

**Bar à Bières,
Cocktails**



**Salad'Bar,
Viandes,
Poissons**

LA PLANCH'APÉRO

A partager ... ou pas!

LE VÉRITABLE SAUCISSON D'ARLES 10€ OU LE SAUCISSON DE TAUREAU 14€

LA PLANCH'A CHARCUTERIES - FROMAGES 25€

Saucisson sec, Chorizo, Tapenade maison, 1/2 Camembert, Chèvres

LA PLANCH'A FROMAGES 25€

Sticks de Mozza X4, Camembert entier, Chèvres, Comté, Bleu

LA PLANCH'A VÉGÉ 18€

Assortiments de petits légumes, tapenade maison, sauce crème ciboulette

LA PLANCH'A GRAVLAX 20€

Saumon en gravlax maison (recette scandinave de saumon mariné) beurre salé, pain norvégien, sauce crème ciboulette

LA PLANCH'A DES FORMULES

FORMULE SALAD'BAR!

Rendez vous le midi côté Salad'Bar pour composer VOTRE salade.

FORMULE DU MIDI

Uniquement du Lundi au Vendredi de 11h45 à 14h30 (Selon stock disponible)

Boissons au choix (Verre de vin, Bière La licorne 25cl, ou soda 33cl)

Plat du jour, Dessert du moment

(Café, décaféiné ou noisette Offert!)

Le café ne peut être déduit du tarif en cas de non prise.

19€

Plat du jour seul 14.50€

MENU ENFANT

Jusqu'à 10 ans!

Au choix :

Tenders de poulet fris ou nuggets de poisson

ou Steak Végé servis avec frites fraîche

Compote de pomme ou glace.

Boisson (Coca-Cola, Coca-Cola zero, Ice-tea, Orangina, Vittel)

10€

LA PLANCH'A EN PIERRE DE LAVE

Véritable pierre de lave, où vous cuisez vous même votre sélection

Attention c'est chaud! +/- 250°

LA PLANCH'A VIANDES

LE BOUCHER

1 PERSONNE 27€ 2 PERSONNES 49€

Bavette de boeuf 125g*, Hampe de boeuf 125g*, Faux Filet 125g*

LE BOUCANIER

1 PERSONNE 26€ 2 PERSONNES 47€

Bavette de boeuf 125g*, Brochettes de poulets marinée en 2 saveurs

*Les quantités affichées sont pour 1 personne

Toute nos planches sont servis avec un accompagnement au choix : Frites, légumes du jour, riz pilaf et salade verte.

LA PLANCH'A POISSONS

LE DUO GOURMAND!

1 PERSONNE 27€ 2 PERSONNES 49€

6 gambas marinée à la persillade et son pavé de saumon.

LA PLANCH'A MARINE

1 PERSONNE 26€ 2 PERSONNES 47€

Pavé de saumon, Filet de daurade ou loup marinée, 2 gambas

LA PLANCH'A DE LA CUISINE

Nos Salades version Repas!

LA SALADE CAESAR

Salade croquante, sauce caesar, tenders de poulets, copeaux de fromages Italien, croûtons, poitrine de PORC grillée.

15€

LA SALADE NORVEGIENNE

Salade croquante, sauce gravlax, tranches de saumon gravlax maison, pain norvégien.

17€

LA SALADE CHEVRE CHAUD

Salade croquante, tartare de tomates, oignons rouge, vinaigrette, toasts de chèvre chaud, poitrine de PORC grillée

16€

Nos plats cuisinés par nos soins sur la plancha

BAVETTE DE BOEUF 200G* 18€
BROCHETTES DE POULET MARINÉE 15€

LA HAMPE DE BOEUF 200G* 18€
LE FAUX FILET DE BOEUF 200G* 19€

5 GAMBAS GRILLÉES À LA PERSILLADE 18€
LE PAVÉ DE SAUMON 18€
DAURADE OU LOUP ENTIER MARINÉ 18€

NOTRE TARTARE DE BOEUF ANGUS À PRÉPARER, 200G 16€ OU LE XXL 400G 30€

Toute nos plats sont servis avec un accompagnement au choix : Frites, légumes du jour, riz pilaf et salade verte.

NOS SAUCES FAITES MAISON, POUR ACCOMPAGNER VOS PLANCHES DE LAVE, OU NOS PLATS CUISINES...

SAUCE AU 3 POIVRES, AU BLEU, VIN ROUGE, ECHALOTTE, FORÊSTIÈRE, CRÈME CIBOULETTE, BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL.

SAUCE AU CHOIX : 1€50 NOTRE PLANCH'A DES 3 SAUCES: 3€50

LA PLANCH'A BURGERS

"LE" BURGER 18€

Pain feuilleté, Bavette de boeuf 150g, confiture oignons rouge, tomates, salade, au choix : Chèvre ou Bleu

"FJÖRD" BURGER 18€

Pain Burger Feuilleté, gravlax de saumon, crème ciboulette, concombre, fetas, oignons rouge salade. SERVIS FROID!

"V" BURGER 18€

Pain feuilleté, steak végétal, confiture oignons rouge, sauce tomates.

LA PLANCH'A DESSERTS

NOS DESSERTS EN VERRINE 7€50

LE CAFÉ PLANCH'A (3 VERRINES ET SON CAFÉ) 8€50

UNE ENVIE GLACÉE RENDEZ-VOUS SUR NOTRE CARTE DES GLACES!

BON APPÉTIT!

*Nos poids sont indiqués avant cuisson.
Tarif TTC, service compris.
Provenance des viandes, voir affiche en salle.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération, la maison n'accepte plus les chèques



Avignon Cap Sud

**Bar à Bières,
Cocktails**



**Salad'Bar,
Viandes,
Poissons**

LA PLANCH'A VIN

IGP VAUCLUSE SERIGNAN
ROUGE ROSÉ BLANC



15 cl 4€50

25cl



7€00

50cl



13€50

75cl



--

LA PLANCH'A VIN ROUGE

AOP LES BORIES VENTOUX



15 cl 5€00

25cl



7€20

50cl



14€00

75cl



19€50

AOP CROZE HERMITAGE
"BEAUMONT" DAVID REYNAUD



15 cl 7€00

25cl



13€00

50cl



24€50

75cl



29€50

AOC CAIRANNE
"GRANDE RESERVE CAMILLE CAYRAN"



15 cl 6€80

25cl



11€80

50cl



20€50

75cl



28€20

AOC GIGONDAS
"CAMILLE CAYRAN"



15 cl 9€50

25cl



13€50

50cl



26€50

75cl



38€50

CHATEAUNEUF DU PAPE
"CLOS ORATOIRE"



15 cl 14€50

25cl



--

50cl



--

75cl



69€50

LA PLANCH'A VIN BLANC & ROSÉ

AOP VENTOUX LES BORIES
ROSÉ OU BLANC



15 cl 5€50

25cl



7€70

50cl



14€50

75cl



20€50

IGP SABLE DE CAMARGUE BIO
ROSE " VIGNOBLE LE PIVE"



15 cl 6€80

25cl



12€60

50cl



24€00

75cl



29€50

AOP PICPOUL
DOMAINE LA MAJONE BLANC



15 cl 5€80

25cl



11€30

50cl



21€50

75cl



24€50

TARIQUET 1ER GRIVE
BLANC



15 cl 6€00

25cl



--

50cl



--

75cl



26€50

CHATEAUNEUF DU PAPE
"CLOS ORATOIRE"



15 cl 14€50

25cl



--

50cl



--

75cl



69€50

CHAMPAGNE



12.5cl 12€00

25cl



--

50cl



--

75cl



60€00

BONNE DÉGUSTATION!

*Nos poids sont indiqués avant cuisson.
Tarif TTC, service compris.
Provenance des viandes, voir affiche en salle.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération, la maison n'accepte plus les chèques



Avignon Cap Sud