



*« La cuisine est un échange de cultures, de sens et de saveurs.
Ce partage est meilleur quand il vient du cœur. »*

Jérôme Roy

Chef des Cuisines

Menu à 45€: *l'entrée, le plat, le fromage ou le dessert.*

(Parmi la carte hors suppléments)

A la Carte : *Tout est accessible à la carte aux prix indiqués.*

Menu à 35 €: *L'entrée, le plat et le dessert de la semaine.*

(Valable du lundi au vendredi, uniquement le midi et hors jours fériés)

Les prix sont en euros, taxes et service inclus.

Toutes nos viandes bovines sont d'origine Française.

Tous nos plats sont « Faits Maison » élaborés à partir de produits bruts.

** : Vins Issus de l'agriculture Biologique et Biodynamie*



Pour débiter...

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€

Sirup Jardin d'épices, jus d'orange, nectar d'abricot, Nectar de Pêche.

Le Stromboli* 15€

Sirup 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€

Les Entrées

Nage de concombre et tomates cerise, chèvre frais au yuzu. **18 €**

Crèmeux et pain de petit épeautre toasté à l'estragon.

Fleurs de courgette farcies à la provençale. **19 €**

Courgettes en salade, coulis et glace mentholée.

(Supplément de 3€ sur le menu)

Gigot d'agneau fumé, cocos de Provence frais et croustillants. **18 €**

Salade de roquette et tomates du potager.

(Supplément de 3€ sur le menu)

Cœur d'artichaut macau fondant, croustillant, cru et glacé. **18 €**

Pâte d'olive taggiasche, gingembre et laurier frais

Sélection de fromages, chutney de fruits secs. **15 €**

Salade de plein champ.

Les Plats

De l'attente est à prévoir pour les plats commandés sans entrées, merci.

Cocotte de légumes verts de saison, gnocchi aux herbes fraîches. **26 €**

Oignons frais, amandes toastées et citron confit.

Raviole croustillante de caponata, mesclun, câprons, basilic. **28 €**

Coulis de tomate et mozzarella.

Filet de saupe saisi à la plaque, tartare, salicornes et wakame. **28 €**

Brocolis grillés à l'ail doux.

Cassolette de gambas et encornets grillés, bisque à l'estragon. **30€**

Gnocchi à l'encre de seiche, courgettes violon, tomates confites.

(Supplément de 7€ sur le menu)

Noisettes de selle d'agneau de Provence rôti à la farigoule. **30 €**

Fondue de poivrons, quartiers de pêches fraîches.

(Supplément de 7€ sur le menu)

Joue de porc braisée à la sarriette, voile de tête marbrée. **28 €**

Brunoise et mousseline de ratatouille, oignons frais et frits.

Les Desserts

Merci de commander vos desserts en début de repas.

Framboises fraîches, compotées, jus et sorbet.

Biscuit punché, crémeux à l'eau de rose.

18 €

(Supplément de 3€ sur le menu)

Mousse craquante au chocolat noir parfumée à la fève tonka.

18 €

Caramel au beurre salé, sirop au thé Earl Grey.

Soufflé à la noisette.

Sorbet au citron, infusion à la lavande.

18 €

(Supplément de 3€ sur le menu)

Fraicheur de rhubarbe pochée, sirop et marmelade.

16 €

Arlettes et crème glacée au gingembre.

Des glaces : vanille, praliné, café, calisson. (3 boules)

11 €

Des sorbets : Vanille-citron, fruits rouges, chocolat,

11 €

Verveine, exotique. (3 boules)

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 2011 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 2017 50 €

Aop Ventoux Clos de Garaud cuvée K 2018 35 €

*Igp Mont Caume Verdarail Château Salette 2017/2018** 38 €

*Aop Côte Roannaise De Butte en blanc Domaine Serol 2018** 48 €

*Aop Luberon Château la Verrerie 2018** 49 €

Aop Chablis Regnard Millésime de Reserve 2016 52 €

*Aoc Cairanne Domaine Amadieu Haut de Beauregard 2017** 50 €

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

Les Bouteilles de Rouge (75cl)

| | |
|--|--------------|
| <i>Aoc Coteaux Bourguignon Albert Bichot 2011</i> | 40 € |
| <i>Aop Patrimonio A Mandria di Signadore 2016*</i> | 55 € |
| <i>Aop Ventoux Domaine Allois Infiniment rouge 2018*</i> | 40 € |
| <i>Aop Ventoux Clos de Garaud Cuvée K 2018</i> | 35 € |
| <i>Aop Luberon Château la Dorgonne Expression du Terroir 2014*</i> | 49 € |
| <i>Aop Provence Les Terrasses de Vallombrosa 2011</i> | 55 € |
| <i>Aop Sancerre Grande Cuvée Comte Lafond 2012</i> | 55 € |
| <i>Aop Gigondas Domaine des Bosquets 2015</i> | 63 € |
| <i>Aop Haut-Médoc Château Haut Madrac Cru Bourgeois 2015</i> | 48 € |
| <i>Aop Côte Roannaise Domaine Sérol Cuvée Oudan 2017*</i> | 45 € |
| <i>Aoc Cairanne Domaine Amadieu Haut de Beauregard 2015*</i> | 55 € |
| <i>Aop Franc Côte de Bordeaux Château Le Puy Barthelemy 1995</i> | 400 € |

Pour Conclure...

Nos Boissons Chaudes Accompagnées De Douceurs Maison.

| | |
|--|--------------|
| <i>Expresso et décaféiné</i> | 6 € |
| <i>Double expresso et macchiato</i> | 8 € |
| <i>Café crème, Latte macchiato</i> | 9 € |
| <i>Cappuccino et chocolat</i> | 10 € |
| <i>Sélection de Thé</i> | 10 € |
| <i>Les Spiritueux (4cl)</i> | |
| <u><i>Les Rhums Ambrés</i></u> | |
| <i>Demerara Uitvlugt 2007</i> | 20 € |
| <i>Trois Rivières 2000</i> | 25 € |
| <u><i>Le Calvados</i></u> | |
| <i>Château du Breuil 12 ans</i> | 20 € |
| <i>Château du Breuil 20 ans</i> | 25 € |
| <u><i>Les Armagnacs</i></u> | |
| <i>Bas-Armagnac Delord Hors d'Age</i> | 22 € |
| <i>Château Laubade 1921</i> | 120 € |
| <u><i>Les Cognacs</i></u> | |
| <i>Rémi Martin 1738</i> | 25 € |
| <i>Rémi Martin XO</i> | 55 € |
| <i>Rémi Martin Centaure de Diamant</i> | 85 € |
| <i>Rémi Martin LOUIS XIII</i> | 185 € |