

A Partager

Houmous de Pois Chiches du Moulin Mas de Daudet	11€
Petits pains aux herbes et aux épices	
Planche végétarienne	14€
Confit d'aubergines et courgettes, foccacia	
Planche de Salaisons affinées	19€
Salami en croûte de parmesan et truffe, Chorizo Ibérique, Mortadelle, Jambon Culatello	
Planche de fromages affinés	16€
Comté, tomme de brebis fumée, Saint Nectaire fermier	

Cuisinés pour vous à la Rôtissoire

Poulet du Luberon fermier laqué	21€
Porcelet rôti aux poivres rares	23€

Garniture au choix en supplément

Les Garnitures

Pommes de terre en vinaigrette d'un jus de cuisson	7€
Poêlée de légumes de saison	6€
Frites fraîches	5€

Suggestions du moment

Le velouté de la semaine	11€
Aux légumes de saison	
Rumsteak de boeuf façon Rossini	32€
Bœuf Hereford, foie gras Français et purée de panais	
Croque-Monsieur façon Comptoir	24€
Jambon truffé et vieux comté	

Les Entrées

Filet de hareng fumé	11€
Pommes de terre Amandine et herbes de Provence	
Œuf meurette	14€
Poitrine de porc croustillante, champignons poêlés et sauce au vin rouge	
Tartare de bœuf au couteau, assaisonné par nos soins (classique ou poêlé)	entrée 14€
Huile d'olive et citron	Plat 23€

Les Poissons

Dos de cabillaud nacré	23€
Patates douces de Camargue, émulsion gingembre citronnelle	
Filet de bar cuit à l'unilatéral	25€
Poireaux rôtis	

Les Viandes

Joue de boeuf braisée au vin rouge	24€
Polenta crémeuse au thym et parmesan	
Foie de Veau aux échalotes	23€
Tombée de choux de Bruxelles	
Côte de cochon du Mont Ventoux (pour deux)	42€
Garnitures au choix	

Les Fromages

Le Saint Nectaire	8€
Poires rôties	
Petit chèvre de région affiné aux herbes	7€
Salade de jeunes pousses	

Les Desserts

Mousse au chocolat façon Comptoir	13€
Eclats de brownie	
Mille-feuille aux pommes confites à partager	19€
Cacahuètes et caramel au beurre salé	
Pavlova aux fruits exotiques	11€
Ganache vanille	
Tarte Poires Amandine	
9€	