

le nostre bevande

ACQUE

Evian • San Pellegrino 75cl 6.00

ACQUA MICROFILTRATA
MANZO FUMATORIGassata 75 cl 3,50
Piatto 75 cl 2.00

Grazie alla microfiltrazione la nostra acqua rimane neutra in bocca, senza un gusto marcato. Un'acqua fresca che esalta i piatti sviluppando i sapori e i profumi della nostra bella cucina.

ALCOL

Ricard o Pastis 2cl 3.00

Kir Cassis, mora, pesca, lampone 10 cl 4.00

Kir Royal 12cl 9.00

Americano "casa" 10 cl 7.00

Moscato 10 cl 5.00

Martini bianco e rosso 8 cl 5.00

Campari • Suze • Porto • Palermo (senza alcol)

Vodka • Gin • Rum 4cl 5.00

Whisky • Ballantines 4cl 5.00

Jack Daniels 4cl 7.00

Pugno "casa" 20cl 7.00

Spritz 20cl 7.00

CHAMPAGNE Tazza da 12 cl 8.00

75cl 49,00

Prosecco 12cl 5.00

BIRRA ALLA SPINA

Jupiler (belga) 25cl 3,50

50cl 6,80

BIRRA IN BOTTIGLIA

Lefte (belga) 33cl 4,50

Birra locale 33cl 5,90

BEVANDE FREDDI

Sciroppo di menta, granatina, pesca 2.00

fragola, orzata, pac al limone

Coca-Cola, Coca-Cola zero • 33cl 3,90

Limonata Perrier

Tè freddo • Orangina 25cl 3,90

Schweppes agli agrumi • Schweppes Tonic

SUCCHI E NETTARE DI FRUTTA

Albicocca, mela, ACE, pomodoro 25 cl 3,90

arancia, ananas

DIGESTIVI

Ottieni 27 • Limoncello • Bailey's... 4 cl 5.00

Alcol di pera • Armagnac Vieux 4cl 6.00

Marc • Calvados • Cognac...

BEVANDE CALDE

Caffè • Decaffeinato • Nocciola 2.30

Tè e infusi 3.30

Caffè con latte • Cappuccino



I nostri antipasti

(non può essere servito come piatto unico)

Insalata verde semplice o all'aglio 4,50

Pali per lumache (6 pezzi) 7,50

(12 pezzi) 14.00

TRATTI

Terrina di foie gras d'anatra semicotta . . 20.00
e marmellata di fichi

Midollo osseo arrostito su insalata all'aglio 12.00

Piatto di salumi 12.00

Insalata tiepida di formaggio di capra su pane tostato 12.00

e prosciutto crudo

Uovo in camicia alla maniera del vignaiolo 12.00

Paté di campagna "fatto in casa" 12.00

e i suoi condimenti

Arrosto Saint-Marcellin e i suoi salumi 12.00

Salmon e gamberetti marinati in salsa di soia 12.00

Gratin di capesante e code 15.00

gamberi e bisque

selezione di piatti "fatti in casa".

PASTO Insalata di formaggio caprino fresco caldo 18.00

su pane tostato e prosciutto crudo

Salsa alla testa di vitello 'gribiche' 23.00

Un piatto superbo, emblematico della casa

Guancia di manzo in umido e linguine 23.00

Piatto da bistrot e molto francese,
ricco di gusto, tradizione e storia

Tartare di manzo Charolais 200 g 20.00

tritata o tagliata al rasoio 400 g 36.00

preparata con condimenti

Braciola di vitello alla griglia, salsa ai funghi porcini 25.00

Spalla di agnello confit per 8 ore 28.00

(circa 700gr)

Pesce del giorno (vedi tabella) 23.00

il tuo menù gourmet

37.00

Consulta le nostre liste



dolci dello chef!

Il formaggio è il complemento di un buon pasto

e il complemento di un male

San Marcellino all'olio d'oliva provenzale . 7.00

Assortimento di formaggi caprini 8.00

e il suo olio d'oliva della Provenza

Mousse al cioccolato e crema inglese 7,90

Crème brûlée al caramello al burro salato 7,90

Cioccolato fondente e crema inglese 7,90

Babà al rum7,90

Caffè o tè gourmet 9,90

Dessert del momento su ardesia

i nostri gelati e le nostre coppe gelato

Coppa di gelato o sorbetto (la pallina a vostra scelta) . 2,50

Vaniglia, cioccolato, caffè, caramello salato, cocco, pistacchio,
fragola, limone, lampone, frutto della passione, pera, ciliegia

Panna montata aggiuntiva 1,50

COPPE GELATO (3 SFERE)

Caffè di Liegi 8,50

Gelato alla vaniglia e al caffè, caffè, panna montata

Cioccolata di Liegi 8,50

Gelato alla vaniglia e cioccolato, cioccolata calda, panna montata

Dama Bianca 8,50

Gelato alla vaniglia, cioccolata calda, panna montata

Signora Nera 8,50

Gelato al cioccolato, cioccolata calda, panna montata

COPPE DI GELATO ALCOLICO (2 SFERE)

Colonnello (sorbetto al limone, vodka) 9.00

Generale (sorbetto di pera, alcool di pera) 9.00

Lampone (sorbetto al lampone, champagne) . 9.00

L'esotico (sorbetto della passione, rum bianco) 9.00

Caramelo (gelato al caramello, Bailey's) 9.00

I piatti fatti in casa vengono preparati in loco,
utilizzando prodotti crudi!Le nostre ricette possono contenere allergeni importanti
(Regolamento UE n. 1169/2011),
il cui elenco è disponibile su vostra richiesta.TUTTI I NOSTRI PREZZI SONO IN EURO • SERVIZIO COMPRESO
L'abuso di alcol è pericoloso per la salute,
consumare con moderazione

UNA RIVELAZIONE!

Hamburger "contadino" 25.00

Guancia di manzo "daube style" • Bun's BIO
Una bella fetta di Comté AOP fruttato...

le nostre griglie a carbone

Spiedino di pollame 16.00

Andouillette provenzale AAAAA 18.00

puro suino della Maison Filière

Petto d'anatra intero 25.00

Rognone intero di vitello alla griglia 20.00

Maiale alla griglia La pluma 25.00

Carré d'agnello alle erbe e il suo sugo 25.00

Manzo Charolaise

Entrecote 27.00

Ottima bistecca 42.00

Controfiletto di manzo 20.00

Lombata 20.00

Scheda di manzo 20.00

Prime costole per due 72,00

Filetto di manzo alla griglia 25,00



Spiedino di manzo (300g) 19.00

Trancio di bistecca di manzo 20.00

Piatto da macellaio 25.00

3 pezzi a scelta dello chef (macellaio)

Salse gourmet (a scelta)

Bernese • Pepe • Roquefort • 3,00

Salse MOLTO deliziose (a scelta)

Salsa ai porcini o spugnole • 5,00

UN TOPING A SCELTA (il secondo 3,00)!

Patate fritte fresche fatte in casa • Dauphinois gratinato

Pasta • Verdure del giorno

selezione dei vini del capo!

AL MANZO CHE BEVE!

AOP Côtes-du-Rhône

Amadiou • Gigondas 75 cl 25,00

Cuvée des Oliviers IGP

La Royère • Oppède 75 cl 20,00

IGP Valchiusa

La Royère • Oppède Rosso, Bianco e Rosato

50 cl 12,00 25 cl 6,00 12 cl 3,00

AOP/AOC Ventoux

Grotta di Bonnieux Rosso, Bianco e Rosato

Orfea 75cl 25.00

La Bastiglia di Rodon 75cl 30.00

Marsaleix • Robion BIOLOGICO Rosso Bianco

Marsaleix BIOLOGICO 75cl 30.00

Castello di Bacco • Carpentras Rouge

75cl 30.00

AOP Luberon

La Royère • Oppède Rosso

La Vecchia Vite 75cl 30.00

La Garelle • Oppède Rosso

Riserva 75cl 30.00

La Garelle • Oppède Rosso, Bianco e Rosato

Cuvée del Solstizio

75 cl 28,00 50 cl 18,50 12 cl 9,50 12 cl 4,50

Le Mas des Infermières • Oppède Rouge & Rosé

Fonte 75cl 30.00

IGP Valchiusa

Bolt Chochotte • Robion Rosso

Le Bien Élevé (botte di rovere) BIOLOGICO 75 cl 35,00

Villaggi AOC Côtes-du-Rhône

Amadiou • Cairanne Rosso

Le Hautes Rives 75cl 35,00

AOC Vacqueyras

Pierre Amadiou Rosso

La Grangelière 75cl 38.00

Gigonda AOP/AOC

Pierre Amadiou Rosso

Domaine Grande Romane 75cl 48.00

AOP/AOC Châteauneuf-du-Pape

Pignan Rosso Bianco

Châteauneuf-du-Pape 12 cl 9,50

75cl 55,00

AOC Saint-Joseph

Guy Farge Rosso Bianco

Territorio di granito 75cl 50,00