



AU MENU

une bonne cuisine maison

MENU ENFANT

Pâte Carbonara ou Poulet croustillant frites
+ Glace enfant ou Dessert du jour
+ 1 sirop à l'eau

12,50€

à Partager

NOS PLANCHES

La mixte 17,50 €
Assortiment de cochonnaille & fromages du Bistro, beurre, cornichons

La Tartinade 17,50 €
Tapenade d'olives, crème de chorizo, houmous, gressins & croûtons

NOS ENTRÉES

Assiette de cochonnaille du Bistro 10,00 €

Croustillant de chèvre de Provence rôti & confit d'oignon 10,50 €

Velouté du moment 10,00 €

Saumon Gravlax, mousse grecque à l'aneth 15,50 €

Cuisses de grenouille en persillade 15,50 €

Entrée du jour 8,50 €

NOS SALADES *gourmandes*

La bergère 19,00 €
Duo de croustillant de chèvre de Provence & toast de chèvre au miel, lardons grillés, tomates, olives & oignon rouge

La César 19,00 €
Filets de poulet croustillants, sauce César, œuf, copeaux de Grana Padano AOP, tomates, croûtons & olives

MENU DU MIDI

Du lundi au vendredi, uniquement au déjeuner, hors jours fériés

**ENTRÉE du jour
+ PLAT du jour**

ou

**PLAT du jour
+ DESSERT du jour**

19,50€

MENU RESTO • 36,00€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT
au choix au choix au choix

NOS VIANDES et POISSONS

Tartare de boeuf à l'italienne, frites & salade 19,50 €
Pesto, Grana Padano AOP, tomates confites, jaune d'œuf

Pièce du boucher grillée, frites & salade 19,50 €
Selon arrivage

Noix d'entrecôte Black Angus grillée (300 gr) 26,00 €
Fleur de sel de Guérande, pommes Grenailles & légumes (Supplément +3€ au menu Resto)

Burger *Chez Ju*, frites & salade 20,00 €
Pain brioché, steak haché Black Angus, sauce piment d'Espelette, reblochon, poitrine grillée & confit d'oignon

Souris d'agneau confite 25,00 €
Sauce forestière, écrasé de pommes de terre

Truite fraîche de la Sorgue poêlée meunière 21,00 €
Amandes, pommes Grenaille & légumes

Dos de cabillaud rôti, crumble de Chorizo 23,00 €
Sauce chorizo, écrasé de pommes de terre & légumes

Suggestion du jour consulter l'ardoise

Assiette de frites 5,00 €
Supplément de sauce au choix : Roquefort, moutarde, forestière 1,50 €

NOS PÂTES

Nids de tagliatelles 17,00 €
Au choix : Roquefort, Forestière, carbonara ou aux légumes poelés

Lasagnes Végétariennes 19,00 €

NOS DESSERTS

Crème brûlée à la vanille 8,00 €

Profiteroles, sauce chocolat chaud 9,50 €

Tiramisu traditionnel au café 8,00 €

Café gourmand 10,00 €

Dessert du jour 8,00 €

NOS VINS

BLANC

	Au verre 12,5cl	50cl	75cl
IGP Vacluse, Cépage 100% Roussanne	3,50 €		18,00 €
AOP Ventoux, Aubépine, Gamme Héritage			24,00 €
AOP Luberon, Domaine Chasson	5,50 €	17,00 €	28,00 €
HVE 100% Viognier, Collection, Cave de Lumières	6,00 €		30,00 €
Muscato de Beaumes de Venise	5,50 €		

ROSÉ

	Au verre 12,5cl	50cl	75cl
IGP Vacluse, Cépage 100% Grenache	3,50 €		18,00 €
AOP Ventoux, Domaine Terrus		16,00 €	24,00 €
AOP Luberon, Château Thourame	5,50 €		27,00 €
AB Domaine Léos, Cuvée Augusta, Patrick Bruel, L'île sur la Sorgue			35,00 €
AB Domaine Léos, Cuvée Augusta		Magnum 150cl	65,00 €

ROUGE

	Au verre 12,5cl	50cl	75cl
IGP Vacluse, Cépage 100% Cinsault	3,50 €		18,00 €
AOP Ventoux, Domaine Terrus		16,00 €	24,00 €
AOP Luberon, Château Thourame	5,50 €		27,00 €
AOC Vacqueyras, Cuvée Prestige	7,00 €		33,00 €
AOP Châteauneuf-du-Pape, Juliette Avril			57,00 €

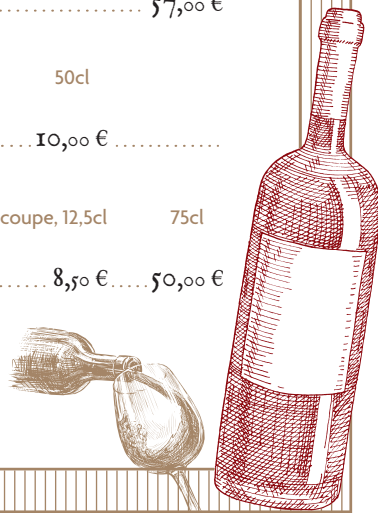
VINS EN CARAFE

	25cl	50cl
IGP Vacluse	6,00 €	10,00 €

CHAMPAGNE

	la coupe, 12,5cl	75cl
Brut, Veuve Pelletier		8,50 € 50,00 €

Le canon. faut comprendre que ce n'est pas que du pinard. c'est aussi de l'ancté.



MENU BISTRO

Assiette de cochonnaille du Bistro

Croustillant de chèvre de Provence rôti

Velouté du moment

Entrée du jour

Plat du jour

Pièce du boucher grillée

Truite fraîche de la Sorgue rôtie

Dessert du jour

Crème brûlée à la vanille

Tiramisu traditionnel

Café gourmand +1,5€

26,00€