



AU CHÊNEUR

CAFÉ RESTAURANT

L'APÉRO

BLANC PISCINE	18 CL	3,5
ROSÉ PETILLANT DU LUBERON	12 CL	4,5
BLANC CASSIS OU PÊCHE	12 CL	4
COUPE DE CHAMPAGNE DE LA PLACE	10 CL	7
MUSCAT DE BEAUMES-DE-VENISE	10 CL	4,5
MARTINI ROUGE OU BLANC	6 CL	4

A PARTAGER

PLANCHE APÉRO

Charcuterie & fromage

Combination of charcuteries or different kind of cheeses

14/18€

PLANCHE GOURMANDE DE TRUITE

Truite fumée

Rillettes de truite citron

et herbes fraîches

Terrine de truite

Truite au curry

Truite fumée par nos soins et élevée à l'Isle sur la Sorgue par Mr Meyer

Homemade smoked trout, rillettes and trout terrine

14/28 €

COCKTAILS

MOJITO

Rhum Bacardi Gold, menthe fraîche, sucre de canne, citron vert & eau pétillante

25 CL 10

SPRITZ

Apérol, Prosecco, tranche d'orange & eau pétillante

25 CL 10

L'ÉTÉ ROUGE

Rhum Bacardi, jus de framboise, citron vert, eau plate

25 CL 10

HUGO

Saint Germain, Prosecco & eau pétillante

25 CL 10

CUBA LIBRE

Rhum Bacardi Gold, citron vert & Coca Cola

25 CL 10

SEX ON THE BEACH

Vodka Grey Goose, crème de pêche, jus d'orange & cranberries

25 CL 10

GIN TONIC

Gin Hendrick's, tranche de citron jaune & schweppes tonic

25 CL 10

AMERICANO

Martini, Campari & eau pétillante

15 CL 10

TEQUILA SUNRISE

Téquila José Cuervo, jus d'orange & grenadine

25 CL 10

SANS ALCOOL

LIMONADE ARTISANALE 33 CL 4,5

SOFT 33 CL 3,9
Coca, Coca zéro, Schweppes tonic, Schweppes agrume, Orangina, Ice tea, Perrier

SIROP MONIN 25 CL 2,5
Menthe, fraise, pêche, Pac, grenadine, orgeat, citron, Gambetta, pamplemousse

SIROP BRUT BACANHA (BIO) 25 CL 2,9
Yuzu, gingembre, bergamote, verveine, concombre, romarin, basilic

JUS DE POMMES ARTISANAL LOCAL "L'ILE O POM" 25 CL 4,5

JUS DE FRUITS & NECTAR PAGO 25 CL 3,9
Orange, abricot, pamplemousse, ACE, tomate, ananas, fraise

COCKTAILS SANS ALCOOL

VIRGIN MOJITO 25 CL 8
Menthe fraîche, sucre de canne, citron vert & eau pétillante

VIRGIN TONIC 15 CL 6
Sirop brut de concombre, jus de citron & tonic



COCKTAILS SANS ALCOOL

Naturel, peu caloriques et préparés en France

27,5 - 6€

Spritz : Orange amère & gentiane

Rumcito : Gingembre & citron vert

G&Tonic : Genièvre & tonic

LES CLASSIQUES

RICARD, PASTIS, CASANIS 4 CL 3,9

SUZE, PORTO ROUGE, CAMPARI 10 CL 7

J&B 6 CL 6

JACK DANIEL'S, ABERLOUR 6 CL 7

GIN HENDRICK'S 6 CL 7

VODKA GREY GOOSE 6 CL 6

RHUM BACARDI GOLD 6 CL 6

ALCOOL + SOFT 12 CL - 8,5 €

BIERES PRESSION

JUPLIER BLONDE 25 CL 3,5
50 CL 7

LEFFE RUBIS 33 CL 5

PIETRA AMBRÉE 25 CL 4,5
50 CL 9

BIERES BOUTEILLE

VEDETT IPA 33 CL 5

DUVEL 33 CL 6

PELFORTH BRUNE 33 CL 5

1664 SANS ALCOOL 33 CL 4

*PRIX EN EUROS, TOUTES TAXES COMPRISES
NOS RECETTES PEUVENT CONTENIR DES
ALLERGÈNES MAJEURS
(RÈGLEMENT UE N° 1169/2011), LISTE À DISPOSITION
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ,
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION*



AU CHINEUR

CAFÉ RESTAURANT

ENTRÉES

TRUITE FUMÉE MAISON

Truite élevée à l'Isle sur la sorgue « Meyer »
Homemade smoked trout & herb cream. Trout raised at l'Isle sur la Sorgue 14

L'OEUF COCOTTE

Façon Carbonara
Baked egg with bacon and onions 12

VELOUTÉ DE BUTTERNUT

Marron & crème montée
Butternut soup Chestnut & whipped cream 9

LA CAILLETTE PROVENÇALE

Liver and lard pâté 9

L'OEUF MAYO DU BISTOT

Boiled egg & homemade mayonnaise 7

FOIE GRAS MAISON

Chutney de coing
Homemade foie gras and quince chutney 15

PLATS

FILET DE BOEUF

Sauce au poivre & Frites maison
Beef tenderloin, pepper sauce & French fries 25

AÏOLI PROVENÇAL

Dos de cabillaud, légumes vapeur, bulots, crevettes, oeuf dur et sauce aïoli maison
Cod fillet, steamed vegetables, whelks, prawns, hard-boiled egg and homemade aioli sauce 23

STEAK DE THON MI-CUIT

Sauce vierge & Ratatouille maison
Tuna steak with olives oil & ratatouille 22

GAMBAS EN PERSILLADE

Et ratatouille maison
King prawns in parsley sauce and homemade ratatouille 25

TRAVERS DE PORC

Marinés & Confits
Polenta crémeuse
Marinated pork ribs and creamy polenta 22

BURGER DU CHINEUR

Sauce tartare, boeuf du boucher, pancetta grillée, tomme de montagne, oignons caramélisés, cornichons, salade & frites maison
Tartar sauce, baker's bread, butcher's beef, grilled bacon, mountain tomme, caramelized oignons, gherkins, salad & French fries 20



AU CHINEUR

CAFÉ RESTAURANT

SALADES

CÉSAR

Salade coeur de romaine, poulet, copeaux de parmesan, oignons, croûtons, oeuf dur & sauce César maison

16

Green salad, chicken, parmesan shavings, onions, croutons, hard-boiled egg & homemade Caesar sauce

CHÈVRE CHAUD

Salade verte, toasts de chèvre, lardons de pancetta aux pignons de pin & miel

16

Green salad, goat cheese toast, grilled bacon with pine nut & honey

BORD DE SORGUE

Salade verte, crevettes, truite fumée par nos soins, & anchoïade maison

16

Green salad, shrimp, trout smoked by us, grapefruit & homemade anchovy sauce

MENU ENFANT

Kids menu 12 €

SIROP MONIN

Water syrup

STEAK HACHÉ OU FILET DE POISSON

& Frites maison ou ratatouille maison

Steak of fish fillet & french fries or homemade ratatouille

YAOURT BIO OU MOUSSE AU CHOCOLAT

Yogurt or chocolate mousse

RAVIOLES DE ROMANS

CHAMPIGNONS DU MOMENT

Mushrooms of the season

19

SAUCE AU FROMAGE DE CHÈVRE

Goat's cheese sauce

19



AU CHINEUR

CAFÉ RESTAURANT

MENU DES CHINEURS

ENTRÉE + PLAT

PLAT + DESSERT : 27 €

Starter + main : 27 €

Main + dessert : 27 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT : 32 €

Starter + main + dessert : 32 €

ENTRÉES

VELOUTÉ DE BUTTERNUT CRÈME MONTÉE AU MARRON

*Butternut soup and
Chestnut whipped cream*

LA CAILLETTE PROVENÇALE

Liver and lard pâté

L'OEUF MAYO DU BISTROT

Boiled Egg & homemade mayonnaise

PLATS

STEAK DE THON MI-CUIT

*Sauce vierge & ratatouille maison
Tuna steak with olives oil & ratatouille*

TRAVERS DE PORC MARINÉS & CONFITS

*Polenta crémeuse
Creamy polenta*

DESSERTS AUX CHOIX

A dessert of your choice

SEMAINIER DU MIDI

Lunch time

LUNDI

Saucisse artisanale, jus de viande et
purée au beurre

*Artisanal sausage, gravy and mashed
potatoes*

MARDI

Daube du Luberon & linguines

*Provençal stew and mashed potatoes in
olive oil*

MERCREDI

Parmentier du Bistrot

Shepherd's pie

JEUDI

Blanquette de veau à l'ancienne & riz

Veal Blanquette & rice

VENDREDI

Aïoli provençal

Provençal aioli with codfish

SAMEDI

Légumes farcis & salade verte

Stuffed vegetables & lettuce

DIMANCHE

Poulet rôti fermier

& pommes de terre grenaille

*Roast free-range chicken
& small potatoes*



AU CHÊNEUR

CAFÉ RESTAURANT

DESSERTS MAISON

NOS CLASSIQUES

7

PANNA COTTA

Fruits rouges ou caramel beurre salé

CRÈME BRÛLÉE

MOUSSE AU CHOCOLAT

TIRAMISU AUX SPECULOOS

FAISSELLE

Fruits rouges ou miel

NOS SIGNATURES

Supplément de 3 € dans nos menus

10

BABA AU RHUM & CRÈME MONTÉE

TARTE TATIN & CHANTILLY MAISON

CAFÉ GOURMAND

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO, DECA, NOISETTE

2

CRÈME, CHOCOLAT

3,50

CAPPUCCINO / VIENNOIS

5

THÉ, INFUSIONS

3,90

DIGESTIFS

5 CL - 6 €

COGNAC, ARMAGNAC, CALVADOS,
VIEUX MARC DE CHÂTEAUNEUF DU PAPE

FRAMBOISE, POIRE, LIMONCELLO,
GET 27 OU 31, BAILEY'S,
GÉNÉPI, CHARTREUSE

EXPRESSO MARTINI
10 CL - 10 €

Liqueur de café, vodka
Grey goose
& café expresso

VINS BLANC

	12 CL	50 CL	75 CL
CHÂTEAU PESQUIÉ LES TERRASSES			
AOC Ventoux	3,5		21
<i>Minéral et floral</i>			

CHÂTEAU PESQUIÉ CHARDONNAY			
AOC Ventoux	3,5		21
<i>Floral et fruité</i>			

DOMAINE DU TARIQUET PREMIERE GRIVE			
IGP COTE DE GASCOGNE	4		25
<i>Moelleux et fruité</i>			

CHÂTEAU VAL JOANIS TRADITION			
AOC Luberon	4,5		25
<i>Sec et légèrement fruité</i>			

VIGNOBLE CHASSON CHÂTEAU BLANC			
AOC Luberon		15	
<i>Minéral et floral</i>			

MAISON DELAS VIOGNIER			
Vin de pays d'Oc	5		26
<i>Puissance fruitée</i>			

MAISON DELAS			
AOC Saint-Joseph	7		37
<i>Puissance fruitée et belle rondeur</i>			

DOMAINE DE LA GRANDE SIESTE VDF LE BLANC DE RÊVE			
Languedoc roussillon	5		26
<i>Frais et minéral</i>			

VINS ROSÉ

	12 CL	50 CL	75 CL
CHÂTEAU PESQUIÉ LES TERRASSES			
AOC Ventoux	3,5		21
<i>Sec et fruité</i>			

CHÂTEAU VAL JOANIS TRADITION			
AOC Luberon	4,5		25
<i>Sec et frais</i>			

VIGNOBLE CHASSON CHÂTEAU BLANC			
AOC Luberon		15	
<i>Sec et minéral</i>			

VINS ROUGE

	12 CL	50 CL	75 CL
CHÂTEAU PESQUIÉ LES TERRASSES			
AOC Ventoux	3,5		21
<i>Rond et léger</i>			

CHÂTEAU VAL JOANIS TRADITION			
AOC Luberon	4,5		25
<i>Rond et fruité</i>			

VIGNOBLE CHASSON CHÂTEAU BLANC			
AOC Luberon		15	
<i>Léger et fruité</i>			

DOMAINE ROCHE CAIRANNE			
AOC Cairanne	5,5		29
<i>Fruité avec du caractère</i>			

DOMAINE LA VERQUIÈRE VACQUEYRAS			
AOC Vacqueyras	5,5		31
<i>Note fruits noirs et épices</i>			

MAISON DELAS LES LAUNES			
AOC Crozes-hermitage	6		33
<i>Fruité sur des notes de cassis</i>			

MAISON DELAS LES CHALLEYS			
AOC Saint-Joseph			37
<i>Belle densité</i>			

DOMAINE ALBIN JACUMIN LA BEGUDE DES PAPES			
AOC Châteauneuf-du-pape			45
<i>Vin de caractère</i>			

LES PICHETS

12 CL 2,80 / 25 CL 5,00 / 50 CL 10,00

CAVE DE BEAUMES-DE-VENISE

Rouge (AOC Ventoux)
Blanc (VDP)

CAVE DE BONNIEUX

Rosé (IGP Vaucluse)

LES EAUX

BADOIT 75 CL - 4,50

EVIAN 75 CL - 4,50

EVIAN 50 CL - 3,50