

# Menu Salades Gargantua

*Salade + Dessert 24€*

## *Salade des Landes*

*Mesclun de salades, lardons, foie de volaille, gésiers confits, jambon cru, magret fumé, pignons de pin*

## *Salade du Chef*

*Mesclun de salades, saumon fumé, avocat, crevettes, tomates, croutons*

## *Salade de Chèvre Chaud et Pain Grillé*

*Mesclun de salades, tomates, chèvre chaud et pain grillé*

## DESSERTS

### *Suggestion du Chef*

*Crème brûlée saveur lavande*

*Mi-cuit au chocolat noir et son sorbet à la framboise*

*Tiramisu aux fraises de Pays*

*Glace du Mont Ventoux (glace vanille, crème de marron, coulis chocolat, chantilly)*

*Coupe glacée berlingot (sorbit abricot du Roussillon et framboise, éclats de berlingot, chantilly)*

*Coupe Glacée 2 parfums au choix (Crèmes glacées : vanille bourbon de Madagascar, chocolat, pistache de Sicile, miel des Alpes, Sorbets : abricots du Languedoc Roussillon, citron vert des Amériques, framboise, fraise senga, pêche de vigne des monts du Lyonnais)*

*Café Gourmand (Café, crème brûlée, mi-cuit, Mini baba au rhum) supp 3.50 €*



# MENU GOURMAND

*Entrée + Plat ou Plat + Dessert 26.50€*

*Entrée + Plat + Dessert Supp 3.00€*

## ENTRÉES

*Maki au saumon fumé, chèvre frais et son émulsion à la noix de coco*

*Foie Gras de Canard mi- cuit maison au Beumes de Venise supp. 3.50€*

*Salade des Landes*

*Salade de Chèvre Chaud et son Pain Grillé*

*Filet de sardines marinées au citron vert et gingembre, poichichade au confit d'oignons*

*Suggestion du Chef*

## PLATS

*Estouffade de Veau à la Provençale*

*La pièce du boucher Bœuf de montagne*

*Filet de Canard Sauce Aigre Douce au poivre de Sechouan*

*Gigot d'Agneau Rôti, Jus à la Sarriette supp. 2.50€*

*Filet de rouget barbet, sauce vierge au citron confit*

*Suggestion du Chef*

*Toutes nos viandes sont d'origine Française*

## DESSERTS

*Crème Brulée saveur lavande*

*Tiramisu aux fraises de Pays*

*Mi-cuit au Chocolat noir et son sorbet à la framboise*

*Glace du Mont Ventoux (glace vanille, crème de marron, coulis chocolat, chantilly)*

*Coupe glacée berlingot (sorbet abricot du Roussillon et framboise, éclats de berlingot, chantilly)*

*Coupe Glacée 2 parfums au choix (Crèmes glacées : vanille bourbon de Madagascar, chocolat, pistache de Sicile, miel des Alpes, Sorbets : abricots du Languedoc Roussillon, citron vert des Amériques, framboise, fraise Senga, pêche de vigne des monts du Lyonnais)*

*Suggestion du Chef*

*Café Gourmand (Café, crème brulée, mi-cuit, Mini baba au rhum) supp 3.50 €*

## A LA CARTE

*Entrée au choix dans le menu Gourmand 16€*

*Plat au choix dans le menu Gourmand 20€*

*Dessert au choix dans le menu Gourmand 9€*

*Menu Enfant 14.50€ Midi et Soir jusqu'à 10 ans*

*1 Entrée ou 1 Plat aux choix dans le Menu Gourmand hors supplément*

*Dessert Offert*

# *Salades Gargantua 14.50€*

*Uniquement le MIDI sauf le dimanche et jours fériés*

## *Salade des Landes*

*Mesclun de salades, lardons, foie de volaille, gésiers confits, jambon de Bayonne, magret fumé, pignons de pin*

## *Salade du Chef*

*Mesclun de salades, saumon fumé, avocat, crevettes, tomates, croutons*

## *Salade de Chèvre Chaud et Pain Grillé*

*Mesclun de salades, tomates, chèvre chaud et pain grillé*



# CARTE DES VINS

## Vin au Pichet et au Verre

	<u>Verre</u>	<u>25 cl</u>	<u>50 cl</u>
<b><u>CAVE LA COURTOISE</u></b> La Font de St Gens, St. Didier 84210	3.00€	4.50€	7.00€
Rouge (13%) APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE VENTOUX			
Rosé (13%) APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE VENTOUX			
Blanc (13.5%) IGP CHARDONNAY VIOGNIER			

## ROUGE

	<u>50 cl</u>	<u>75 cl</u>
<b><u>CHATEAUNEUF-DU-PAPE</u></b> VIN BIOLOGIQUE APPELLATION CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE CONTRÔLÉE Domaine de Fontavin Vigneron Récoltant Cuvée Trilogies 2013 Médaille de Bronze 2014 Concours des GRANDS Vins de France à Macon Assemblage de Grenache, Syrah et Mourvèdre 14%	—	39.00€
<b><u>GIGONDAS 2013</u></b> APPELLATION GIGONDAS PROTÉGÉE Domaine du Pesquier. Grenache noir allié à la Syrah et au Mourvèdre Belle harmonie. 14.5%	19.50€	29.50€
<b><u>LES TROIS PERES 2015</u></b> VIN BIOLOGIQUE APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE VENTOUX Domaine Solence. Nez intense de fruits rouges à noyaux. 13%	14,50€	19,50€
<b><u>TERRES CACHÉES 2015</u></b> APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE VENTOUX Cave la Courtoise. Grenache, Syrah. Souple aux arômes de framboise et au parfum de violette. 13.5%	14,50€	19,50€
<b><u>TRADITION CHATEAU VAL JOANIS 2014</u></b> 14%	17,50€	
<b><u>TRADITION CHATEAU VAL JOANIS 2015</u></b> 13.5 %		24,50€
APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE LUBERON Château Val Joanis. Grenache et syrah, vin ample et fruité, arômes de réglisses, fruits rouges et épices.		
<b><u>VACQUEYRAS</u></b> APPELLATION VACQUEYRAS CONTRÔLÉE Domaine de la Jaufrette. Grenache, mourvèdre, syrah, carignan et un peu de cinsault. 14 %	19.50€	29.50€

# BLANC

	<u>50 cl</u>	<u>75 cl</u>
<b><u>CHATEAUNEUF-DU-PAPE 2014 VIN BIOLOGIQUE</u></b> <b>APPELLATION CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE CONTRÔLÉE</b> Domaine de Fontavin Vigneron Récoltant Grande finesse aromatique florale et fruitée Bouche Boisée, Ronde avec des notes de Miel et Vanille -. 13%	—	39.00€
<b><u>LEONIDES 2015 VIN BIOLOGIQUE</u></b> <b>APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE VENTOUX</b> Domaine Terres de Solence. Grenache blanc, Roussane, Clairette, Viogner. 13%	14.50€	19.50€
<b><u>TERRES CACHÉES 2014</u></b> 13% <b><u>TERRES CACHÉES 2015</u></b> 14% <b>APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE VENTOUX</b> Cave la Courtoise. Médaille Argent 2015 Concours des vins AOC Ventoux Nez Floral évoluant sur des Fruits à chair blanche. Grenache blanc, Clairette.	14.50€	19,50€
<b><u>LES TROIS VILLAGES 2016</u></b> 13% <b>VIN BIOLOGIQUE</b> <b><u>LES TROIS VILLAGES 2015</u></b> 12.5% <b>VIN BIOLOGIQUE</b> <b>APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE VENTOUX</b> Château La Croix Des pins. Vermentino, Marsanne, Grenache et Roussane, notes exotiques et fruitées.		19.50€ 22.50€
<b><u>TRADITION CHATEAU VAL JOANIS 2015</u></b> <b>APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE LUBERON</b> Château Val Joanis. Roussane, Vermentino, Ugni Blanc, Viogner. 12.5% et 13% Bouquet complexe de fleurs blanches et de fruit.	17.50€	24.50€

# ROSE

<b><u>TERRES CACHÉES 2015</u></b> <b>APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE VENTOUX</b> Grenache, Syrah, vin fruitée. 13.%	14,50€	19,50€
<b><u>LES TROIS VILLAGES 2015 VIN BIOLOGIQUE</u></b> <b>APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE VENTOUX</b> Château la Croix Des Pins. Grenache, Syrah et Clairette. 12.5% Note de mangue, mandarine et fraises des bois.	19.50€	22.50€
<b><u>TRADITION CHATEAU VAL JOANIS 2015</u></b> <b>APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE LUBERON</b> Arômes de fruits, fraîcheur et bonne longueur en bouche. 13%	17,50€	24,50€
<b><u>LE BOIS DES AMANTS 2015 VIN BIOLOGIQUE</u></b> <b>APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE VENTOUX</b> Domaine Solence. Senteurs florales mêlées aux fruits du verger. 13.5%	14.50€	19.50€

Les prix sont TTC et le service est compris  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

C  
O  
C  
K  
T  
A  
I  
L  
S

## *Sans Alcool 4.50€*

*Bikini* : Jus de fruits exotiques, sirops de grenadine

*Sunlight* : Jus d'ananas, jus de pommes, purée de fraises, sirop d'orgeat

*Virgin Mojito* : Citron vert, menthe, sucre de canne, perrier

*Pina Colada* : Purée de coco, jus d'ananas

## *Avec Alcool 8.50€*

*Mojito Original* : Rhum, citron vert, menthe, sucre de canne, perrier

*Mojito fraise* : Rhum, citron vert, menthe, purée de fraises, perrier

*Mojito Royal (Supp 1.50€)* : Rhum, citron vert, menthe, sucre de canne, champagne

*Green Apple (cocktail de la maison)* : Vodka, manzana, jus de pomme et perrier

*Mai Tai* : Rhum, cointreau, citron vert, sirops orgeat

*Pina Colada* : Rhum, purée de coco, jus d'ananas

*Sex On The Beach* : Vodka, jus d'orange, jus d'ananas, sirop de grenadine

*Téquila Sunrise* : Téquila, jus d'orange, sirop de grenadine