

LA CARTE

Cuisine Provençale Maison • Produits frais et de qualité



NOS GRANDES SALADES

<u>Salade du Berger</u>	Salade, toast chèvre, lardons	16,00 €
<u>Salade Landaise</u>	Salade, tomate, magret de canard fumé, gésiers, croûtons	17,00 €
<u>Salade Blueberry.</u>	Salade, tomate, filets de poulet cornflakes, croûtons, copeaux de grana padano, oignons crispy, sauce Caesar	17,00 €
<u>Assiette Gourmande</u>	Foie Gras de canard, pain d'épices et crumble, salade, tomate	20,00 €

NOS PÂTES

Linguines à la Carbonara	14,50 €
Gratin de Ravioles au butternut, lardons	17,00 €

NOS PLATS

Pièce du boucher (± 250 g)	Sauce au poivre , frites fraîches et salade	25,00 €
Cuisse de canard confite	Façon Cassoulet (servie avec haricots blancs)	20,00 €
Burger du Chef	Steak haché du boucher, cheddar, salade, tomate, servi avec frites fraîches et salade	18,00 €
Millefeuille d'agneau	de 7 heures aux aubergines et jus corsé	23,00 €
Wok de linguines aux Gambas	sauce saté	18,00 €
St Félicien rôti aux fruits	sec et miel (Assortiment de chacuteries, salade)	21,00 €
Plat du jour seul (voir ardoise)		16,00 €



LE MENU BLUEBERRY

Servi midi et soir

FORMULES

Complète

Entrée + Plat + Dessert

24 €

Ou

Entrée + Plat
OU

Plat + Dessert

20 €



ENTRÉES — au choix

Tartelette au butternut, bleu et noisettes

Oeuf cocotte au chèvre et lardons

Gratinée de St Jacques, fondue de poireaux

Salade Blueberry (salade, tomate, filet de poulet corn flakes, copeaux de grana padano, oignons crispy , croutons, sauce caesar)

Salade Landaise (salade, magret de canard fumé, gésiers, croutons)

Petite assiette gourmande (foie gras de canard, pain d'épices et crumble) (supp. 4 €)

PLATS — au choix

Le Plat du jour (voir panneau)

Millefeuille d'agneau de 7 heures aux aubergines et jus corsé (sup 4 euros)

Pièce du boucher 180 gr sauce au poivre (boeuf selon arrivage)

Cuisse de canard façon cassoulet (servie avec haricots blancs)

Gratin de Ravioles au butternut, lardons

St Félicien rôti aux fruits sec et miel (assortiment de charcuteries, pomme de terres et salade) sup 3 €

Wok de linguines aux Gambas sauce saté

DESSERTS — au choix

La Gourmandise du jour (voir panneau)

Petite planche de Fromages ou Glace 2 boules

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

Pizzas

Produits frais et de qualité

Margherita

Tomate, mozzarella, origan, olives

Reine

Tomate, emmental, jambon, champignons, olives

La Périgourdine

Crème , mozzarella, magret de canard fumé, foie gras, noix , velours de balsamique, olives

4 Fromages

Crème,, emmental, mozzarella, fourme, chèvre,olives

Vésuvio

Tomate, emmental, mozzarella, oeuf, poivrons, chorizo, olives

La Gourmande d'Automne

Crème de butternut, noisettes, oignons rouge, butternut, lardons, chèvre, mozzarella

Sup oeuf 1 €

13,00 €

14,00 €

17,00 €

16,00 €

15,00 €

16,00 €



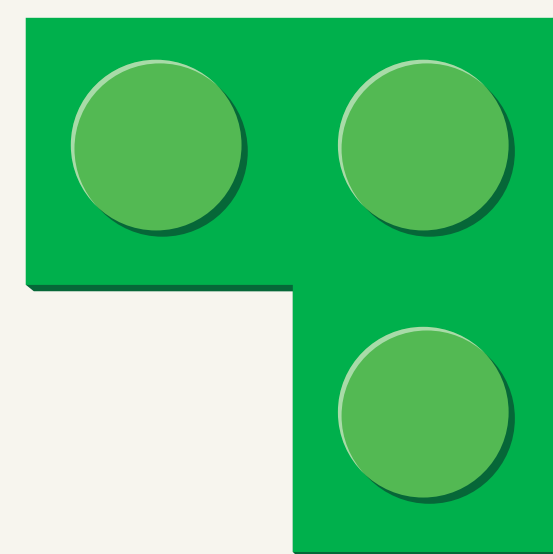
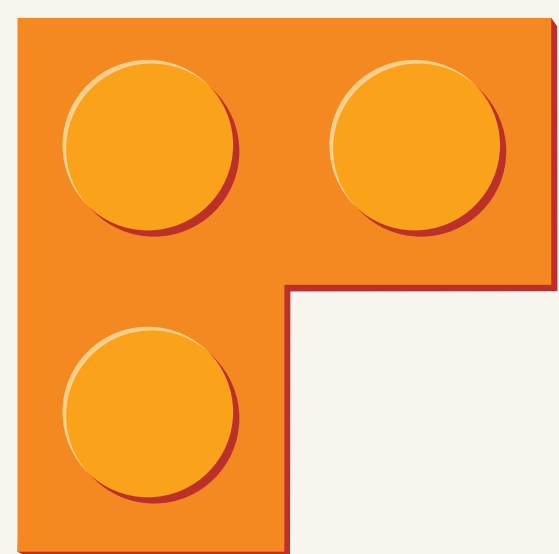
LA FORMULE 1/2 PIZZA : 17 €

1/2 Pizza au choix

(SAUF PERIGOURDINE ET GOURMANDE SUP 2 €)

+ Salade

+ Glace 2 boules



MENU

12 €

ENFANT

1/2 Pizza Jambon / fromage

OU

Linguines au beurre ou carbonara

OU

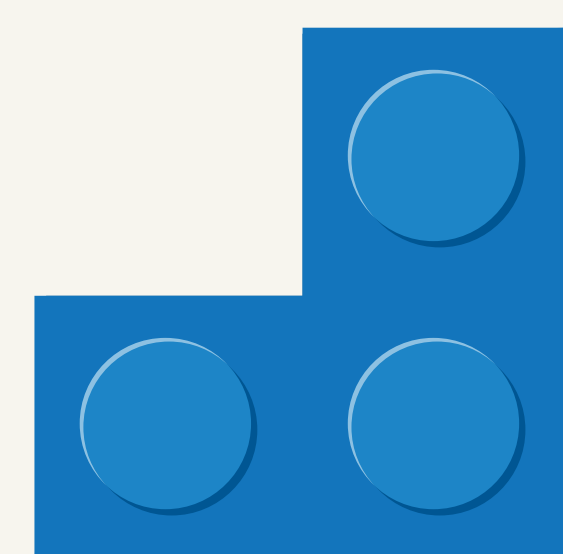
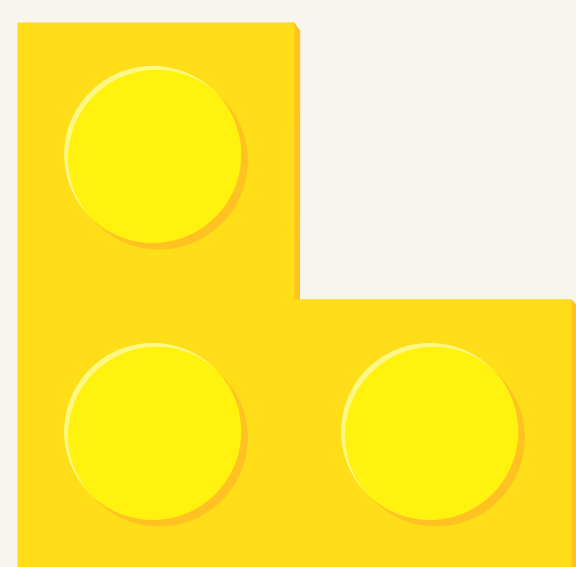
Filets de poulet Corn flakes, frites

OU

Steak haché, frites

Glace 2 boules ou Compote ou fromage blanc

**Servi avec 1 sirop ou verre de pepsi cola
ou jus de pomme, orange ou ananas**

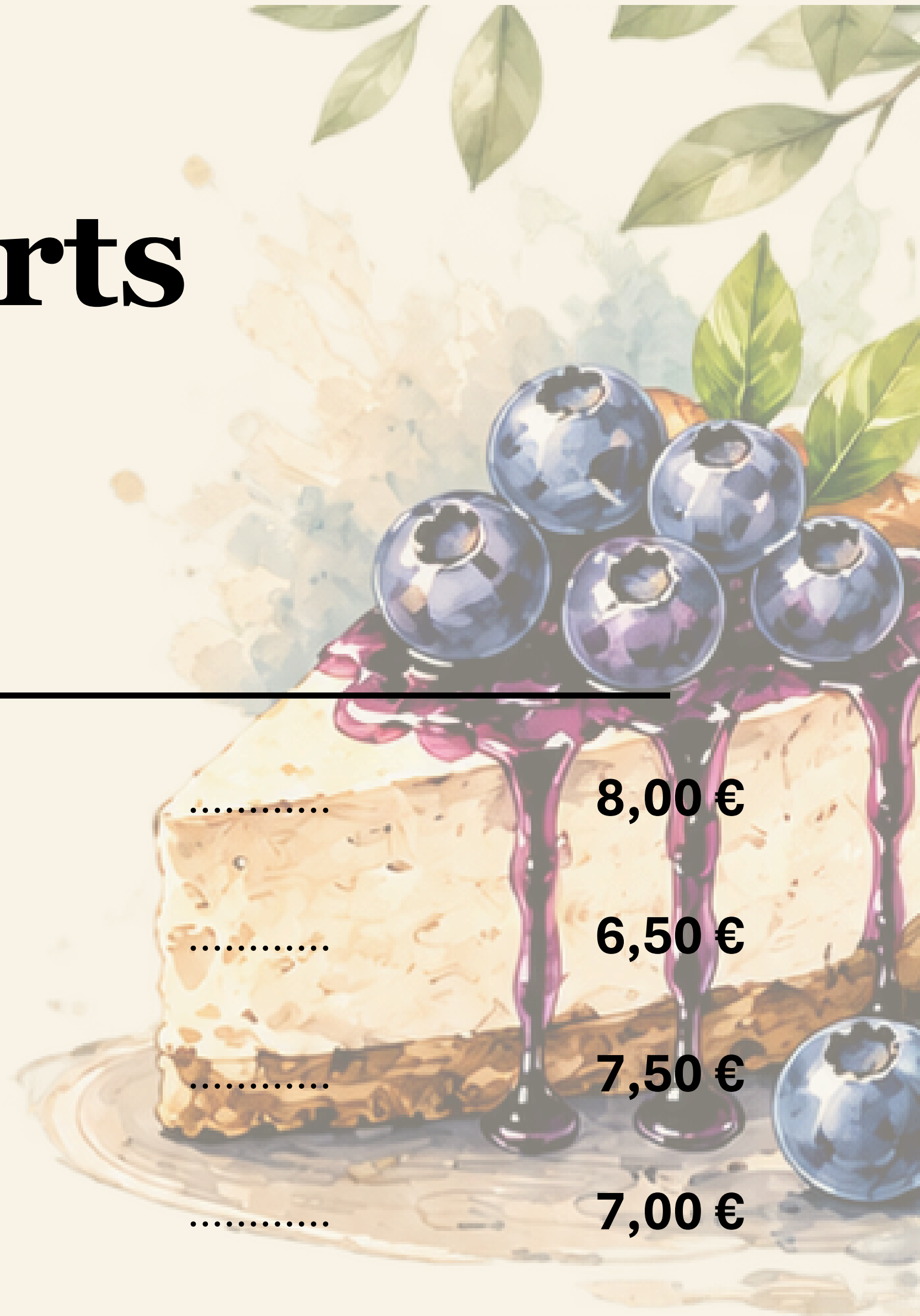




Nos Desserts

Fromages & Desserts

Planche de fromages		8,00 €
Île Flottante		6,50 €
Dessert du jour		7,50 €
Crème brûlée à la vanille		7,00 €
Moelleux au chocolat et sa crème anglaise		7,00 €
Tarte à la myrtille		7,50 €
Le café gourmand (Assortiment de mignardises et café expresso)		9,00 €
Le thé gourmand (Assortiment de mignardises et Thé ou infusion)		9,50 €



Nos Glaces et Sorbets

Demandez notre carte pour découvrir notre gamme

Coupe 2 Boules 5,50 €

Coupe 3 Boules 6,50 €

Supplément crème fouettée : 1,50 €

HÔTEL • RESTAURANT • BAR • BLUEBERRY



Carte des vins



VINS ROUGE

	(50 cl)	(75 cl)
Cave de Beaumont "Grain de mémoire" AOC Côte du Ventoux -		21 €
Domaine des Anges AOC Côte du Ventoux -	15 €	22 €
Domaine Fontaine du Clos - "Reflet de l'Ame" AOP Vacqueyras		29,50 €

VINS ROSE

Cave de Beaumont "Rosé Marine" AOC Côte du Ventoux -		21,50 €
Domaine des Anges AOC Côte du Ventoux -	14 €	21,50 €
Mirati IGP Méditerranée		19 €

VINS BLANC

Domaine des Anges AOC Côte du Ventoux -	14 €	21 €
--	------	------

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 Vaucluse

Le Verre 12 cl : 3,20 €

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

