

Apéritifs

Thé glacé Artisanal Litchee, Fraise Givrée ou Menthe	3,00E
Jus de fruits : Ananas, Pomme, ACE, Orange, Abricot, Fraise	3,00E
Sirop d'eau	2,50E
Sirop de la limonade	3,50E
Oasis tropical ou fruits rouges	3,00E
Sweppes Mojito, Tonic ou Agrumes	3,00E
Coca / Coca Zero / Pepsi	3,00E
Ice Tea / Ice Tea Green	3,00E
Volvic citron / Volvic fraise	3,00E
Badoit agrumes	2,50E
Pulco citron	5,50E
Cocktail sans alcool	3,00E
Vichy, Perrier, Vittel	
Pastis	2,50E
Martini	3,00E
muscat	3,50E
Vin blanc Cassis	3,00E
Porto	3,50E
Suze	3,00E
Biere pression 25cl	3,00E
Biere pression 50cl	6,00E
Leffe blonde 33cl	4,00E
Hoogarden blanche 25cl	3,50E
Biere sans alcool Paulaner 33cl	3,50E
Whisky Ballantines	6,00E
Whisky Jack Daniels	7,00E
Whisky Chivas	15,00E
Spritz à l'Apérol / Mojito / Pinacolada / Cocktail le Central	7,00E
Les Eaux Minérales	
Eau de Perrier ou San Pellegrino ou Vittel	50cl 4,00E 1L 6,00E

Vins et Champagnes



Les vins du moment

Vin des Blaquieres Rouge sans sulfites 75 cl 29 € / Rosé 75 cl 30€

Rosé : M de Minuty 75 cl 27€ / Chateau Ste Marguerite 75cl 40€ /

Rouge : Cahors Malbec 75 cl 21€ / Cahors prestige 75 cl 28€

Rosé : Cahors 75 cl 17 € / 3,50€ le verre

Bouteilles 37,5cl

rosé : Listel et Bandal / Rouge : Cote de Bourg

Les Vins

VINS BLANCS

Pichet : Chardonnay Cellier des Chartreux

Vingnier Paul Mas Fstafe IGP D'OC.

A.O.C. Côtes du Ventoux un autre regard producteur

Cuvée St Marc ventoux AOP Ventoux

VINS ROSÉS

Pichet vin A.O.C. : Côtes du Rhône Cellier des Chartreux

Cuvée St Marc AOP Ventoux

A.O.C. Côtes du Ventoux rosé un autre regard producteur



Chateau de Fonvert AOP Luberon

IGP Alpilles La Vallongue

VINS ROUGES

Pichet vin A.O.C. : Côtes du Rhône Cellier des Chartreux

A.O.C. Côtes du Ventoux un autre regard producteur

Vaqueras Domaine du bois st Jean

Cotes du Rhone Domaine Clavel

Chateau de Fontvert AOP Luberon VIN BIO

Cuvée St Marc AOP Ventoux

Domaine de Valdition

Les Champagnes

Renard Beaumont

Moutard Blanc de Blanc ou Gobillard

25CL	50CL	75CL	100CL	LE VERRE
3,50 €	7,00 €			2,50 €
		26,00 €		4,00 €
	12,00€	22,00 €		3,50 €
		24,00 €		
3,50 €	7,00 €	24,00 €		2,50 €
		25,00 €		3,00 €
	12,00 €	22,00 €		3,50€
		27,00 €		
3,50 €	7,00 €	22,00 €		2,50 €
		43,00 €		3,00 €
		25,00 €		3,50 €
		24,00 €		
		24,00€		
	21,00€			
		50,00€		coupette 7,50€
		60,00 €		



MENU LE CENTRAL 29,50 €

Entrée au choix dans nos salades « portion entrée menu » + Plat
au choix dans nos pâtes, viandes ou poissons + Dessert au choix

MENU DU JOUR 17.00 €

DU LUNDI AU VENDREDI MIDI

(voir sur l'ardoise)

Entrée + Plat + Dessert

FORMULE DU JOUR 15.00 €

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

PLAT CHAUD EN DIRECT 13.00 €

FORMULE RAPIDE

Omelette, frites, salade

9 €

Omelette, frites, salade + dessert

12 €

MENU ENFANT 9,50€

Steak haché ou aiguillettes de poulet ou jambon + Frites

Une boule de glace





Nos salades

Salade de chèvre chaud

Toasts de chèvre chaud, salade, tomates, pommes, noix

12 €

Salade Gourmande

Salade, gésier, magret, foie gras

16 €

Salade Océane

Salade, crudités, saumon fumé

14 €

Foie gras maison et sa confiture de figues

11 €

Nos pâtes

Ravioles de Royan à la crème de parmesan et chèvre

15 €

Pâtes aux fruits de mer

16 €

Pâtes au poulet et aux cépes

14 €

Notre burger du moment

Le burger Montagnard

Steak haché 200 gr, fromage à raclette, oignons confits, tomate, lard grillé

16 €



LA CARTE



Nos Planches

Charcuterie Corse ou Locale selon arrivage (pour 2 personnes)

12 €

Viandes et Poissons

Entrecôte, frites, salade

18 €

Tartare de bœuf, frites, salade

16 €

Carpaccio de bœuf ou de saumon, frites, salade

14 €/16 €

Magret de canard

17 €

Saint Jacques poêlées aux amandes

19 €

Soupe de poissons avec sa rouille et ses croutons

14 €

Pavé de saumon cuit sur peau

15 €

Camembert rohi (pomme de Terre et Charcuterie)

16 €

Nos desserts

Tarte Tatin maison

6 €

Maxi baba au rhum

7 €

Moelleux au chocolat, glace vanille

6 €

Café gourmand

7 €

Crème caramel maison

4.50 €

Assiette de fromage

6 €

Fromage blanc nature ou coulis de fruits rouges

4 €

Mousse au chocolat maison

4.50 €

Dessert du jour

5 €

Pavlova aux fruits rouges

6 €

Chocolat ou Café Liégeois, Colonel ou Iceberg, Irish coffee

8 €

Nos glaces : 2 boules 4 € / boule suppl. 2 € / suppl. chantilly 1 € ou glace sur le tableau



Café expresso 1,50E
Double expresso 3,50E
Décaféiné 1,50E

Cappuccino 3,00E

Chocolat chaud 2,50E
Café crème 2,50E

Thés 3,00E

Earl Grey
Ceylan
Darjeeling
Fruits rouges
Oriental
Menthe
Rooibos vanille

Infusions 3,00E

Verveine
Camomille
Tilleul
Verveine menthe

Digestifs

Get 27 , Limoncello, Manzana 6,00E
Cognac, Armagnac, Calvados 7,00E
Rhum Brun ou Blanc 6,00E
Chivas 15,00E