

Les cuisinés de la semaine

Buffet d'entrées et de desserts à volonté,
plat mijoté du jour servi copieusement à l'assiette
100% éligible au Label "Fait Maison"



24,95 € - 12,50 € pour les enfants - Buffet offert pour les enfants de moins de 5 ans.

Jeudis

ENTREES	PLATS	DESSERTS
Tartare de Saumon -	Salades composée de lentilles -	Chèvre, tomme blanche et Saint Nectaire -
Crevettes -	Carottes -	Clafoutis -
Tomates mozzarella -	Jambon cru -	Crème caramel -
Anchoïade de légumes -	Rosette -	Mousse au chocolat -
	Sauté de noix de joues de bœuf -	Corbeille de fruits -
	Aile de raie sauce aneth -	
	Mélange de 3 riz -	

Lundis*

ENTREES	PLATS	DESSERTS
Saumon en tranches -	Sauté de dinde, sauce aux champignons -	Chèvre, tomme blanche et Saint Nectaire -
Crevettes -	Choux-fleurs -	Tarte aux fruits -
Tomates mozzarella -	Dos de cabillaud sauce tomate basilic -	Crème caramel -
Anchoïade de légumes -	Mélange de 3 riz -	Mousse au chocolat -
		Corbeille de fruits -

Le chef se repose le lundi sous réserve d'affluence à l'hôtel en période COVID

Vendredis

ENTREES	PLATS	DESSERTS
Saumon en tranches -	Sauté de dinde, sauce aux champignons -	Chèvre, tomme blanche et Saint Nectaire -
Crevettes -	Choux-fleurs -	Tarte aux fruits -
Tomates mozzarella -	Dos de cabillaud sauce tomate basilic -	Crème caramel -
Anchoïade de légumes -	Mélange de 3 riz -	Mousse au chocolat -
		Corbeille de fruits -

Mardis

ENTREES	PLATS	DESSERTS
Tartare de Saumon -	Sauté de cuisse de canard -	Chèvre, tomme blanche et Saint Nectaire -
Crevettes -	Légumes grillés -	Clafoutis -
Tomates mozzarella -	Aile de raie sauce aneth -	Crème caramel -
Anchoïade de légumes -	Ecrasé de pommes de terre -	Mousse au chocolat -
		Corbeille de fruits -

Samedis

ENTREES	PLATS	DESSERTS
Tartare de Saumon -	Sauté de cuisse de canard -	Chèvre, tomme blanche et Saint Nectaire -
Crevettes -	Légumes grillés -	Clafoutis -
Tomates mozzarella -	Filet de daurade Sébaste sauce échalotte -	Crème caramel -
Anchoïade de légumes -	Pommes de terres grenaille -	Mousse au chocolat -
		Corbeille de fruits -

Mercredis

ENTREES	PLATS	DESSERTS
Saumon en tranches -	Sauté de porc à la Provençale -	Chèvre, tomme blanche et Saint Nectaire -
Crevettes -	Choux-fleurs -	Tarte aux fruits -
Tomates mozzarella -	Filet de daurade Sébaste sauce échalotte -	Crème caramel -
Anchoïade de légumes -	Pommes de terres grenaille -	Mousse au chocolat -
		Corbeille de fruits -

Le chef se repose le dimanche

VINS BLANCS

CHÂTEAUNEUF DU PAPE AOP

Domaine de Fontavin *Les Immortelles*75cl **78,50€**

Grenache blanc, Roussane

Vin Biologique certifié

Une belle robe or pâle. Un nez riche et complexe aux parfums d'aubépine et d'abricot. Une bouche minérale à la finesse aromatique très fruitée sur de légères notes grillées.

VACQUEYRAS AOP

Domaine La Ligière *Le Chemin blanc*75cl **41,00€**

Clairette, Roussanne, Grenache et Viognier

Vin Biologique certifié

Robe dorée, bouche fraîche et équilibrée où se mêlent des notes de fruits blancs, de pêche, se prolongeant sur des arômes de vanille et d'agrumes.

LUBERON AOP

Cascavel *Monts & Vertiges*75cl **30,00€**

Clairette, Ugni blanc, Grenache blanc & Vermentino

Vin Biologique certifié

Robe jaune pâle brillante. Nez complexe et floral, une bouche enrobée tout en finesse, entre notes minérales et arômes fruités, et une belle longueur finale.

VENTOUX AOP

Le Souffle du Géant.....75cl **21,50€**

Grenache blanc, Roussanne et Clairette

Vin issu de la Réserve de Biosphère de l'Unesco

Robe jaune pâle aux reflets verts, un nez gourmand. Une bouche aux jolies notes de fruits blancs (pêche de vigne, abricot et poire).

IGP MÉDITERRANÉE

Elicio.....12,5cl **3,00€** 25cl **6,00€** 50cl **12,00€**

Vermentino

Belle robe jaune pâle à reflets verts soutenus, nez très intense et frais aux arômes d'agrumes et de fruits exotiques. Une bouche fruitée à dominante d'agrumes et d'ananas.

VINS ROUGES

CHÂTEAUNEUF DU PAPE AOP

Cascavel *Terroirs des Papes*.....75cl **79,00€**

Grenache Noir, Syrah, Mourvèdre | Vin Biologique certifié

Un nez fruité, et légèrement mentholé, une bouche riche et dense, très expressive et d'une élégance naturelle, aux tanins francs et soyeux.

GIGONDAS AOP

Domaine La Ligière *Les Bergines*.....75cl **70,00€**

Grenache noir, Mourvèdre | Vin Biologique certifié

D'une belle structure, riche et aux arômes généreux et puissants, ce vin tout en finesse et en fraîcheur est relevé par des notes de fruits rouges.

RASTEAU AOP

Cascavel *Grandes Cuvées Réserve Emma* 75cl **58,00€**

Vieilles vignes de Grenache, Syrah, Mourvèdre | Vin Biologique certifié

Robe rouge rubis profond, aux reflets bleutés. Nez pur et puissant, épicié et boisé. Très élégant et long en bouche, sur une finale de cerises chocolatées.

VACQUEYRAS AOP

Domaine La Ligière *Mourre de la Caille*75cl **43,50€**

Grenache, Syrah, Mourvèdre | Vin Biologique certifié

Belle robe cerise burlat, le nez est riche et complexe. La bouche est souple et charnue,tout en fraîcheur et équilibre, aux tanins et délicats.

CÔTES DU RHÔNE AOP

Cascavel *Galets et Chênes Truffiers*75cl **30,00€**

Grenache, Mourvèdre, Syrah | Vin Biologique certifié

Un nez de fruits rouges frais et complexe, une bouche dense et naturellement élégante, aux tannins fins et délicats.

VENTOUX AOP

Le Souffle du Géant.....75cl **21,50€**

Grenache, Syrah | Vin issu de la Réserve de Biosphère de l'Unesco

Belle robe aux reflets bleutés, un nez expressif et complexe de fruits rouges et noirs. Une bouche onctueuse, tout en fruits et doucement épicée.

IGP MÉDITERRANÉE

Elicio..... 12,5cl **3,00€**25cl **6,00€** 50cl **12,00€**

Grenache, Merlot

Fruits mûrs aux touches épicées douces. Un vin très friand frais et fruité.

VINS ROSÉS

CÔTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE AOP

Cascavel *Monts & Vertiges*75cl **31,50€**

Cabernet, Syrah, Grenache

Vin Biologique certifié

Élégant, frais, à la robe claire et aux reflets violets, d'un caractère gentiment acidulé qui met en valeur des notes florales et d'agrumes au nez comme en bouche.

VENTOUX AOP

Domaine du Pastre *L'instant-Pille*.....75cl **27,50€**

Cinsault, Grenache, Carignan

Vin Biologique certifié

Robe rose chair aux reflets bleutés, nez fin et élégant à dominante de petits fruits rouges (groseille, framboise), bouche onctueuse au fruité intense, et une finale grenadine.

IGP MÉDITERRANÉE

Elicio.....12,5cl **3,00€**.....25cl **6,00€**..... 50cl **12,00€**

Grenache, Syrah

Belle robe rose brillante. Frais et intense. Un vin fruité, friand et léger.

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE LEPITRE

Brut Tradition 1^{er} cru.....75cl **48,30€**

Issu d'une exploitation Haute Valeur Environnementale

60% Pinot Meunier – 20% Chardonnay – 20% Pinot Noir.

Tout en équilibre, il peut être dégusté à l'apéritif ou lors de vos repas.

APÉRITIFS ET DIGESTIFS

SERVIS UNIQUEMENT AU BAR

ALCOOLS

Ricard / Pastis 2cl.....**2,80€**

Martini blanc / rouge 5cl.....**3,00€**

Porto blanc / rouge 5cl.....**3,50€**

Kir vin blanc Cassis / Pêche.....10cl.....**3,80€**

Gin Beefeater..... 4cl.....**5,00€**

Vodka Eristoff 4cl.....**5,00€**

Rhum Havana Club 4cl.....**5,00€**

Muscat Beaumes de Venise 8cl.....**3,50€**

Aberlour Malt 4cl.....**7,50€**

Ballantines..... 4cl.....**5,00€**

Jack Daniel's 4cl.....**6,00€**

DIGESTIFS

Calvados / Poire Williams..... 4cl.....**6,00€**

Rhum Diplomatico 4cl.....**7,50€**

Get 27 6cl.....**4,50€**

BIÈRES

Pression Heineken (blonde)25cl **2,90€**...50cl.....**5,80€**

Pression Affligem (ambrée)25cl **3,70€**...50cl.....**7,40€**

Edelweiss (blanche)33cl.....**4,60€**

Hapkin (blonde)33cl.....**6,50€**

BOISSONS CHAUDES

Expresso / Ristretto **1,80€**

Double Expresso **3,60€**

Décaféiné / Café crème..... **1,80€**

Chocolat chaud / Thé / Infusion.....**2,90€**

Mokaccino / Capuccino.....**2,90€**

SODAS ET JUS DE FRUIT

Jus de fruits Pampryl (*orange, pomme, ananas, tomate*).....25cl **2,80€**

Coca / Coca Zéro.....33cl.....**2,80€**

Schweppes Tonic25cl.....**2,80€**

Perrier33cl.....**2,80€**

Sirop à l'eau **2,00€**

EAUX

Eau plate ou pétillante microfiltrée (carafe).....50cl **2,00€**...75cl.....**3,00€**