



Menu

55€ (hors boissons – excluding drinks)

Entrée | Plat | Dessert ou Assiette de fromages
Starter | Main dish | Dessert or cheese plate
(choix à la carte)

Planches à déguster

PLANCHE DE CHARCUTERIES

25€

Jambon de Parme, coppa, speck, spianata, saucisson

CHARCUTERIE PLATTER

Parma ham, coppa, speck ham, spianata & saucisson

**(1, 3, 5)*

PLANCHE DE FROMAGES

25€

Sélection de la Fromagerie de Lorgues

CHEESE PLATTER

Selection of cheeses from La Fromagerie de Lorgues

**(1, 2, 5)*

FORMULE DU TERROIR

30€

Assortiment charcuteries & fromages + un verre de vin "Terres de Berne"

TERROIR PLATTER

Selection of cheeses & charcuterie with a glass of "Terres de Berne" wine

**(1, 3, 5, 9)*

Du pain sans gluten est disponible sur demande. *Gluten free bread available on request*

Prix nets service inclus

Entrées / Starters

DOUCEUR DE CAROTTE EN VELOUTÉ

Crème à la truffe et ses croûtons aux herbes

CARROT VELOUTE

Truffle cream and herb croutons

**(1, 3, 5, 9)*

18€
(28€ en plat)

SALADE AUTOMNALE

Pousse d'épinard, tranche de magret fume, Roquefort, noix
et vinaigre de pomme (version végétarien possible)

AUTUMN SALAD

Spinach sprouts, slice of smoked duck breast, Roquefort cheese, walnuts
and apple vinegar (vegetarian version available)

**(1, 2, 3, 4, 5, 6, 9, 10)*

17€
(28€ en plat)

TARTARE DE DAURADE

Fruits de la passion, lait de coco, gingembre, ail et cibette

SEA BREAM TARTAR

Passion fruit, coconut milk, ginger, garlic and cebettes

**(3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 14)*

18€
(28€ plat)

ŒUF PARFAIT

Brunoise de potimarron, crème de lard et sa brioche rôtie au romarin

EGG PARFAIT

Brunoise of pumpkin, bacon cream and rosemary-roasted brioche

**(1, 2, 3, 4, 5, 8, 9, 10)*

19€
(28€ plat)

Plats / Main dishes

BURGER DE BŒUF ANGUS

28€

Cornichons, compotée d'oignon aux poires, lard, pousse d'épinard, camembert
(version végétarien possible)

ANGUS BEEF BURGER

*Gherkins, onion and pear compote, bacon, spinach shoots, camembert cheese
(vegetarian version available)*

**(1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10)*

PAVÉ DE CABILLAUD

34€

Mousseline de potimarron aux éclats de châtaigne et sa sauce au savagnin

COD BACK

Mousseline of pumpkin with chestnut slivers and savagnin sauce

**(1, 3, 8, 9, 11, 14)*

FILET DE CANETTE

33€

Écrasé de pomme de terre, figue rôtie et son jus de canard

DUCK FILLET

Mashed potatoes, roasted figs and duck jus

**(1, 3, 4, 5, 8, 9, 11)*

ORECCHIETTE

30€

À la crème des bois, champignon en persillade et lard (version végétarien possible)

ORECCHIETTE

With forest cream, parsley mushrooms and bacon (vegetarian version available)

**(1, 2, 3, 4, 5, 8, 9, 11)*

Pizzas

MARGUERITE 13€

Base sauce tomate, mozzarella, olive à la grecque

MARGHERITA

Tomato, mozzarella, Greek olives

**(1, 3, 6, 8, 9)*

4 FROMAGES 15€

Base sauce tomate, mozzarella, roquefort, chèvre, camembert

et olive à la grecque

4 CHEESES

Tomato, mozzarella, roquefort, goat cheese, camembert and Greek olives

**(1, 3, 6, 8, 9)*

LA FIGUE 16€

Base crème, mozzarella, figues rôties, chèvre, noix caramélisée et olive à la grecque

FIG

Cream base, mozzarella, roasted figs, goat cheese, caramelised walnuts

and Greek-style olives

**(1, 3, 4, 5, 8, 9)*

L'AUTOMNALE 16€

Base crème, mozzarella, maroilles, pomme de terre, légume grillé de saison, jambon cuit

et olive à la grecque

AUTUMNAL

Cream base, mozzarella, maroilles, potatoes, grilled seasonal vegetables, cooked ham

and Greek-style olives

**(1, 3, 6, 8, 9, 13)*

Fromages

ASSIETTE DE FROMAGES 14€
de la Fromagerie de Lorgues
CHEESE PLATE
from la Fromagerie de Lorgues
*(1, 2, 4, 5, 11)

Desserts

LA PAVLOVA 14€
Mangue et safran, zestes de citron vert
PAVLOVA
Mango and saffron with lime zest
*(2, 3)

LA NOISETTE 14€
Crème de noisette, biscuit noisette, crème glacée praliné et nuage yaourt
HAZELNUT
Hazelnut cream, hazelnut biscuit, praline ice cream and yoghurt cloud
*(2, 3, 4, 5)

LE CAFÉ GOURMAND 14€
Café expresso avec un assortiment de gourmandises
Espresso coffee with an assortment of delicacies
*(1, 2, 3, 4, 5, 6)

ASSORTIMENT DE GLACES ET SORBETS MAISON 3,50 €/ la boule
Glaces : Vanille, Chocolat, pistache, caramel, noisettes, yaourt aux myrtilles
Sorbets : Fraise, coco, mangue passion, citron, rosé du domaine
A SELECTION OF HOME-MADE ICE CREAM AND SORBET
Ice creams : Vanilla, Chocolate, Pistachio, Caramel, Hazelnut, yogurts and blueberries
Sorbets : Strawberry, Coconut, Mango, Passion Fruit, Lemon, Château Rosé
*(2, 3, 4, 5)

PÂTISSERIES DU JOUR 8€
Pâtisseries disponibles dans notre vitrine
PASTERIES OF THE DAY
Our showcase of pastries
*(1, 2, 3, 4, 5, 6)

Menu enfant

(jusqu'à 12 ans/ until 12)

18€

Plat + Dessert (hors boissons)

Main course + Dessert (excluding drinks)

Steak haché Angus (avec frites, légumes ou pâtes)
Angus ground steak (with fries, vegetables or pasta)

**(1,2,4,)*

ou - or

Poisson du jour (avec frites, légumes ou pâtes)
Fish of the day (with fries, vegetables or pasta)

**(1, 2, 4, 14)*

ou - or

Pizza Marguerite
Margherita Pizza

**(1, 3, 6)*

Assortiment de glaces et sorbets Maison
Selection of homemade ice creams and sorbets

**(2, 3, 4, 5)*

*Allergènes : 1. Céréales - Cereals 2. Œuf - Egg 3. Lait - Milk 4. Arachides - Peanuts 5. Fruits à coque - Nuts 6. Soja - Soy 7. Sésame - Sesame 8. Lupin - Lupin 9. Sulfites - Sulphites 10. Moutarde - Mustard 11. Céleri - Celery 12. Mollusque - Mollusc 13. Crustacé - Shellfish 14. Poisson - Fish



Prix nets service inclus