

LA CARTE



MENU DE LA SEMAINE

Proposé par notre chef

DISPONIBLE LE MIDI SAUF WEEK-END ET JOUR FÉRIÉ

Entrée / plat / dessert	30€
Entrée / plat ou plat/ dessert	26€
Plat du jour	21€

Voir les propositions du menu sur ardoise



LA CARTE

CÔTÉ PARTAGE



TOAST DU COMPTOIR : Pain Campagne, Fromage blanc, Champignons, comté, et Jambon Sec à l'huile de truffe noir d'Uchaux (option végétarienne disponible)  23 €

GRAND FEUILLETÉ AUX ESCARGOTS en persillade et jeunes pousses d'épinard 21 €

CÔTE DE BOEUF TOMAHAWK : origine France, pommes de terre rôties, légumes de saison et jus corsé à l'ail noir de Piolenc 96 €
Pour 2 personnes
120 €
Pour 3 personnes

LES ENTRÉES

OEUF MOLLET façon Meurette et Truffe noire melanosporum d'Uchaux  16 €

 *Domaine du Moulin Blanc Côte du Rhône* 6 €

CALAMARS À LA SÉTOISE aux agrumes d'Aubignan et patates douces 16 €

 *Domaine de Cayeux AOP Beaumes-de-Venise Les banquettes* 8 €

PETIT FEUILLETÉ AUX ESCARGOTS en persillade et jeunes pousses d'épinard 15 €

 *Domaine du Moulin Blanc AOP Tavel 2020* 8 €

SOUPE DU JOUR 12 €

 *Domaine de la Pusterle AOP Luberon Terroir d'Ansouis*  6 €

LA CARTE



LES PLATS

- RÔTISSOIRE DU JOUR** , purée de pommes de terre à la Truffe noire melanosporum d'Uchaux et ses légumes de saison 30 €
-  *Domaine de la Vieille Tour AOP Saint Joseph* 12 €
- LINGUINE AUX COQUILLAGES façon Vongole** 22 €
-  *Domaine de la Pusterle AOP Luberon Terroir d'Ansouis* 12 €
- PIEDS ET PAQUETS à la provençale** 24 €
-  *Domaine du Prieuré des Papes CDP Vieilles Vignes* 15 €
- BURGER DU COMPTOIR** : effiloché de bœuf ,mayonnaise aux herbes, oignon rouge confit au sel, Buns brioché, pommes de terre sautées en accompagnement 23 €
-  *Domaine de Cayeux AOP Beauges-de-Venise Les Jumelles* 8 €
- CÔTE DE BOEUF TOMAHAWK** : origine France, pommes de terre rôties, légumes de saison et jus corsé à l'ail noir de Piolenc 96 €/2 pers
120€/3pers
-  *Domaine de Coyeux AOP Gigondas* 8 €
- PLAT DU JOUR** : le midi, en semaine seulement et hors férié 21 €

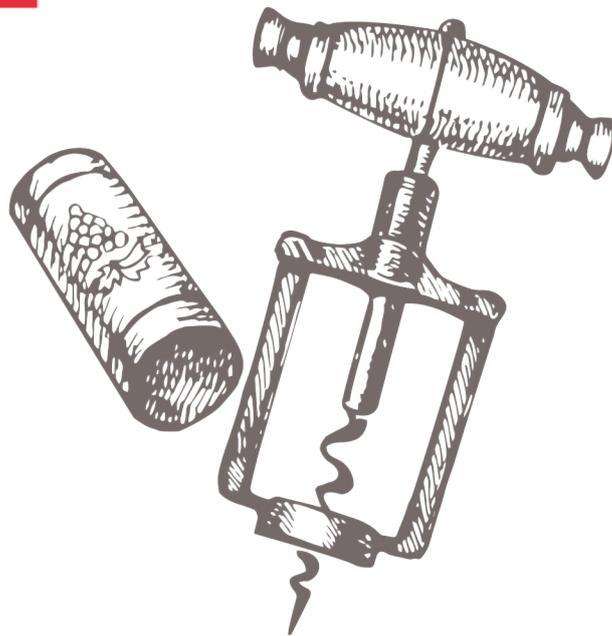
LA CARTE

LES DESSERTS

Assiette de fromages affinés de nos régions	14 €
VERRINE AUX AGRUMES d'Aubignan, Biscuit Savoyard et éclats de meringue	9 €
 <i>Domaine de Coyeux AOP Muscat de Beaumes-de-Venise Solera</i>	8 €
CHOUX CRAQUELIN au Marc de Châteauneuf du pape et caramel	11 €
 <i>Domaine de Coyeux IGP Méditerranée Premières Fleurs</i>	9 €
TARTELETTE CHOCOLAT NOIR 70% « Tuma Yellow » origine Nicaragua et brunoise de fruits exotiques	11 €
 <i>Domaine de la Pusterle AOP Luberon</i>	8 €

LA CARTE

LEXIQUE



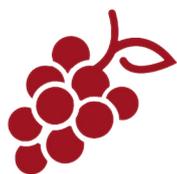
Plat végétarien



Verre de vin blanc (14cl)



Verre de vin rosé (14cl)



Verre de vin rouge (14cl)

REMERCIEMENTS

-  Fruits et Légumes de saison de la Ferme aux hirondelles- Orange (84)
-  Fruits et Légumes de saison de Chez Le Panier de la Comtesse- Orange (84)
-  Champignons de la Maison Naturelium - Châteauneuf-du-Rhône (26)
-  Domaine de la Pécoulette pour l'Huile d'Olive - Courthézon (84)
-  Domaine Le Prieuré des Papes, potager et jardin aromatiques et huiles d'olives - Orange (84)
-  Les Arômes du Grés, pépinière, plantes aromatiques et médicinales - Orange (84)
-  Toute la Marée, Criées Française, poissons d'arrivages - Entraigues-sur-la-Sorgue (84)
-  Saboros, Viandes et volaille fermières Française - Entraigues-sur-la-Sorgue (84)
-  Augusta Pains et Merveilles, Boulangerie - Sarrians (84)
-  EAT VOILA/ Clément Brebion distribution, produits italiens et épicerie fine - Imperia/Liguria (ITALIE)
-  Fromagerie SDV, Fromage, crèmerie, oeufs - Sorgues (84)
-  Agrumes de Patin, Agrumes locaux - Aubignan (84)
-  Esprit Distillation . Distillerie artisanale - Entraigues-sur-la-Sorgue (84)
-  GALISTRUFFE - Truffe noire melanosporum et gousse de vanille - Uchaux (84)
-  XOCO - Producteur direct de cacao et Chocolat de variété unique origine Amérique centrale