

LES APÉRITIFS

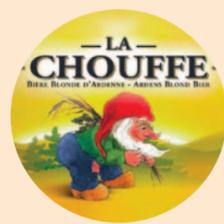
Pastis	2 cl	3,00 €
Martini (rouge ou blanc)	5 cl	3,50 €
Porto rouge	5 cl	3,50 €
Aperol Spritz	25 cl	8,50 €
Suze - Campari	5 cl	3,50 €
Whisky	4 cl	7,00 €
Kir (cassis, pêche ou myrtille)	12 cl	3,50 €
Muscat de Beaumes de Venise	7,5 cl	5,00 €
Apéritif "Maison"	7,5 cl	5,50 €
<small>(Muscat, sirop de pamplemousse)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

LES EAUX MINÉRALES & SODAS

Vittel	25 cl	3,50 €
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	3,70 €
Sodas (Coca-cola, Limonade, etc...)	33 cl	3,70 €
Fuzetea Pêche - Orangina	25 cl	3,70 €
Pago (Jus de fruits)	20 cl	3,70 €

BIÈRES "PRESSION"

	25 cl.	50 cl.
La Cigale (Blonde)	3,20 €	6,30 €
L'Amista IPA	4,70 €	9,20 €
L'Amista (Triple)	4,70 €	9,20 €
La Chouffe (Blonde)	4,70 €	9,20 €
La Chouffe (Blanche)	4,70 €	9,20 €



La Cave

LES ROUGES

	50 cl	75 cl
IGP Vaucluse - Domaine Fontaine du Clos "Le Liberté"	-	17,00 €
Vin de France - Le Pinguin - Servi frais	-	21,00 €
AOC Côtes du Ventoux - Cave de Beaumont "Ambrosis"	-	21,00 €
AOC Ventoux - Domaine des Anges	15,00 €	22,00 €
AOC Côtes du Rhône Village - Séguret - Les Mascarons	-	22,00 €
AOP Vacqueyras - Domaine Fontaine du Clos "Reffet de l'Ame"	21,00 €	29,00 €

LES ROSÉS

IGP Vaucluse - Domaine Fontaine du Clos "Le Liberté"	-	17,00 €
AOC Ventoux - Domaine des Anges	14,00 €	21,00 €
AOP Côtes du Ventoux - Cave de Beaumont "Emotion"	-	21,00 €
 AOC Côtes du Rhône - Domaine Boisson	-	22,00 €
AOP Luberon - Les Safres	-	23,00 €

LES BLANCS

IGP Vaucluse - Cave de Beaumes de Venise - Muscat Petit Grain - Eléonore - Sec	-	18,00 €
IGP Pays d'OC - Viognier - Maison Castel	-	21,00 €
IGP Méditerranée - Cave de Beaumont du Ventoux - Chardonnay	-	21,00 €
AOP Ventoux - Domaine des Anges	14,00 €	21,00 €
 AOC Côtes du Rhône - Domaine Boisson	-	25,00 €

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 : 3,00 €

Les Pichets : 25 cl : 5,70 € - 50 cl : 9,80 € - 100 cl : 14,90 €

PRIX NETS

Notre Partenaire Coup de Cœur




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

Le Blueberry

Malaucène 



REJOIGNEZ-NOUS SUR Facebook



Réseau : IKD Blueberry
www.leblueberry.com

La Carte...

La Carte

Cuisine Provençale Maison "Produits frais et de qualité"

NOS GRANDES SALADES

L'Entrée du Jour (Le midi uniquement et hors dimanche - Consultez notre ardoise)	10,00 €
Salade du Berger Salade, tomates, pain toasté au chèvre de Beaumont du Ventoux, lardons	15,50 €
Salade Ventoux Salade, tomates, fêta, jambon cru AOP, tomates séchées, agrumes	15,50 €
Salade Blueberry Salade, tomates, filet de poulet corn flakes, croustons, copeaux de Grana Padano, oignons crispy, sauce Ceasar	16,00 €
Salade Italienne Salade, tomates anciennes, mozzarella di buffala AOP, jambon cru AOP, pistou	18,00 €
Salade Méditerranéenne Salade, tomates, tentacules de poulpe, ail, fêta, agrumes	18,00 €



NOTRE SPÉCIALITÉ : La Grande Assiette Provençale Toast de chèvre de Beaumont du Ventoux, toast de tapenade, pistou, papeton de courgettes, salade verte, melon (en saison), tomates anciennes, tarte aux légumes **19,00 €**

NOS POKE BOWL

Poke Bowl Fraîcheur au Thon frais Quinoa, thon frais, avocat, mangue, noisettes et raisins secs	18,00 €
Poke Bowl Végétarien Quinoa, avocat, choux rouges, tomates, fêta, melon (en saison), radis, graines de sésame, citron vert	18,00 €

NOS PÂTES

Linguines à la Bolognaise	14,50 €
Linguines à la Carbonara	14,50 €
Linguines provençales à la riste d'aubergine et pistou "maison"	15,50 €
Gratin de Ravioles à la crème de ciboulette	16,50 €

NOS VIANDES (servies garnies, voir origine sur ardoise)

Entrecôte grillée (± 250 g.) Nature ou sauce au Poivre ou au Roquefort ou au Chimichurri. Avec Frites fraîches et Salade	25,00 €
Brochette d'Agneau grillée (± 180 g.) à la crème d'ail. Servie avec Frites fraîches et Salade	23,00 €
Travers de porc (Ribs) "Cochon du Mont Ventoux". Servie avec Frites fraîches et Salade	20,00 €
Magret de Canard (± 350 g.) Nature ou sauce au Poivre ou au Roquefort ou au Chimichurri. Avec 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 €
Tarpaccio de Bœuf Duo de tartare de bœuf préparé et de carpaccio de bœuf. Servi avec frites fraîches et salade	24,00 €

NOS POISSONS (servis garnis)

Moules marinières (1 kilo) + frites fraîches	16,00 €
Steak de Thon grillé, mi-cuit, sauce vierge	22,00 €
Gambas à la plancha, ail, persil (7 pièces)	22,00 €
Tartare de Thon frais "Maison" à la provençale, tapenade et copeaux de Grana Padano. Frites fraîches et salade	20,00 €

NOUVEAU

NOS PIZZAS Ø33 cm

Pizza Margherita Tomate, Mozzarella, Origan	12,00 €
Pizza Reine Tomate, Emmental, Mozzarella, Jambon, Champignons, Olives	13,00 €
Pizza Mélanzana Tomate, Mozzarella, Aubergine, Poivrons, Champignons, Copeaux de Grana Padano, Olives	16,00 €
Pizza 4 Fromages Crème, Emmental, Mozzarella, Fourme, Chèvre, Olives	15,00 €
La Chèvre-Miel Crème, Mozzarella, Chèvre, Miel, Olives	15,00 €
Vesuvio Tomate, Emmental, Mozzarella, Œuf, Poivrons, Chorizo, Olives	15,00 €
La Pizza du Moment (Voir l'ardoise)	16,00 €



Supplément œuf : 1€

Nos Formules Express

servies uniquement le midi

LA FORMULE CYCLO : 17 €
Pâtes Bolognaise ou Carbonara
+ Glace 2 boules

LA FORMULE GRILLADE : 18 €
Pièce du Boucher (± 180 g. de bœuf) grillée
+ Frites fraîches + Salade

NOUVEAU

LA FORMULE "DÉJEUNER"
20€

Servie du Lundi au Samedi
uniquement le midi

Entrée + Plat
OU
Plat + Dessert



LE MENU BLUEBERRY

(Entrée + Plat + Dessert)

24€

l'Entrée du jour (voir panneau)

ou la Terrine aux Olives de Nyons et son pain toasté

ou la Cassolette de Fruits de Mer gratinés

ou la Salade de Chèvre chaud

ou le Crumble de ratatouille au Saint Marcellin IGP

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

le Plat de jour (voir panneau)

ou les Gambas à la plancha, ail, persil

ou le Gratin de Ravioles à la Crème de Ciboulette

ou la Pièce du Boucher grillée (Bœuf)

ou la Brochette d'Agneau grillée (± 180 g.) à la crème d'ail (supp. 5€)

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

ou le Steak de Thon grillé, mi-cuit, sauce vierge (supp. 3€)

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 Bolognaise
ou Aiguillettes de poulet pané + frites
ou Steak haché du Boucher + frites
ou Pizza Jambon-Fromage

11€

Compote de pommes ou Donuts glacé

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



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€