



## *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 Touraine Sauvignon Jean-François Merieau 2019* 12 €

*Aop Côtes de Provence Château Grand Boise 2019* 13 €

*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 Touraine Sauvignon Jean-François Merieau 2019* 39 €

*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 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\* 13 €

*Aop Coteaux Varois* Château Marguï 2017\* 14 €

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

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

*Aop Patrimoine* Clos Signadore "A Mandria"\* 2017 68 €

*Aop Saumur-Champigny* Domaine des Roches Neuves "Franc de Pied" 2016\*116€

*Aop Coteaux Varois* Château Marguï 2017\* 55 €

*Aop Luberon* Château la Verrerie 2016\* 49 €

*Dolcetto d'Alba* Ca'Viola 2018 48 €

*Barolo Sottocastello di Novello* Ca'Viola 2013 155 €

*Central Otago, Nouvelle-Zélande* Rippon, Pinot Noir 2019 105 €