

---

# CARTE D'AUTOMNE

---

[www.hotelrestaurantduparc.fr](http://www.hotelrestaurantduparc.fr)



# CARTE des VINS

## ROUGE

	12,5 cl	50cl	75 cl
AOP CÔTES DU RHÔNE Domaine La Florane - À Fleur <i>Bio - Fruits mûrs et tanins souples</i>	6 €	18€	28 €
AOP VENTOUX Domaine Vindemio - Terra <i>Bio - Jolie note épicée, arômes de fruits rouges et noirs</i>	7 €	22€	32 €
AOP CÔTEAUX D'AIX EN PROVENCE Château Vignelaure - La Source <i>Bio - Vin fin et gourmand, fruits des bois</i>	8 €	26€	36 €
AOP VACQUEYRAS Domaine La Fourmone - Le Poète <i>Bio - Pâtes de fruits bien mûrs, notes de réglisses et d'essences méditerranéennes</i>	9 €	30€	40 €
AOP VENTOUX Hélène Bleuzen - Le Devens <i>Tanins légers, élégant</i>			44 €
AOP LES BAUX DE PROVENCE Chateau Romanin - La Chapelle <i>Bio - Arômes de cerises noires, subtilement corsé et velouté</i>			44 €
AOP FLEURIE Domaine des Grands Fers - Vieilles Vignes <i>Bouche sur le fruit et plein d'élégance</i>			46 €
AOP RASTEAU Domaine le clot du Bénou - Horus <i>Bio - Note de fruits murs et d'épices</i>			48 €
AOP CROZES HERMITAGE Domaine Christophe Curtat - Fées des champs <i>Bio - Fruité, épicé, de la finesse, de l'élégance</i>			52 €
AOP GIGONDAS Domaine La Fourmone - Le Secret <i>Bio - Tout en tendresse sous un registre de petits fruits écrasés</i>			56 €
AOP LIRAC Château de Montfaucon - Baron Louis <i>Équilibré et élégant</i>			56 €
AOP LUBERON Domaine De La Citadelle - Gouverneur St Auban <i>Bio - Rouge puissant avec de très beaux tanins et un bon potentiel de garde</i>			56 €
AOP CÔTEAUX D'AIX EN PROVENCE Château Vignelaure <i>Bio - Rouge puissant avec de très beaux tanins et un bon potentiel de garde</i>			60 €
AOP SAINT JOSEPH Domaine Christophe Curtat - Nomade <i>Velours et puissance en bouche savamment maîtrisée</i>			62 €

## CARAFE

	25 cl	50 cl
AOP CÔTES DU RHÔNE Les petites mains - Bio	10 €	15 €

*Dans un souci éthique envers l'environnement, nous vous informons que les demi-bouteilles de vin sont servies en carafe de 50 cl.*



# CARTE des VINS

## BLANC

	12,5 cl	50cl	75 cl
AOP CÔTES DU RHÔNE Domaine La Florane - À Fleur <i>Bio - Bonne vivacité, notes de fruits frais</i>	6 €	18 €	28 €
AOP VENTOUX Domaine Vindemio - Ignis <i>Bio - Élégant, notes florales et fruitées</i>	7 €	22 €	32€
AOP CÔTEAUX D'AIX EN PROVENCE Château Vignelaure - La Source <i>Bio - Dense et rond, bien équilibré entre gras et minéralité</i>	8 €	26 €	36 €
AOP CÔTES DE PROVENCE Domaine de Gavoty <i>Vif et aromatique</i>	9 €	30 €	40 €
AOP BEAUMES DE VENISE Domaine La Fourmone - Muscat <i>Vinifié sur le fruit et la gourmandise</i>	9 €	30 €	40 €
AOP LES BAUX DE PROVENCE. Château Romanin <i>Bio - Minéral, vif et frais</i>			44 €
AOP VACQUEYRAS Domaine La Fourmone - Fleurantine <i>Bio - Vin complexe, équilibre subtil et harmonieux</i>			44 €
AOP LIRAC Château de Montfaucon - Contesse Madeleine <i>Bio - Élégant, équilibré</i>			46 €
AOP SAINT JOSEPH. Domaine Christophe Curtat - Sous l'Amandier <i>Bio - Vin très expressif, alliant fraîcheur et gras</i>			48 €
AOP CÔTEAUX D'AIX EN PROVENCE Château Vignelaure <i>Bio - Fraîcheur élégante, notes intenses d'abricot, de pêche de vigne et de miel</i>			50 €
IGP VAUCLUSE Domaine De La Citadelle - Gouverneur St Auban <i>Bio - Minéral</i>			56 €

## CARAFE

	25 cl	50 cl
IGP MÉDITERRANÉE Les petites mains - Bio	10 €	15 €

*Dans un souci éthique envers l'environnement, nous vous informons que les demi-bouteilles de vin sont servies en carafe de 50 cl.*



# CARTE des VINS

## ROSÉ

	12,5 cl	50 cl	75 cl
AOP CÔTES DU RHÔNE Domaine La Florane - À Fleur <i>Bio - Pur et souple, arôme groseille</i>	6 €	18 €	28 €
AOP CÔTES DE PROVENCE Domaine de Gavoty <i>Bio - Minéral, vif et frais</i>	8 €	26 €	36 €
AOP CÔTEAUX D'AIX EN PROVENCE Château Vignelaure <i>Bio - Ample et équilibré, finale longue avec des notes de fruits blancs bien mûrs, d'épices et une pointe mentholée</i>			44 €

## CARAFE

	25 cl	50 cl
IGP MÉDITERRANÉE Les petites mains - Bio	10 €	15 €

## BULLES

	12,5 cl	75 cl
AOP PROSECCO SPUMANTE Extra dry <i>Fin et fruité, nez poiré, bulles fines</i>	8 €	38 €
AOP CHAMPAGNE Besserat Bleu Brut <i>Gourmand, fleur de tilleul, chèvrefeuille, mirabelle</i>	14 €	72 €
AOP CHAMPAGNE Besserat - Blanc de blancs - Grand cru <i>Subtil, minéral, agrumes</i>		82 €
AOP CHAMPAGNE Mailly - L'intemporelle - Grand cru 2016 <i>Le grand cru Millésimé</i>		110 €

*Dans un souci éthique envers l'environnement, nous vous informons que les demi-bouteilles de vin sont servies en carafe de 50 cl.*



# CARTE des BOISSONS

## BIÈRES

### PRESSION

	25 cl	50 cl
Altitude Blonde Bio	4 €	8 €
Altitude Blanche Bio	4 €	8 €
Picon bière	5,50 €	11 €

### BOUTEILLES

	33cl
Desperados	6,50 €
Altitude IPA Bio	6,50 €
Corona	6,50 €
Leffe	6,50 €
Paulaner (Sans alcool)	6,50 €

## BOISSONS CHAUDES

Expresso/Allongé/Ristretto/Déca	3 €
Noisette	3,50 €
Double Expresso/Café Crème	5 €
Chocolat chaud	5 €
Capuccino/Café frappé	6 €
Chocolat Viennois	7 €
Thés	5 €
<i>Vert Bio Menthe, Noir Bio Jardins de Darjeeling, Noir Grand Earl Grey, Noir Ceylan O.P., Thé Blanc Rose-Litchi</i>	
Infusions	5 €
<i>Verveine Bio, Tilleuil Bio, Camomille Bio, Rooibos aux épices</i>	

## APÉRITIFS

Pastis 51 / Ricard 3 cl	4,50 €
Martini - Suze - Campari 6 cl	7 €
Porto Blanc / Rouge 6 cl	7 €
Melonnade 6 cl	7 €
Muscats Beauges de Venise 12,5 cl	9 €
Rosé Pamplemousse 12,5 cl	7 €
Kir Vin Blanc 12,5 cl	7 €
Kir Royal 12,5 cl	14 €

## EAUX - SODAS - JUS DE FRUITS

Vittel/San Pellegrino 50 cl	4 €
Vittel/San Pellegrino 100 cl	6 €
Perrier 33 cl	4,50 €
Coca/Coca Zéro 33 cl	5 €
Orangina/Limonade/Ice Tea 25 cl	5 €
Schweppes/S. Agrumes 25 cl	5 €
Jus de fruits Granini 25 cl	5 €
<i>Orange, Fraise, Pomme, Abricot, Ananas, Tomate</i>	
Sirop Monin à l'eau	3,50 €
Supplément sirop	0,50 €

# CARTE des BOISSONS

## ALCOOLS

### GIN *4 cl*

Hendrick's Original	12 €
Hendrick's Orbium	12 €
Hendrick's Grand Cabaret	12 €
Hendrick's Flora Adora	12 €

### RHUM *4 cl*

Secha De La Silva - Guatemala	12 €
Don Papa Baroko - Philippines	12 €
Diplomatico Reserva - Venezuela	12 €
Zacapa 23 ans - Guatemala	14 €

### VODKA *4 cl*

Zubrowka Bison - Pologne	9 €
Grey Goose - France	14 €

### WHISKY *4 cl*

The Balvenie Doublewood 12 ans	9 €
Glenfiddich Triple Oak 12 ans	12 €
Jack Daniel's	9 €
Oban 14 ans	12 €
Lagavulin 16 ans	14 €

## DIGESTIFS LOCAUX *4 cl*

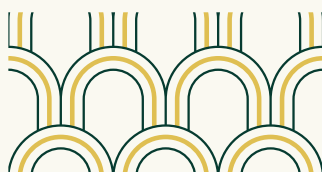
Genepi/Farigoule	9 €
Marc de Provence	9 €
Poire Williams Manguin	12 €
Caraxès Manguin	12 €
Le Baleze Fraise	12 €

## DIGESTIFS *4 cl*

Get 27/Get 31	9 €
Limoncello/Bailey's	9 €
Cointreau	9 €
Chartreuse	10 €
Cognac VSOP Rémy Martin	13 €
Irish Coffee <i>15 cl</i> (Café - Whisky - Chantilly)	12 €
French Coffee <i>15 cl</i> (Café - Cognac - Chantilly)	12 €

## BULLES *12,5cl*

AOP PROSECCO SPUMANTE Extra dry	8 €
AOP CHAMPAGNE Besserat Bleu Brut	14 €



# COCKTAILS

<b>Ti punch</b> 12 cl	8 €
<i>Rhum Blanc Saint-James, cassonade, citron vert</i>	
<b>Caïpirinha</b> 12 cl	8 €
<i>Cachaça Aguacana, cassonade, citron vert</i>	
<b>Mojito</b> 25 cl	12 €
<i>Rhum Blanc Saint-James, menthe fraîche, citron vert, angostura, sucre roux &amp; eau gazeuse</i>	
<b>Mojito Royal</b> 25 cl	14 €
<i>Rhum Blanc Saint-James, Prosecco, menthe fraîche, citron vert, angostura, sucre roux &amp; eau gazeuse</i>	
<b>Mojito Passion</b> 25 cl	14 €
<i>Rhum Blanc Saint-James, menthe fraîche, citron vert, angostura, sucre roux, crème Passion, jus Goyave</i>	
<b>Mojito Fraise</b> 25 cl	14 €
<i>Rhum Blanc Saint-James, menthe fraîche, citron vert, angostura, sucre roux, crème de fraise, eau gazeuse</i>	
<b>Piña Colada</b> 25 cl	12 €
<i>Rhum Blanc Saint-James, jus d'ananas et crème de coco</i>	
<b>Planteur</b> 25 cl	12 €
<i>Rhum Brun et Blanc Saint-James, jus d'orange, ananas, goyave et sirop de grenadine</i>	
<b>Tequila Sunrise</b> 25 cl	12 €
<i>Tequila San José, jus d'orange, sirop de grenadine</i>	
<b>Margarita</b> 12 cl	12 €
<i>Tequila San José, Cointreau, citron vert</i>	



# COCKTAILS

Sex on the beach 25 cl	12 €
<i>Vodka Biala, crème de pêche, jus d'orange et cranberry</i>	
Cosmopolitain 25 cl	12 €
<i>Vodka Biala, Cointreau, citron vert, jus de cranberry</i>	
Bloody Mary 25 cl	12 €
<i>Vodka Biala, jus de tomate, jus de citron, sel de céleri</i>	
Gin Tonic 25 cl	12 €
<i>Gin Hendrick's, tonic water</i>	
Gin Fizz 25 cl	12 €
<i>Gin Hendrick's, jus de citron de vert, sirop de sucre, eau pétillante</i>	
Negroni 25 cl	12 €
<i>Gin Hendrick's, Campari, Martini rouge, eau pétillante</i>	
Spritz 25 cl	12 €
<i>Aperol, Prosecco, eau pétillante</i>	
Spritz Saint Germain 25 cl	12 €
<i>Saint Germain, Prosecco, eau pétillante,</i>	
Americano 15 cl	12 €
<i>Martini blanc, Martini rouge, Campari</i>	

## Cocktails sans alcool

Cocktail de jus 25 cl	8 €
<i>Faites confiance au barman</i>	
Virgin Mojito 25 cl	8 €
<i>Citron vert, menthe fraîche, limonade, sucre roux, eau gazeuse</i>	
Virgin Piña Colada 25 cl	8 €
<i>Jus d'ananas et crème de coco</i>	
Coconut Kiss 25 cl	8 €
<i>Jus d'ananas, crème de coco, jus d'orange, lait, sirop de fraise</i>	







## A PARTAGER

Camembert rôti, chips de Guanciale <i>Baked Camembert, guanciale crisps</i>	14 €
Calamars frits à la romaine <i>Deep fried calamari</i>	12 €
Assiette de jambon cru <i>Plate of cured ham</i>	12 €
Planche de Charcuteries, salade verte <i>Selection of deli meats from Ventoux, green salad</i>	22 €
Planche de Fromages affinés, salade verte <i>Selection of cheeses, green salad</i>	22 €
Planche mixte Charcuterie / Fromages, salade verte <i>Mix of selection deli meats &amp; cheeses, green salad</i>	22 €
Cote de bœuf XXL (1kg), salade verte, frites maison <i>Cote de boeuf XXL (1kg), green salad, homemade fries</i>	58€



# PIZZAS

<b>LA REINE</b>	16 €
Base tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc, champignons <i>Tomato base, fior di latte mozzarella, white ham, mushrooms</i>	
<b>LA VÉGÉTARIENNE</b>	15 €
Base tomate, mozzarella fior di latte, légumes d'automne <i>Tomato base, fior di latte mozzarella, autumn vegetables</i>	
<b>LA 4 FROMAGES</b>	17 €
Base blanche, mozzarella fior di latte, reblochon, tomme de savoie, comté <i>White base, fior di latte mozzarella, reblochon, tomme, comté</i>	
<b>LA GUANCIALE</b>	18 €
Base tomate, mozzarella fior di latte, guanciale, oignon rouge, parmesan <i>Tomato base, fior di latte mozzarella, guanciale, red onion, parmesan</i>	
<b>LA CHÈVRE MIEL</b>	18 €
Base blanche, mozzarella fior di latte, chèvre du Ventoux, miel, jambon cru <i>White base, fior di latte mozzarella, goat cheese, honey, cured ham</i>	
<b>LA VENTOUX</b>	20 €
Base tomate, mozzarella fior di latte, saucisse du Ventoux, brousse, tomates confites <i>Tomato base, fior di latte mozzarella, mozzarella, pork sausage, bush cheese, tomatoes confit</i>	
<b>LA REINE DELUXE</b>	21 €
Base tomate, jambon truffé, champignons, burrata, roquette <i>Tomato base, truffled ham, mushrooms, creamy burrata, rocket</i>	
<b>LA SALMONE</b>	21 €
Base blanche, mozzarella fior di latte, saumon fumé, burrata, roquette <i>White base, fior di latte mozzarella, smoked salmon, burrata, rocket</i>	



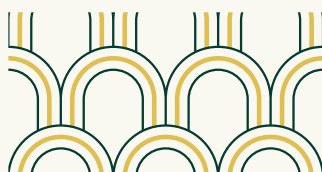


## ENTRÉES *Starters*

Camembert rôti, chips de Guanciaie <i>Baked Camembert, guanciaie crisps</i>	14 €
Tourte aux champignons, mesclun <i>Mushroom Pie, mixed salad</i>	14 €
Terrine campagnarde <i>Terrine from the countryside</i>	14 €
Velouté de lentilles corail, patates douces <i>Soup with lentils coral and sweet potatoes</i>	14 €
Foie gras mariné au Beames de Venise et ses toasts, chutney de poire <i>Foie gras ballotine marinated in Beames de Venise, toasts, pear chutney</i>	21 €
Gambas royale flambée à la Farigoule, sauce hollandaise à l'ail noir <i>King Prawn flamed with farigoule, black garlic hollandaise sauce</i>	21 €

## PLATS *Main courses*

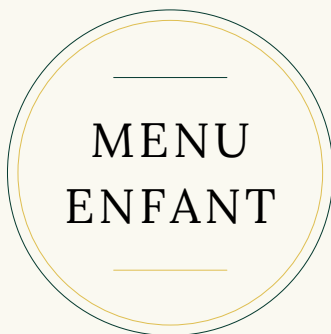
Pièce du boucher grillée (200gr), échalotes confites frites maison, salade verte <i>Grilled butcher's cut (200gr), confit shallots, homemade fries</i>	19 €
Cochon du Ventoux comme un petit salé, lentilles vertes du puy <i>Pork from Ventoux with green lentils</i>	19 €
Pavé de truite, beurre blanc à l'estragon, poêlée de brocolis <i>Trout fillet with tarragon butter, pan fried broccolis</i>	19 €
Curry de pois chiche au lait de coco <i>Chickpeas curry with coconut milk</i>	19 €
Filet de canette jus aux figues, purée de patate douce à l'éclat d'olive noire <i>Duck fillet, fig sauce, sweet potatoes mash, black olives</i>	26 €
Noix de Saint Jacques snackées, fondue de poireaux au piment d'espelette, riz vénéré <i>Scallops with leeks fondue, piment d'Espelette, black rice</i>	26 €
Côte de bœuf XXL (1kg), frites maison, salade verte <i>Cote de boeuf XXL (1kg), homemade fries, green salad</i>	58 €





## DESSERTS *Deserts*

Fromages affinés <i>Selection of cheeses</i>	12 €
Tarte tatin, crème fouettée <i>Tatin Apple Tart, whipped cream</i>	10 €
Mi-cuit au chocolat, glace chocolat noir grand cru ( <i>sans gluten</i> ) <i>Chocolate Cake, dark chocolate ice cream</i>	10 €
Baba "a-rhum-atisé" sur table, crème fouettée vanille <i>Rum baba, vanilla whipped cream</i>	12 €
Pot de glace Bio artisanale (fraise, chocolat, vanille, framboise, mangue, citron, caramel salé) <i>Organic ice cream pot (Strawberry, chocolate, vanilla, raspberry, mango, lemon, salted caramel)</i>	8 €
Dome au chocolat mandarine <i>Dome Chocolate and Mandarinine</i>	12 €
Café ou thé gourmand <i>Coffee or tea with desserts selection</i>	13 €



PLAT + DESSERT  
14 €

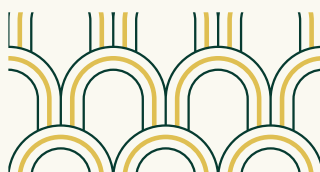
## PLATS

- Nuggets de poulet, frites  
*Chicken nuggets, fries*
- Filet de truite panée, frites  
*Breaded trout fillet, fries*
- Pizza Margherita

## DESSERTS

- Pot de glace Bio / Mi-cuit au chocolat  
*Organic ice cream / Chocolate cake*

La carte des allergènes est disponible  
sur demande auprès d'un serveur  
*Allergen map is available on request*



Prix et service compris / Boissons non incluses  
*Price & service included / Drinks not included*

# MENU DÉCOUVERTE

ENTRÉE + PLAT 31€ / PLAT + DESSERT 26€ / ENTRÉE + PLAT + DESSERT 38€  
"POSSIBILITÉ D'INCLURE LES PIZZAS DANS LES MENUS, VOIR LA CARTES DES PIZZAS"

## ENTRÉES

Tourte aux champignons, mesclun  
*Mushroom Pie, mixed salad*  
Terrine campagnarde  
*Terrine from the countryside*  
Camembert rôti, chips de Guanciaie  
*Baked Camembert, guanciaie crisps*

## PLATS

Pièce du boucher grillée (200gr), échalotes confites, frites maison  
*Grilled butcher's cut (200gr), confit shallots, homemade fries*  
Cochon du Ventoux comme un petit salé, lentilles vertes du puy  
*Pork from Ventoux with green lentils*  
Pavé de truite, beurre blanc à l'estragon, poêlée de brocolis  
*Trout fillet with tarragon butter, pan fried broccolis*

## DESSERTS

Chèvre du Ventoux, mesclun  
*Ventoux goat cheese*  
Tarte tatin, crème fouettée  
*Tatin Apple Tart, whipped cream*  
Mi-cuit au chocolat, glace chocolat grand cru  
*Chocolate Cake, dark chocolate ice cream*



# MENU GOURMET

ENTRÉE + PLAT 39€ / PLAT + DESSERT 32€ / ENTRÉE + PLAT + DESSERT 48€  
“POSSIBILITÉ D’INCLURE LES PIZZAS DANS LES MENUS, VOIR LA CARTES DES PIZZAS”

## ENTRÉES

Foie gras mariné au Beaumes de Venise et ses toasts, chutney de poire  
*Foie gras ballotine marinated in Beaumes de Venise, toasts, pear chutney*  
Gambas royale flambée à la Farigoule, sauce hollandaise à l’ail noir  
*King Prawn flamed with farigoule, black garlic hollandaise sauce*

## PLATS

Filet de canette, jus aux figues, purée de patate douce à l’éclat d’olive noire  
*Duck fillet, fig sauce, sweet potatoes mash, black olives*  
Noix de Saint Jacques snackées, fondue de poireau au piment d’Espelette, riz vénéré  
*Scallops with leeks fondue, piment d’Espelette, black rice*

## DESSERTS

Baba “a-rhum-atisé” sur table, crème fouettée vanille  
*Rum baba, vanilla whipped cream*  
Dome au chocolat mandarine  
*Dome Chocolate and Mandarine*



# MENU VÉGÉTARIEN

ENTRÉE + PLAT 30€ / PLAT + DESSERT 26€ / ENTRÉE + PLAT + DESSERT 38€

## ENTRÉES

Velouté de lentilles corail et patates douces

*Soup with lentils coral and sweet potatoes*

Tourte aux champignons, mesclun

*Mushroom Pie, mixed salad*

## PLATS

Pizza végétarienne

Base tomate, mozzarella fior di latte, légumes d'automne

*Tomato base, fior di latte mozzarella, autumn vegetables*

Curry de pois chiche au lait de coco

*Chickpeas curry with coconut milk*

Assiette automnale : purée de patate douce, brocolis, fondue de poireaux, riz vénéré

*Autumn plate : sweet potato mash, brocolis, leeks fondue, black rice*

## DESSERTS

Tarte tatin, crème fouettée

*Tatin Apple Tart, whipped cream*

Mi-cuit au chocolat, glace chocolat noir grand cru

*Chocolate Cake, dark chocolate ice cream*

Pot de glace Bio artisanale

(fraise, chocolat, vanille, framboise, mangue, citron, caramel salé)

*Organic ice cream pot*

*(strawberry, chocolate, vanilla, raspberry, mango, lemon, salted caramel)*

