

LES APÉRITIFS

Pastis	2 cl	3,00 €
Martini (rouge ou blanc)	5 cl	3,50 €
Porto rouge	5 cl	3,50 €
Aperol Spritz	25 cl	9,00 €
Suze - Campari	5 cl	3,50 €
Whisky	4 cl	8,00 €
Kir (cassis, pêche ou myrtille)	12 cl	3,50 €
Muscat de Beaumes de Venise	7,5 cl	5,00 €
Apéritif "Maison"	7,5 cl	5,50 €
<small>(Muscat, sirop de pamplemousse)</small>		

LES EAUX MINÉRALES & SODAS

Vittel	50 cl	4,50 €
Vittel	100 cl	5,50 €
San Pellegrino	50 cl	4,50 €
San Pellegrino	100 cl	5,50 €
Perrier	33 cl	3,90 €
Sodas (Coca-cola, Limonade, etc...)	33 cl	3,90 €
Fuzetea Pêche - Orangina	25 cl	3,90 €
Pago (Jus de fruits)	20 cl	3,70 €

BIÈRES "PRESSION"

	25 cl.	50 cl.
La Cigale (Blonde)	3,40 €	6,60 €
L'Amista IPA	4,90 €	9,60 €
Fada Chill Lemon (2,7°)	4,50 €	9,80 €
La Chouffe (Blonde)	4,90 €	9,60 €
La Chouffe (Blanche)	4,90 €	9,60 €



LA CAVE

LES ROUGES

	50 cl	75 cl
IGP Vacluse - Domaine Fontaine du Clos Le "Liberté"	-	17,50 €
AOC Côte du Ventoux - Cave de Beaumont "Grain de mémoire"	-	21,00 €
AOC Ventoux - Domaine des Anges	15,00 €	22,00 €
AOC Côte du Rhône Vin BIO - Vieux Truffier - Jean Astier	-	23,00 €
AOP Vacqueyras - Domaine Fontaine du Clos - "Reflet de l'Ame"	-	29,50 €

LES ROSÉS

IGP Méditerranée - Mirati	-	19,00 €
AOP Côte du Ventoux - Cave de Beaumont "Rosé Marine"	-	21,50 €
AOC Côte du Ventoux - Domaine des Anges	14,00 €	21,50 €
AOC Côte du Rhône - Vin BIO - Domaine Boisson	-	23,00 €
AOP Côte de Provence - Domaine de Tesquier	-	26,00 €

LES BLANCS

IGP d'Oc - Robert Vic - Viognier	-	18,50 €
IGP Méditerranée - Cave de Beaumont du Ventoux - Chardonnay	-	21,00 €
AOP Ventoux - Domaine des Anges	14,00 €	21,00 €
AOC Côte du Rhône - Vin BIO - Domaine Boisson	-	25,00 €

Notre Partenaire Coup de Cœur

cave
Beaumont
du ventoux



2480 route de Malaucène - 84330 Le Barroux
www.beaumont-ventoux.com

LES VINS AU PICHET ET AU VERRE

Rouge : Cave de Beaumont du Ventoux - AOP Ventoux
Rosé : Cave de Beaumont du Ventoux - AOP Ventoux
Blanc : Cave de Beaumes de Venise - IGP Vacluse

Le Verre 12 cl : 3,20 €

Les Pichets : 25 cl : 5,90 € - 50 cl : 9,90 € - 100 cl : 14,90 €

PRIX NETS

Le Blueberry

Malaucène

LA CARTE...



REJOIGNEZ-NOUS
SUR Facebook



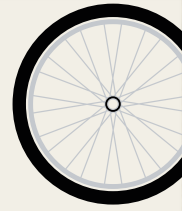
Réseau : IKD Blueberry
www.leblueberry.com





LA CARTE

Cuisine Provençale Maison "Produits frais et de qualité"



NOS GRANDES SALADES

Salade du Berger Salade, tomates, pain toasté au chèvre de Beaumont du Ventoux, lardons	16,00 €
Salade Ventoux Salade, tomates, féta, jambon cru AOP, tomates séchées, agrumes	16,00 €
Salade Blueberry Salade, tomates, filet de poulet corn flakes, croûtons, copeaux de Grana Padano, oignons crispy, sauce Caesar	17,00 €
Salade Italienne Salade, tomates anciennes, mozzarella di buffala AOP, jambon cru AOP, pistou	19,00 €
Salade Méditerranéenne Salade, tomates, tentacules de poulpe, féta, agrumes	20,00 €

NOTRE SPÉCIALITÉ :



La Grande Assiette Provençale
 Toast de chèvre de Beaumont du Ventoux, gressin, tapenade, crumble de ratatouille, salade verte, melon (en saison), tomates anciennes, pistou, focaccia

20,00 €

NOS POKE BOWL

Poke Bowl Fraîcheur au Saumon frais Quinoa, saumon, avocat, mangue, noisettes et raisins secs	18,50 €
Poke Bowl Végétarien Quinoa, avocat, maïs, tomates, féta, melon (en saison), radis, graines de sésame, citron vert	18,50 €

NOS PÂTES

Linguines à la Bolognese	14,50 €
Linguines à la Carbonara	14,50 €
Linguines provençales à la riste d'aubergines et pistou "maison"	15,50 €
Gratin de Ravioles à la crème de parmesan	17,00 €

NOS VIANDES (servies garnies, voir origine sur ardoise)

Pièce du boucher (± 250 g.) Sauce au choix (au Poivre ou au Roquefort), frites fraîches et salade	25,00 €
Cuisse de Canard confite, frites fraîches et Salade	19,00 €
Travers de porc (Ribs) "Cochon du Mont Ventoux", frites fraîches et salade	20,00 €
Magret de Canard (± 350 g.) Sauce au choix (au Poivre ou au Roquefort), frites fraîches et salade	26,00 €
Chicken Burger Filet de poulet pané, cheddar, salade, tomate, servi avec frites fraîches et salade	18,00 €
Burger du Chef Steak haché du boucher (± 150 g.) cheddar, salade, tomate, servi avec frites fraîches et salade	18,00 €
Tartare de Bœuf à l'Italienne Pistache, grana padano, capres, cornichons, échalottes, frites fraîches et salade	23,00 €

NOS POISSONS (servis garnis)

Moules marinières (1 kilo) + frites fraîches	17,00 €
Pavé de Saumon, sauce soja / gingembre	20,00 €
Tentacules de poulpe à la plancha, sauce vierge	22,00 €
Tartare de Saumon, avocat, vinaigrette acidulée, frites fraîches et salade	20,00 €

NOS PIZZAS NOUVEAU Ø33 cm

Margherita Tomate, Mozzarella, Origan, Olives	13,00 €
Reine Tomate, Emmental, Mozzarella, Jambon, Champignons, Olives	14,00 €
Mélanzana Tomate, Mozzarella, Aubergine, Poivrons, Champignons, Copeaux de Grana Padano, Olives	16,00 €
4 Fromages Crème, Emmental, Mozzarella, Fourme, Chèvre, Olives	16,00 €
Bufalina Crème, Tomates anciennes, Mozza Di Bufala, Pistou, Roquette	16,00 €
Vesuvio Tomate, Emmental, Mozzarella, Œuf, Poivrons, Chorizo, Olives	15,00 €



Supplément œuf : 1€

NOS FORMULES EXPRESS servies uniquement le midi

LA FORMULE VÉLO : 17 €
 Pâtes Bolognese ou Carbonara + Glace 2 boules

LA FORMULE 1/2 PIZZA : 17 €
 1/2 Pizza au choix + Salade + Glace 2 boules

LA FORMULE GRILLADE : 20 €
 Pièce du Boucher (± 180 g. de bœuf) grillée + Frites fraîches + Salade



LE MENU BLUEBERRY

servi midi et soir



Entrée + Plat + Dessert
24 €

Entrée + Plat
 OU
 Plat + Dessert
20 €



l'Entrée du jour (voir panneau)

ou Carpaccio de Bœuf copeaux de Grana Padano, salade, capres, tomates

ou Gratinée de St Jacques, fondue de poireaux

ou la Salade de Chèvre chaud

ou le Crumble de légumes du soleil au Saint Marcellin IGP

ou la Salade Méditerranéenne au poulpe et à l'ail (supp. 3€)

le Plat de jour (voir panneau)

ou Travers de Porc (Ribs) "Cochon du Mont Ventoux" (supp. 3€)

ou Gardiane de taureau, Riz

ou la Pièce du Boucher grillée (Bœuf) (± 180 g.)

ou le Gratin de Ravioles à la Crème de Parmesan

ou Filet de daurade Royale au Pistou (supp. 3€)

ou le Pavé de Saumon sauce Soja / Gingembre

la Gourmandise du jour (voir panneau)

ou Fruits du moment ou Petite planche de Fromages ou Glace 2 boules

ou Café ou Café Gourmand (supp. 2€) ou Thé Gourmand (supp. 2,50€)

MENU ENFANT

(jusqu'à 12 ans)

Pâtes à la Bolognese
 ou Aiguillettes de poulet panées + frites
 ou Steak haché du Boucher + frites
 ou 1/2 Pizza Jambon-Fromage

Compote de pommes
 ou Glace MINICRAFT ou VOLCANIX

Servi avec un verre de 20 cl de jus de fruits
 ou de cola ou un sirop



11 €
 Jusqu'à 10 ans

PLATS DISPONIBLES À LA VENTE À EMPORTER.
 DEMANDEZ CONSEIL À NOTRE RESPONSABLE.

Concernant la présence des allergènes à affichage obligatoire,
 renseignez-vous auprès de notre responsable de salle

MOYENS DE PAIEMENT :

Carte Bleue à partir de 10 € - Espèces - Ticket Restaurant - Chèques Vacances.
 Nous sommes au regret de vous informer que les chèques ne sont plus acceptés

PRIX NETS - Tous nos plats sont prévus pour une personne.
 Toute demande pour un couvert supplémentaire sera facturé 5€