

## 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, 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 wine "Terres de Berne"*

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

# Entrées / Starters

## DOUCEUR DE CAROTTE EN VELOUTÉ

Crème à la truffe et ses croûtons aux herbes

### **CARROT VELOUTE**

*Truffle cream and herbs croutons*

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

18€  
(28€ en plat)

## SALADE AUTOMNALE

Pousses d'épinard, tranches de magret fumé, roquefort, noix et vinaigrette à la pomme (version végétarienne possible)

### **AUTUMNAL SALAD**

Spinach sprouts, slice of duck breast, roquefort cheese, nuts and apple vinaigrette (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 ciboulette

### **SEA BREAM TARTAR**

*Passion fruit, coconut milk, ginger, garlic and green onion*

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

19€  
(28€ en plat)

## ŒUF PARFAIT

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

### **PERFECT EGG**

*Brunoise of pumpkin, bacon cream and rosemary roasted brioche*

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

18€  
(28€ en plat)

# Plats / Main dishes

## LE BURGER

28€

Burger de bœuf Angus, cornichons, compotée d'oignons aux poires, lard, pousses d'épinard et camembert (version végétarienne possible)

### **BURGER**

*Angus beef burger, pickles, onion and pear compote, bacon, spinach sprouts and camembert cheese (vegetarian version available)*

<sup>\*</sup>(1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10)

## LE CABILLAUD

34€

Dos de Cabillaud, mousseline de potimarron aux éclats de châtaigne et sa sauce au Savagnin

### **COD FISH**

*Cod fish, musseline of pumpkin with chestnut chhips and Savagnin sauce*

<sup>\*</sup>(1, 3, 8, 9, 11, 14)

## LA CANETTE

33€

Filet de canette, écrasé de pomme de terre, fruits de saison rôtis et son jus de canard

### **DUCK**

*Duck fillet, mashed potatoes, roasted seasonal fruits and duck juice*

<sup>\*</sup>(1, 3, 4, 5, 8, 9, 11)

## LES ORECCHIETTE

30€

Orecchiette à la crème des bois, champignons en persillade et lard (version végétarienne possible)

### **ORECCHIETTE**

*Orecchiette with mushrooms cream, parsley mushrooms and bacon (vegetarian version available)*

<sup>\*</sup>(1, 2, 3, 4, 5, 8, 9, 11)

# Pizzas

<b>MARGUERITE</b>	14€
Base sauce tomate, mozzarella, olives à la grecque	
<i>Tomato, mozzarella, Greek olives</i>	
<i>*(1, 3, 6, 8, 9)</i>	
<b>4 FROMAGES</b>	15€
Base sauce tomate, mozzarella, roquefort, chèvre, camembert et olives à la grecque	
<i>Tomato, mozzarella, roquefort, goat cheese, camembert and Greek olives</i>	
<i>*(1, 3, 6, 8, 9)</i>	
<b>LA CHEVRE MIEL</b>	16€
Base crème, mozzarella, fruits de saison rôtis, miel, chèvre, noix caramélisées et olives à la grecque	
<i>Cream base, mozzarella, roasted seasonal fruits, honey, goat cheese, caramelized nut and Greek olives</i>	
<i>*(1, 3, 4, 5, 8, 9)</i>	
<b>LA FORESTIERE</b>	17€
Base courge, mozzarella, mélange forestier, éclats de châtaignes et olives à la grecque	
<i>Squash base, mozzarella, mushrooms, chestnut chips and Greek olives</i>	
<i>*(1, 2, 3, 4, 5, 6)</i>	
<b>LE CALZONE</b>	17€
Base tomate, mozzarella, oignons caramélisés, camembert, champignons, lard et œuf	
<i>Tomato base, mozzarella, caramelized onions, camembert, mushrooms, bacon and egg</i>	
<i>*(1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 10)</i>	

# 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 et biscuit noisette, nuage de yaourt  
**HAZELNUT**  
Hazelnut cream and biscuit, yoghurt cloud  
\*(2, 3, 4, 5)

**LE CAFÉ TRES 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, café, noisettes, yaourt aux myrtilles  
Sorbetes : Fraise, coco, mangue-passion, citron, rosé du domaine

### **A SELECTION OF HOME-MADE ICE CREAM AND SORBET**

*Ice creams : Vanilla, chocolate, pistachio, caramel, coffee, 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*