

Entrées

Velours de choux fleurs à l'huile de noisette, œuf poché et brisures de lard grillé 11€

Soupe de poissons de roche, rouille, emmental et croûtons 15€

Salade de lentilles vertes, tataki de bœuf grillé à la cheminée, vinaigrette façon chimichurri 12€
"Simmental, Autriche"

Assiette à partager (ou pas) 22€

(salade de lentilles vertes, tataki de bœuf, charcuteries, fromages)

Plats

Suprême de pintade de Challans (FR), jus au porto parfumé à la mandarine, panais en deux façons 24€

Filet de daurade rôti sur peau, jus de bouillabaisse, fenouil confit et pommes de terre fondantes 27€

Poitrine de porc (FR) confite, tombée de choux vert, écrasé de topinambours, jus au cidre 24€

Le Montagnard burger : 1 steak 20€ 2 steaks 25€

(confiture de bacon, reblochon, poêlée de champignons de paris, chiffonnade d'endives, steak Black Angus Irlande et frites)

Le camembert fondu : 20€

(camembert entier rôti à la persillade, pommes de terre grenailles, speck, salade, 15 minutes de cuisson)

FORMULE ENTRÉE+PLAT 31€

ENTRÉES

Velours de choux fleurs à l'huile de noisette,
œuf poché et brisure de lard grillé

OU

Soupe de poissons de roche, rouille, emmental et
croûtons

PLATS

Filet de daurade rôti sur peau, jus de
bouillabaisse, fenouil confit et pommes de terre
fondantes

OU

Poitrine de porc (FR) confite, tombée de choux
vert, écrasé de topinambours, jus au cidre

FORMULE PLAT+DESSERT 31€

PLATS

Filet de daurade rôti sur peau, jus de
bouillabaisse, fenouil confit et pommes de terre
fondantes

OU

Poitrine de porc (FR) confite, tombée de choux
vert, écrasé de topinambours, jus au cidre

DESSERTS

au choix à la carte



MENU ENFANT 15€

steak haché ou cheese burger ou
poisson pané avec frites
+ 1 boule de glace au choix

FORMULE DU MIDI 19€

Plat du jour + Café gourmand
(hors week-end)

DESSERTS

CAFÉ GOURMAND MAISON



10€

VÉRITABLE PROFITEROLE AU CHOCOLAT 1 CHOU : 8€ 2 CHOUX : 12€

chou maison, chocolat noir maison , glace vanille, amandes, chantilly

MI-CUIT CHOCOLAT COEUR NOISETTE

glace vanille et chantilly

10€

ANANAS RÔTI

caramel au vieux rhum, crumble coco, glace coco

10€

COUPE PISTACHIERE

2 boules de glace pistache , chocolat noir fondu , pépites de chocolat et chantilly



9€

“LE TROU PROVENÇAL”

1 boule de sorbet citron, alcool de thym 4cl



9€

FROMAGES AFFINÉS

10€

GLACES ET SORBETS ARTISANAUX

VANILLE, CHOCOLAT, CAFÉ, PISTACHE, RHUM-RAISIN, BARBE À PAPA
CITRON, FRAMBOISE, MELON, COCO, POIRE

1 BOULE : 4€

2 BOULES : 7€

3 BOULES : 9€

DIGESTIFS 4CL

RHUM AMBRÉ SUPÉRIEUR	10€
(large choix sur demande)	
COGNAC OU ARMAGNAC	10€
MARC DE PROVENCE	10€
BAILEY'S, LIMONCELLO, GET	5€
WHISKY BALLANTINE'S	5€
JACK DANIEL'S N°7	6€
WHISKY SUPÉRIEUR	10€
(large choix sur demande)	



BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO	2.50€
NOISETTE	2.80€
DOUBLE EXPRESSO	4.50€
CAFÉ CRÈME	4.50€
CHOCOLAT CHAUD	4.50€
CAPPUCCINO	4.50€
DÉCA	2.80€
THÉ DAMMAN	4.50€



◆ SODAS / JUS / NECTAR / SIROPS ◆

25CL 3.20€

Coca cola, Coca zéro, Ice tea pêche, Orangina, Perrier, Limonade, Schweppes tonic, Ananas, Abricot, Pomme, Tomate, Bitter venezion 10cl

◆ COCKTAILS ◆

Punch planteur maison 20cl	10€
Gin tonic ou fabic 20cl	10€
Americano maison 15cl	10€
Apérol Spritz / Limoncello 20cl	9€
Vin blanc et crème cassis/pêche 14cl	7€
Cocktail de fruits sans alcool 25cl	6€



VIN AU PICHET

CÔTES DE PROVENCE LA CADIERENNE

VERRE : 5€ 25cl : 10€ 50cl : 17€

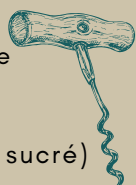
VERRE DE BANDOL 9€ rouge-rosé-blanc

VINS ROSÉS 50cl 75cl

BANDOL 2024	29€	39€
Domaine Bunan "Moulin des costes"		
BANDOL 2024		38€
Domaine Ray-jane		
COTES DE PROVENCE 2024		28€
Domaine de Cabaudran		

VINS BLANCS 50cl 75cl

BANDOL 2024	29€	39€
Domaine Bunan "Moulin des costes"		
IGP 2023		48€
Domaine Ray-jane "L'insolite"		
COTES DE PROVENCE 2024		28€
Domaine de Cabaudran		
AOC CASSIS 2024		35€
Domaine de La ferme Blanche		
COTES DE GASCOGNE		28€
"Gros manseng" (moelleux, sucré)		
BOURGOGNE VIRÉ-CLESSÉ 2024		35€
Cave de Lugny		



◆ EAUX 70CL ◆

4€

SAN BENEDETTO plate ou pétillante

◆ CLASSIQUES ◆

Ricard 2cl	3€
Porto Campari, Suze, Martini 6cl	5€
Whisky coca / Rhum coca 4cl	7€
Coupe de Prosecco 14cl	7€
Coupe de Champagne 14cl	12€



◆ BIÈRES PRESSIONS ◆ 25cl 50cl

La FADA blonde artisanale	4€	7€
La CHOUFFE blonde triple	6€	9€
GOOSE ISLAND IPA	6€	9€
Bière bouteille La Fada blanche 33cl		6€
Hard cider bouteille La mordue 27.5cl		6€
Bière sans alcool 0.0% 33cl		6€



VINS ROUGES

50cl 75cl

CONSERVATION EN CAVE A VIN

BANDOL 2022	29€	39€
Domaine de Bunan "Moulin des costes"		
BANDOL 2023		39€
Domaine Rougier		
BANDOL 2020		52€
Domaine Ray-jane "Le falun" vigne de 130 ans		
BANDOL 2016		62€
Château la Rouvière		
COTES DE PROVENCE 2024		28€
Domaine de CABAUDRAN		
VIN DE FRANCE 2024		28€
Domaine Minjaud "Original Funkywine"		
MOULIN A VENT 2018		34€
A.goichot		
COTE DU RHONE SAINT JOSEPH 2023		37€
Maison Ogier		
BOURGOGNE AUXEY-DURESSE 2022		58€
A.goichot		
BORDEAUX PESSAC-LEOGNAN 2021		38€
"Les Hauts de la Grange"		



◆ CHAMPAGNE BRUT 75CL : Charles Collin 55€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Prix net TTC