

À la carte

*En cas d'allergie ou de régime alimentaire particulier,
merci d'en informer le personnel.*

Nous tenons à votre disposition la liste des allergènes.

Planche de charcuterie (à déguster seul ou à partager à l'apéritif) 24 €

Jambon de Bayonne, Rosette (Au pays des bastides label rouge), Spianata, Magret Fumé au Foie Gras, Chorizo Ibérique, croustillant morbier et Morteau, Tomme de Savoie (IGP lait cru) chèvre (fromagerie du Ventoux), focaccia et frites maison

Assiette des Saveurs 19€

Magret fumé au foie gras, aumônière de crêpe au morbier et à la saucisse de Morteau, burratina, filet de maquereau façon gravlax, piquillos à la ricotta, lomo, guacamole de brocolis, panisse et cannelés aux noix

Salade de bricks de chèvre 17 €

pesto de tomate et jambon de Bayonne

Grande assiette végétarienne 19 €

Panier croustillant de légumes marinés, piquillos à la ricotta, pesto, cake aux légumes confits, mesclun, guacamole de brocolis, burratina, cannelés aux noix et Panisse

Salade de l'alambic 20€

Filet de maquereau gravlax, truite fumée, crevettes et queues d'écrevisses, chair de crabe et saumon, gâteau aux crevettes, crème d'asperge citronnée et cébette

Tartare de saumon label rouge 21 €

au citron vert et à l'aneth, crevettes, queues d'écrevisses, mesclun et frites maison

Assiette du pêcheur 31 €

Crevette sauvage et focaccia aux noix de saint jacques, fondue de légumes, poisson du jour, pommes de terre à l'huile d'olive du château de Montfrin bio et chorizo ibérique

Pièce de bœuf (350g), frites maison, salade 29€

Hamburger de l'alambic 24€ (steak haché charolais, Saint Marcellin, pesto, galette de pommes de terre, coppa), salade et frites maison

Linguine au pistou (huile d'olive, tomates, basilic, fromage rapé, ail) Spianata, 14€

Fromages et desserts 9 €

se référer à nos formules >>>>>

Menu enfant 12€ *

Steak haché ou filet de saumon accompagné de frites maison

+ deux boules de glaces en dessert

****Jusqu'à 12 ans***