

ENTREES



Cassiolette de chèvre du Ventoux rôti au miel et à la sarriette
Roasted Ventoux goat cheese casserole with honey and savory

14 €



Tarte tatin à la courge, oignon confit et chantilly à l'ail et au persil
Tarte tatin with squash, candied onion and chantilly with garlic and parsley

14 €



Bouillon de légumes Thaï et ses nouilles Chinoises
Thai vegetables broth and Chinese noodles

12 €



Fricassée de champignons des bois et son œuf au jaune coulant
Woods mushrooms fricassée and its flowing egg yolk

18 €

Terrine de foie gras de canard au muscat de Beaumes- de-Venise AOP,
confiture de carottes et son pain d'épices maison
Duck foie gras terrine with Beaumes de Venise, carrot jam and home-made gingerbread

18 €

L'ardoise gourmande : *pour savourer toutes les entrées ...*
Mix of starters

18 €

MENU ENFANT

12 €

Nuggets de poulet
ou
Filet de truite pané maison
ou
Mini pizza
&
Coupe de glace
ou
Coulant au chocolat noir
ou
Crèmeux à la noisette et au lait de noisette

PLATS



Le plat mijoté du jour et ses frites maison 18 €
Meat of the day, cooked in sauce and its homemade french fries



Burger à la farine d'épeautre (gluten 20%), steak végétal, son ketchup artisanal et ses frites maison 16 €
Spelt burger, vegetable steak, artisanal ketchup and homemade french fries

Truite entière à la plancha, crème à la truite fumée et artichaut confit 18 €
Whole trout a la plancha, smoked trout cream and candied artichoke

Faux filet de bœuf grillé (300 gr.), sauce crémeuse au whisky Haig Club, crozet au beurre et ses courges butternut confites 22 €
Grilled beef filet (300 gr.), whisky cream sauce, butter crozet and its candied butternut

Pavé de maigre à la plancha, coulis de betteraves rouges à l'huile de noisette et riz basmati aux petits légumes 22 €
Meagre pavé à la plancha, red beetroot coulis with hazelnut oil, basmati rice with small vegetables

T-bone de bœuf (700 gr) accompagné de frites maison 44 €
Approximativement 20 mn de cuisson
Grilled T-Bone steack and homemade french fries - Approximately 20 minutes of cooking time

DESSERTS

Coulant au chocolat noir 8 €
Molten dark chocolate cake

Crème brûlée aux fruits de la passion 8 €
Passion fruit « crème brûlée »

Crèmeux de noisette au lait de noisette 8 €
Hazelnut cream

Soupe de fruits exotiques à la verveine 8 €
Exotic fruit soup with verbena

Stick au chocolat au lait, caramel de cacahuète grillée 10 €
Milk chocolate stick, toasted peanut caramel

Dôme à l'huile d'olives et à l'ananas 10 €
Olive oil and pineapple dome

Café gourmand 12 €
Café gourmet

Assiette de fromages affinés et son mesclun 12 €
Matured cheese plate with green salad

MENU DECOUVERTE



PLAT + DESSERT 21 €

ENTREE + PLAT 27 €

*Formules à 21 et 27 € servies uniquement le **MIDI** (hors dimanches & jours fériés)*

ENTREE + PLAT + DESSERT 31 €

ENTREES



Cassiolette de chèvre du Ventoux rôti au miel et à la sarriette

Roasted Ventoux goat cheese casserole with honey and savory



Tarte tatin à la courge, oignon confit et chantilly à l'ail et au persil

Tarte tatin with squash, candied onion and chantilly with garlic and parsley

PLATS

Le plat mijoté du jour et ses frites maison

Meat of the day, cooked in sauce and its homemade fries

Truite entière à la plancha, crème de truite fumée et artichaut confit

Whole trout a la plancha, smoked trout cream and candied artichoke

DESSERTS

Coulant au chocolat noir

Molten dark chocolate cake

Crème brûlée aux fruits de la passion

Passion fruit « crème brûlée »

POSSIBILITE D'INCLURE LES PIZZAS DANS LES MENUS

- VOIR LA CARTE DES PIZZAS -

IT IS POSSIBLE TO INCLUDE PIZZAS IN THE MENUS

- SEE PIZZA MENU -

MENU GOURMET



PLAT + DESSERT	29 €
ENTREE + PLAT	35 €
ENTREE + PLAT + DESSERT	41 €

POSSIBILITE D'INCLURE LES PIZZAS DANS LES MENUS
- VOIR LA CARTE DES PIZZAS -

ENTREES

Terrine de foie gras de canard au muscat de Beaumes- de-Venise AOP,
confiture de carotte et son pain d'épices maison

Duck foie gras terrine with Beaumes de Venise, carrot jam and home-made gingerbread

Fricassée de champignons des bois et son œuf au jaune coulant

Woods mushrooms fricassee and its flowing egg yellow

L'ardoise gourmande : *pour savourer toutes les entrées*

Mix of starters

PLATS

Faux filet de bœuf grillé (300 gr.), sauce crémeuse de whisky Haig club,
crozet au beurre et ses courges butternut confites

Grilled beef filet (300 gr.), whisky cream, butter crozet and its candied butternut

Pavé de maigre à la plancha, coulis de betterave rouge à l'huile de noisette, Riz
basmati aux petits légumes

Meagre pavé à la plancha, red beetroot coulis with hazelnut oil, basmati rice with small vegetables

T-bone de bœuf (700 gr) accompagné de frites maison (Sup 16 €)

Grilled T-Bone steack and homemade french fries - Approximately 20 minutes of cooking time

DESSERTS

Stick au chocolat au lait, caramel de cacahuète grillée

Milk chocolate stick, toasted peanut caramel

Dôme à l'huile d'olives et à l'ananas

Olive oil and pineapple dome

Café gourmand (Sup 2 €)

Café gourmet

Vous souhaitez l'entrée, le plat ou encore le dessert d'un autre menu ...

N'hésitez pas à demander à votre serveur.



MENU VEGETARIEN

& * SANS GLUTEN *

PLAT + DESSERT 19 €

ENTREE + PLAT 22 €

Formules à 19 et 22 € servies uniquement le MIDI (hors dimanches & jours fériés)

ENTREE + PLAT + DESSERT 29 €

ENTREES

* Bouillon de légumes Thaï * et ses nouilles Chinoises

Thaï vegetables broth and Chinese noodles

Tarte tatin à la courge, oignon confit et chantilly à l'ail et au persil

Tarte tatin with squash, candied onion and chantilly with garlic and parsley

PLATS

* Burger à la farine d'épeautre (Gluten 20%), steak végétal et ketchup artisanal *

Spelt burger, vegetable steak, artisanal ketchup and homemade french fries

Pizza végétarienne

(base tomate, mozzarella, courge butternut rôtie, vinaigre balsamique, miel, parmesan)

Vegetaran pizza

(tomato base, mozzarella, roasted butternut squash, balsamic vinegar, honey, parmesan)

DESSERTS

* Crèmeux de noisette au lait de noisette *

Hazelnut cream

* Soupe de fruits exotiques à la verveine *

Exotic fruit soup with verbena



PIZZAS



La Végétarienne

14 €

(base tomate, mozzarella, courge butternut rôtie, vinaigre balsamique, miel, parmesan)

Vegetarian (tomato base, mozzarella, roasted butternut squash, balsamic vinegar, honey, parmigiano)

Disponible dans le menu Découverte

La Reine *(base tomate, jambon, champignon, mozzarella)*

14 €

Reine (tomato-base, ham, mushrooms, mozzarella)

Disponible dans le menu Découverte



La Savoyarde *(Base crème, mozzarella, tomme, beaufort et comté)*

16 €

Cheese pizza (Cream base, mozzarella, tomme, beaufort and county)

Disponible dans le menu Découverte

La Cochon fumé *(base tomate, bacon fumé, mozzarella, taleggio, parmesan)*

16 €

Smoked pork (tomato base, smoked bacon, mozzarella, talggio, parmigiano)

Disponible dans le menu Découverte

La Criée *(base crème, citron, saumon fumé, pesto de persil)*

19 €

Salmon pizza (cream base, lemon, smoked salmon, parsley pesto)

Disponible dans le menu Gourmet

L'Indécise

18 €

(pour savourer la Savoyarde, la Criée, la Végétarienne et la Cochon fumé sur une seule pizza)

Pizza mix 4 pizzas in 1 (to savor Savoyarde, Criée, Vegetarian and Smoked pork)

Disponible dans le menu Gourmet

La Douceur sucrée *(figue rôtie et son coulis caramel et crème fraîche)*

10 €

Sweet pizza (roasted fig and its caramel coulis and crème fraîche)

Disponible dans le menu Gourmet