

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, Terrine Camarguaise, Tomme de Savoie (IGP lait cru) chèvre (fromagerie du Ventoux), focaccia et frites maison

Salade Gourmande 21€

Gésiers de canard confit, magret fumé, foie gras, noix, cake à la pancetta fumée

Salade de bricks de chèvre 17 €

pesto de tomate et jambon de Bayonne

Grande assiette végétarienne 19 €

Tarte fine provençale, involtini d'aubergines à la ricotta, tagliatelles de courgettes, mozzarella, poivrons rouges marinés, mesclun, tomates anciennes et Panisses

Salade de l'alambic 20€

Sardine à l'escabèche, maki de saumon fumé, crevettes et queues d'écrevisses, chair de homard, cake de crabe, 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 €

Grosse crevette sauvage et noix de saint jacques marinées, poisson du jour, tatin de 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 et fondant de volaille à la Provençale, 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