

Entrées



Salade de chèvre chaud fondant18,80 €
et sa garniture aux pignons de pins, oignons frits et jambon serrano



Burrata di buffala cremeuse18,80 €
Tartare de tomates à l'ancienne au basilic, à l'huile d'olives, pignons de pin et pesto de roquette



Assiette Vege18,80 €



Salade César19,80 €
Goujonnettes de poulet panée, croûtons, noix, parmesan, œuf, sauce césar



Tartare de truite de la sorgue en gravlax21,00 €
"Maison MEYER"
Sur lit de quinoa à l'aneth

Menu bambino (-12 ans) 14,50€

PLAT AU CHOIX

Steack haché « façon bouchère » - frites
Goujonnettes de poulet "corn flakes" - frites -
Focaccia au fromage

DESSERT AU CHOIX

"Pompot"



Glace "fantaisie" (1 boule vanille - smarties - chantilly)

1 boule de glace au choix

Nos Plats Faits maison



« Croc-traditionnel »15,00 €
Le classique, frites croustillantes et salade



« Croc-truffé » au Comté19,80 €
Jambon truffé, frites croustillantes et salade



Burger traditionnel « façon bouchère » et19,80 €
cheddar épais
Au bacon, nid d'oignons frits et accompagné de frites croustillantes et salade



Linguines Carbonara18,80 €
Accompagnées de salade



Lasagnes à la bolognaise maison18,80 €
Accompagnées de salade

Andouillette AAAAA de « chez fillière »19,80 €
Accompagnée de frites croustillantes et salade



Tartare de bœuf charolais19,80 €
Coupé au couteau et accompagné de frites croustillantes et salade



Entrecôte de bœuf « Black Angus »26,50 €
Aux herbes de provence et accompagnée de frites croustillantes et salade



Fish & chips de cabillaud et sauce tartare19,80 €
Accompagné de frites croustillantes et salade



Pavé de truite de la Sorgue « Maison Meyer » et28,50 €
beurre blanc
Risotto d'épeautre au parmesan (Truite d'élevage de la « Maison Meyer » à l'Isle-sur-la-sorgue - garantie sans OGM - Médaille d'or au salon de l'agriculture 2024 pour la truite fumée.)

Nos Focaccias

Margherita15,00 €

Sauce tomate, mozzarella

Calda18,50 €

Sauce tomate, chorizo, oignons frits, mozzarella



Verdura21,00€

Sauce tomate, mozzarella, burrata crémeuse, tartare de tomates à l'ancienne, jambon serrano, pesto de roquette, roquette

Quatro formaggi19,80 €

Base mascarpone, mozzarella, chèvre, bleu d'Auvergne AOP



Tartufo21,00 €

Base crème de truffes, mozzarella, champignons, parmesan, huile de truffe

Suppléments

Oeuf : 1,00 €. / Ingréde-ients : 1,00 €. / Burrata : 4,50 €

Nos Desserts Faits Maison



Panna cotta.....7,80 €
Aux fruits rouges



Cœur coulant au chocolat8,80 €
Servi chaud accompagné de crème anglaise



Tiramisu speculoos8,80 €

Tarte citron meringuée8,80 €
Et sorbet citron

Ile flottante8,80 €
Crème anglaise, sauce caramel et amandes grillées

Profiterolles « craquelin »9,80 €
Au chocolat chaud



Brioche perdue9,80 €
Servie tiède et accompagnée d'une boule de glace vanille, sauce caramel et chantilly



Café gourmand9,80 €

Thé gourmand9,80 €

Fromage de chèvre5.00 €