



*« 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 du jour.*

*(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 Chocolate, Jus de Yuzu, Sirop Pomme Cannelle, Liqueur de Rhubarbe, Grand Marnier, Calvados Château du Breuil 20 Ans

Les Minimés\* **15€**  
Sirop Jardin d'épices, Jus d'Orange, Nectar d'Abricot, Nectar de Pêche Garrigue.

Le Soleil - Levant\* **15€**  
Jus de Pamplemousse, Jus de Citron ; Jus de Cranberry, San bitter.

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

**Les Apéritifs Provençaux (6cl) et les anisés (4cl)** **9€**  
Rinquinquin, Orange Colombo, Noix St Jean, Gentiane de Lure, Grande Absinthe (12€), Vermouth absinthe.  
Pernod, Ricard, Pastis 51, H.Bardouin.

**Les Nectars Expérience (20cl)** **10€**  
Fraise Amour ; Framboise Cranberry BIO ; Tomate de Provence ; King Mango ; Pêche Garrigue ; Abricot Royal ; Ananas ; Pomme Reinette

## **Les Softs:**

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

## **Nos Eaux :**

Vittel (50cl); San Pellegrino (50cl) **6€**  
Eau filtrée de dégustation plate ou gazeuse 75cl : **6€** ; 50cl : **5€**

# Les Entrées

---

*Asperges blanches à l'anglaise, coulis acidulé.* **19 €**

*Lardons de saumon fumé, ciboulette et kumquats.*

**(Supplément de 3€ sur le menu)**

*Fraicheur de betteraves rouges et jaunes, vinaigrette au Campari.*

*Melba de foie gras, noix caramélisées.* **19 €**

**(Supplément de 3€ sur le menu)**

*Aiguillettes de daurade royale marinées au citron vert.* **18 €**

*Textures de pois chiches, céleri doré et piment vert.*

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

*Pâte d'olive taggiasche, gingembre et laurier frais*

*Sélection de fromages, chutney de moût de raisins.* **15 €**

*Salade de plein champ.*

# Les Plats

---

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

*Oignons frais, amandes toastées et citron confit.*

*Spaghettis sautés, des gambas, des légumes,* **28 €**

*des aromates et du piment!*

*Sole meunière déglacée au jus de poire.*

*Pommes gaufrette et lamelles de jeunes navets à l'estragon.* **30 €**

***(Supplément de 7€ sur le menu)***

*Filet de merlu de ligne roulé au beurre, lait d'amande au tandoori.* **29€**

*Salade de fenouil, moules marinières, pulpe de ratte à l'huile d'olive.*

*Filet de bœuf rôti aux herbes de Provence, jus réduit.* **30 €**

*Raviole de champignons de Paris et roquette.*

***(Supplément de 7€ sur le menu)***

*Epaule d'agneau braisée à l'ananas.* **29 €**

*Mousseline de patate douce, vert et côtes de blettes.*

# Les Desserts

---

*Poire Williams pochée, crème glacée, mousse et crémeux.* **17 €**

*Amandes caramélisées, jus à l'estragon.*

*Gourmandise au chocolat noir de Guanaja.* **18 €**

*Raisins de Corinthe marinés au vin de Maury.*

***(Supplément de 3€ sur le menu)***

*Soufflé à la noisette.* **18 €**

*Sorbet au citron, infusion à la lavande.*

***(Supplément de 3€ sur le menu)***

*Pamplemousse rose: cocktail de textures.* **16 €**

*Suprêmes confits à la fève de tonka, sirop à la coriandre.*

***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 (16cl)*

*Louis Roederer Brut Nature Stark 2009* 23 €

*Louis Roederer Brut Rosé Vintage 2012* 27 €

## *Le verre de blanc (16cl)*

*La sélection du Sommelier* 13 €

*Aop Provence Les Terrasses de Vallombrosa 2017* 12 €

## *Le verre de rouge (16 cl)*

*La sélection du Sommelier* 12 €

*Aop Côte du Rhône Village Domaine de la Jérôme 2015* 13 €

## *Le verre de rosé (16 cl)*

*La sélection du Sommelier* 12 €

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

*Aop Provence Les Terrasses de Vallombrosa 2017 \** 55 €

*Aop Luberon Château la Dorgonne Expression du Terroir 2017\** 48 €

*Aop Luberon Domaine de Fontenille Cuvée Alphonse 2016* 48 €

*Igp Mont Caume Verdarail Château Salettes 2017* 38 €

*Igp Pays de l'Aude Muscat Sec Les 1000 vignes 2014* 45 €

*Aop Puligny Montrachet Patrick Miolane 2017* 60 €

*Aop Chablis Regnard Millésime de Reserve 2014* 52 €

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

*Aop Menetou Salon Comte Lafond 2017* 45 €

# La Carte des Vins

---

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

<i>Aop Provence Les Terrasses de Vallombrosa 2018*</i>	<b>40 €</b>
<i>Igp Ardèche Château les Amoureuses Loverose 2017*</i>	<b>45 €</b>
<i>Aop Luberon Domaine de Fontenille Cuvée Alphonse 2016</i>	<b>48 €</b>
<i>Aop Fitou Les 1000 Vignes Valérie Guérin 2017</i>	<b>65 €</b>
<i>Igp Mont Caume Verdarail Château Salettes 2017</i>	<b>38 €</b>
<i>Aoc Cassis Clos Sainte Magdeleine 2017*</i>	<b>48 €</b>

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

<i>Aop Gigondas Domaine Montirius Terres des Aînés 2012*</i>	<b>63 €</b>
<i>Igp Les Alpilles Château Dalmeran 2009*</i>	<b>60 €</b>
<i>Aop Cornas Les Chailles Alain Voge 2016</i>	<b>62 €</b>
<i>Aoc Mercurey 1er Cru Clos des Myglands Faiveley 2016</i>	<b>65 €</b>
<i>Aop Provence Clos de L'Ours Le Chemin 2016*</i>	<b>45 €</b>
<i>Igp les Alpilles Domaine de Valdition 2011*</i>	<b>65 €</b>
<i>Aop Luberon Château la Dorgonne Expression du Terroir 2014*</i>	<b>49 €</b>
<i>Aoc Chassagne - Montrachet Joseph Faiveley 2014</i>	<b>75 €</b>
<i>Aop Provence Les Terrasses de Vallombrosa 2010*</i>	<b>60 €</b>
<i>Aop Pierrevert Château de Rousset 2015 (50cl)</i>	<b>30 €</b>
<i>Aop Luberon Domaine de Fontenille Cuvée Alphonse 2015</i>	<b>48 €</b>
<i>Aop Fitou Chasse- Filou Les Mille Vignes 2014</i>	<b>55 €</b>

# *Pour Conclure...*

---

## ***Nos Boissons Chaudes Accompagnées De Douceurs Maison.***

<i>Expresso et décaféiné</i>	<b>6 €</b>
<i>Double expresso et macchiato</i>	<b>8 €</b>
<i>Café crème, Latte macchiato</i>	<b>9 €</b>
<i>Cappuccino et chocolat</i>	<b>10 €</b>
<i>Sélection de Thé</i>	<b>10 €</b>

## ***Les Spiritueux (4cl)***

### *Les Rhums Ambrés*

<i>Demerara Uitvlugt 2007</i>	<b>20 €</b>
<i>JM 1999</i>	<b>30 €</b>

### *Le Calvados*

<i>Château du Breuil 12 ans</i>	<b>20 €</b>
<i>Château du Breuil 20 ans</i>	<b>25 €</b>

### *Les Armagnacs*

<i>Bas-Armagnac Delord Hors d'Age</i>	<b>25 €</b>
<i>Château Laubade 1921</i>	<b>90 €</b>

### *Les Cognacs*

<i>Rémi Martin 1738</i>	<b>25 €</b>
<i>Rémi Martin XO</i>	<b>55 €</b>
<i>Rémi Martin Centaure de Diamant</i>	<b>88 €</b>
<i>Rémi Martin LOUIS XIII</i>	<b>185 €</b>