasseur (33cl) **10€**  
*BAL Blonde; Ambré et « Le Cochon ivre »*

Les Apéritifs Provençaux (6cl) **9€**  
*Rinquiquin, Orange Colombo, Noix St Jean, Gentiane de Lure, Grande Absinthe (12€), Vermouth absinthe.*

Les anisés (4cl) Pernod, Ricard, Pastis 51, H.Bardouin. **9 €**

Les Nectars Expérience (20cl) **10€**  
*Fraise ; framboise ; cranberry ; tomate; mangue ; pêche; abricot ; ananas ; pomme ; poire.*

### **Les Softs:**

*Coca-Cola/ Zéro (33cl); Orangina (25cl), San Bitter (10cl),  
Ginger Ale, Ginger Beer, Tonic Water (20cl) **8€**  
Ice tea Maison (20cl); limonade artisanale (25cl) **7€***

### **Les Eaux :**

*Vittel (50cl); San Pellegrino (50cl) **6€**  
Eau filtrée de dégustation "Fresh" plate ou gazeuse (75cl) **6€***

# La Carte

---

## ***Pour Commencer***

*Salade Caesar, cœur de romaine, tomates confites,  
poulet, copeaux de Parmesan & anchois* 18,00 €

*Pomme de terre émulsionnée & safranée,  
légumes croquants, cecina de Leon.* 18,00 €

*Vitello tonnato, fine tranche d'un rôti de veau refroidit,  
câpres tiges & ventrèche de thon* 19,00 €

*Saumon en Gravelax,  
nuage de betterave de pays acidulé* 19,00 €

*Œuf bio poché, compotée d'oignon doux, haddock,  
beurre monté truffé* 21,00 €

## ***Les Végétaux***

*Risotto de petit épeautre bio lié au parmesan,  
jus de volaille & herbes fraîches* 26,00 €

*Raviole croustillante au pesto di iverno,  
petite betterave de Villeneuve, émulsion truffée* 29,00 €

## ***La Mer***

*Dos de lieu en cuisson lente, quinoa  
& coquillages relevés au piment doux* 29,00 €

*Poulpe rôti, spaghetti à l'encre de seiche  
aux saveurs asiatiques, émulsion au basilic* 30,00 €

---

## ***La Terre***

*Suprême de volaille au sautoir, jeu de textures  
autour du céleri, jus corsé* 28,00 €

*Épaule d'agneau confite, polenta tarania crémeuse,  
champignon à cru.* 30,00 €

## ***Le Fromage***

*Sélection de fromages affinés, confiture de citre* 15,00 €

## ***La Partie Sucrée***

*Assortiment de glaces & sorbets maison* 11,00 €

*Crème brûlée traditionnelle infusée de  
lavande du jardin* 14,00 €

*Citron jaune bio onctueux, pain de Gênes,  
verveine du jardin émulsionnée* 16,00 €

*Blanc manger au zeste de citron vert,  
orange sanguine pelée à vif, Safran de Forcalquier* 18,00 €

*Mousse chaude au chocolat Guanaja, praliné,  
biscuit sablé & glace vanille Madagascar* 18,00 €

*Notre Chef utilise essentiellement des produits d'une grande  
fraîcheur et de saison.*

*C'est la raison pour laquelle, certains d'entre eux peuvent manquer  
momentanément.*

---

# Les Menus

---

## **Menu du marché 35,00 euros**

*Servi uniquement pour le déjeuner*

*(Hors weekend & jours fériés)*

## **Menu Pesquier 45,00 euros**

*Salade Caesar, romaine, poulet, parmesan & anchois*

*Pomme de terre émulsionnée & safranée, légumes croquants, cecina de Leon.*

*Vitello tonnato, tranches d'un rôti de veau, câpres & ventrèche de thon*

\*\*\*\*\*

*Dos de lieu, quinoa & coquillages relevés au piment doux*

*Risotto de petit épeautre bio lié au parmesan et herbes fraîches*

*Suprême de volaille au sautoir, jeu de textures autour du céleri*

\*\*\*\*\*

*Sélection de fromages affinés*

*Crème brûlée traditionnelle infusée de lavande du jardin*

*Citron jaune bio onctueux, pains de gène, verveine du jardin émulsionnée*

*Sélection de glaces & sorbets*

## *Menu des Minimés 52,00 euros*

*Pomme de terre émulsionnée & safranée, légumes croquants, cecina de Leon.*

*Saumon en gravelax, nuage de betterave de pays acidulée.*

*Œuf de poule poché, comptée d'oignon doux, beurre monté truffé.*

\*\*\*\*\*

*Raviole croustillante au pesto di inverno, petite betterave, émulsion truffée*

*Poulpe rôti, spaghetti à l'encre de seiche & broccoli, sweet chili, basilic.*

*Épaule d'agneau confite, polenta tarania crémeuse, champignon à cru.*

\*\*\*\*\*

### *Sélection de fromages affinés*

*Mousse chaude au chocolat Guanaja, praliné, biscuit sablé  
& glace vanille Madagascar*

*Citron jaune bio onctueux, pains de Gênes, verveine du jardin  
émulsionnée*

*Blanc manger au zeste de citron vert, orange pelée à vif, Safran de  
Forcalquier*

# La Carte des Vins

---

## *La coupe de Champagne (18cl)*

*Louis Roederer Brut* Vintage 2012 23 €

*Louis Roederer Brut Rosé* Vintage 2013 25 €

## *Le verre de blanc (18cl)*

*Aop Côte Roannaise Domaine Sérol De Butte en Blanc* 2018\* 13 €

*Aop Provence Les Terrasses de Vallombrosa* 2018 12 €

## *Le verre de rouge (18cl)*

*Aop Saint- Estephe Château Beau Site* 2015 13 €

*Aop Provence Les Terrasses de Vallombrosa* 2014 12 €

## *Le verre de rosé (18cl)*

*Aop Provence Les Terrasses de Vallombrosa* 2018 12 €

## *Les bouteilles de vins blancs (75 cl)*

*Aop Provence Les Terrasses de Vallombrosa* 2018 50 €

*Aop Luberon Château la Dorgonne Expression du Terroir* 2018\* 39 €

*Igp Mont Caume Verdaraïl Château Salette* 2018\* 38 €

*Aop Luberon Barraban La Bastide du Claux* 2018\* 40 €

*Aop Coteaux Varois Château Marguï* 2018\* 50 €

*Aop Chablis Regnard Millésime de Reserve* 2016 52 €

*Aop Ventoux Clos de Garaud cuvée K* 2018 35 €

*Aop Menetou Salon Comte Lafond* 2017 45 €

*Aop Cassis Clos Sainte Magdeleine* 2018\* 50 €

# La Carte des Vins

---

## *Les Bouteilles de Rosé (75 cl)*

<i>Aop Provence Les Terrasses de Vallombrosa 2018*</i>	<b>40 €</b>
<i>Aop Luberon Château La Verrerie 2018*</i>	<b>48 €</b>
<i>Aop Fitou Les 1000 Vignes Valérie Guérin 2017</i>	<b>50 €</b>
<i>Igp Mont Caume Verdarail Château Salettes 2018*</i>	<b>38 €</b>
<i>Aoc Cassis Clos Sainte Magdeleine 2018*</i>	<b>48 €</b>
<i>Aop Ventoux Clos de Garaud Cuvée K 2018</i>	<b>35 €</b>
<i>Aop Luberon Château La Dorgonne 2018*</i>	<b>40 €</b>

## *Les Bouteilles de Rouge (75cl)*

<i>Aop Marsannay Domaine Faiveley "Les Echezeaux" 2014</i>	<b>75 €</b>
<i>Aop Coteaux Varois Château Marguï 2014*</i>	<b>55 €</b>
<i>Aop Luberon La Bastide du Claux Les Claux 2018*</i>	<b>40 €</b>
<i>Aop Ventoux Clos de Garaud Cuvée K 2018</i>	<b>35 €</b>
<i>Aop Luberon Château la Verrerie 2015*</i>	<b>49 €</b>
<i>Aop Provence Les Terrasses de Vallombrosa 2014</i>	<b>55 €</b>
<i>Aop Gigondas Domaine des Bosquets 2010-2011</i>	<b>65 €</b>
<i>Aop Haut-Médoc Château Haut Madrac Cru Bourgeois 2015</i>	<b>48 €</b>
<i>Aop Côte Roannaise Domaine Sérol Cuvée Oudan 2017*</i>	<b>45 €</b>
<i>Aoc Cairanne Domaine Amadieu Haut de Beauregard 2015*</i>	<b>55 €</b>
<i>Aop Rasteau Côteaux des Travers Cuvée Paul 2010*</i>	<b>85 €</b>
<i>Aop Bourgueil La Cotelleraie Les Perruches 2015*</i>	<b>50 €</b>