



Le Pesquier

Notre Chef Gatien 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.*

Le Jardin d'Eden 24€

Sirop d'amande, jus de citron, Gin, St Germain, 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 gingembre, nectar de fraise et framboise ; jus de Cranberry.

Au Comptoir du Brasseur (33cl) 10€

BAL Blonde; Ambré, Blanche et IPA

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€

Myrtille ; cranberry ; tomate; 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 (33cl) 8€

Les Eaux :

Vittel (50cl); San Pellegrino (50cl) 6€

Eau filtrée de dégustation "Fresh" plate ou gazeuse (75cl) 6€

La Carte

Pour Commencer

*Nuage de céleri, betterave de couleur,
pomme granny smith à cru & iode végétale* 17,00 €

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

*Brandade de morue à l'huile d'olive,
coulis de pequillos & pomme chips au piment fumé* 18,00 €

*Ceviche de saumon de France, patate douce, crème d'avocat,
coriandre & maïs au piment amarillo* 19,00 €

*Œuf de poule poché, compotée d'oignons doux,
haddock & beurre monté truffé* 20,00 €

La Mer

*Pêche du jour, fenouil rôti, panisse à l'huile d'olive, rouille safranée,
bouillon de poissons de roches émulsionné* 28,00 €

*Spaghetti à l'encre de seiche retour d'Asie, gambas rôties,
brocoli vapeur & cacahuètes en poudre* 29,00 €

*Dos de lieu jaune rôti, artichaut et pois chiche au chorizo ibérique,
jus de barigoule à l'huile d'olive* 30,00 €

La Terre

*Risotto de petit épeautre bio lié au parmesan,
jus de volaille perlé & herbes fraîches du moment.* 25,00 €

*Suprême de volaille émincé, huile de persil,
raviole au pesto di iverno et champignons crus* 27,00 €

*Épaule d'agneau confite, pulpe de pomme de terre à la provençale,
jus au thym et à l'olive* 29,00 €

Le Fromage

Sélection de fromages affinés, mesclun et condiments 14,00 €

La Partie Sucrée

Assortiment de glaces & sorbets maison 12,00 €

*Tiramisu 2020, revisité par notre chef pâtissier,
glace mascarpone, café en jeux de texture et cacao* 14,00 €

*Crèmeux mascarpone, figues noire de Provence au naturel,
sorbet fruits rouge, poudre de fraise* 14,00 €

*Ganache montée chocolat Guanaja 70%, crumble noisette,
glace pistache et gel gingembre* 16,00 €

*Pomme golden tranchée en tempura,
glace vanille Madagascar, oxalis et gel citron* 16,00 €

*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

Entrée, Plat & Dessert 48,00 euros

Entrée/Plat ou Plat/Dessert 38,00 euros

*Nuage de céleri, betterave de couleur,
pomme granny smith à cru & iode végétale*

*Salade Caesar, cœur de romaine, tomates confites,
poulet, copeaux de parmesan & anchois*

*Brandade de morue à l'huile d'olive,
coulis de pequillos & pomme chips au piment fumé*

*Ceviche de saumon de France, patate douce,
crème d'avocat, coriandre & maïs au piment amarillo*

*Œuf de poule poché, compotée d'oignons doux,
haddock & beurre monté truffé*

*Pêche du jour, fenouil rôti, panisse à l'huile d'olive,
rouille safranée, bouillon de poissons de roches émulsionné*

*Spaghetti à l'encre de seiche retour d'Asie, gambas rôties,
brocoli vapeur & cacahuètes en poudre*

*Dos de lieu jaune rôti, artichaut et pois chiche au chorizo ibérique,
jus de barigoule à l'huile d'olive*

*Risotto de petit épeautre bio lié au parmesan,
jus de volaille perlé & herbes fraîches du moment*

*Suprême de volaille émincé, huile de persil,
raviole au pesto di iverno et champignons crus*

*Épaule d'agneau confite, pulpe de pomme de terre à la provençale,
jus au thym et à l'olive*

Sélection de fromages affinés, mesclun et condiments

Assortiment de glaces & sorbets maison

*Tiramisu 2020, revisité par notre chef pâtissier, glace mascarpone,
café en jeux de texture et cacao*

*Crèmeux mascarpone, figues noire de Provence au naturel,
sorbet fruits rouge, poudre de fraise*

*Ganache montée chocolat Guanaja 70%, crumble noisette,
glace pistache et gel gingembre*

*Pomme golden tranchée en tempura, glace vanille Madagascar,
oxalis et gel citron*

La Carte des Vins

Les Coupes de Champagne (18cl)

Charles Heidsieck Brut 19 €

Charles Heidsieck Brut Rosé 25 €

Les Blancs au verre (18cl)

Aop Côtes de Provence Château Grand Boise 2019 12 €

*Aop Luberon Château La Verrerie 2018** 14 €

Central Otago, Nouvelle-Zélande Rippon, Riesling 2019 15 €

Les Bouteilles de Vin Blanc (75 cl)

Aop Provence Les Terrasses de Vallombrosa 2018 50 €

Aop Côtes de Provence Château Grand Boise 2019 45 €

*Aop Luberon Château la Dorgonne Expression du Terroir 2019** 39 €

*Aop Luberon Château La Verrerie 2018** 48 €

*Igp Mont Caume Verdarail Château Salette 2018** 38 €

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

*Aop Coteaux Varois Château Marguï 2018** 50 €

Aop Ventoux Clos de Garaud cuvée K 2018 35 €

*Aop Cassis Clos Sainte Magdeleine 2018** 50 €

Aop Saumur Blanc Domaine des Roches Neuves "L'insolite" 2019 65 €

Aop Patrimonio Clos Signadore "A Mandria" 2018 68 €

Aop Fitou Domaine des Milles Vignes "Le Pied des Nymphettes" 2014 135 €

Central Otago, Nouvelle-Zélande Rippon, Riesling 2019 72 €

La Carte des Vins

Le Rosé au verre (18cl)

Aop Luberon Château La Verrerie 2019* 12 €

Les Bouteilles de Vin Rosé (75 cl)

Aop Luberon Château La Verrerie 2019* 48 €

Aop Côtes de Provence Château Grand Boise "Jadis" 2019 55 €

Aop Fitou Les 1000 Vignes Valérie Guérin 2017 50 €

Igp Mont Caume Verdarail Château Salettes 2019* 38 €

Aop Ventoux Clos de Garaud Cuvée K 2019 35 €

Aop Luberon Château La Dorgonne 2019* 40 €

Les Rouges au verre (18cl)

Dolcetto d'Alba Ca'Viola 2018 12 €

Aop Luberon Château La Verrerie 2016* 14 €

Aop Provence Les Terrasses de Vallombrosa 2014 13 €

Les Bouteilles de Vin Rouge (75cl)

Aop Coteaux Varois Château Marguï 2017* 55 €

Aop Luberon Château la Verrerie 2016* 49 €

Aop Provence Les Terrasses de Vallombrosa 2014 55 €

Aop Haut-Médoc Château Haut Madrac Cru Bourgeois 2015 48 €

Aop Côte Roannaise Domaine Sérol Cuvée Oudan 2017* 45 €

Aop St Nicolas de Bourgueil La Cotelleraie Les Perruches 2017* 40 €

Dolcetto d'Alba Ca'Viola 2018 48 €

Barolo Sottocastello di Novello Ca'Viola 2013 155 €