

SANS ALCOOL

LIMONADE ARTISANALE	33 CL	4.5
CLUB MATÉ	33 CL	5
JUS DE POMMES ARTISANAL De l'Isle sur la Sorgue	25 CL	4.5
SOFT Coca, Coca zéro, Schweppes tonic, Schweppes agrume, Orangina, Ice tea, Perrier	33 CL	3,9
SIROP MONIN Menthe, fraise, pêche, Pac, grenadine, orgeat, citron, Gambetta, pamplemousse	25 CL	2,5
JUS DE FRUITS & NECTAR PAGO Orange, abricot, pamplemousse, ACE, tomate, ananas, fraise	25 CL	3,9

COCKTAILS SANS ALCOOL

VIRGIN MOJITO Menthe fraîche, sucre de canne, citron vert & eau pétillante	25 CL	8
VIRGIN TONIC Sirop brut de concombre, jus de citron & tonic	15 CL	6
LE CHOSE Jus de pamplemousse & Schweppes tonic	33 CL	5

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO, DECA, NOISETTE	2
CRÈME, CHOCOLAT	3,50
CAPPUCCINO / VIENNOIS	5
THÉ, INFUSIONS	3,90

EXPRESSO MARTINI
10 CL 10,00

IRISH COFFEE
15CL 10,00

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 HAVANA GOLD	6 CL	6

ALCOOL + SOFT 12 CL - 8,50

BIERES PRESSION

JUPILER BLONDE	25 CL	3,5
	50 CL	7
PIETRA AMBRÉE	25 CL	4,5
	50 CL	9

BIERES BOUTEILLE

VEDETT IPA	33 CL	5
VEDETT BLANCHE	33CL	5
DUVEL	33 CL	6
CHIMAY BLEUE	33 CL	5
1664 SANS ALCOOL	33 CL	4
LIEFMANS FRUITESSE	33 CL	5
CIDRE BRUT	27,5CL	5

DIGESTIFS 5 CL 6,00

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

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

*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 DE L'ISLE SUR LA SORGUE** 14
Truite élevée à l'Isle sur la Sorgue par Mr Meyer
- L'OEUF COCOTTE** 12
Champignons & chips de pancetta
- VELOUTÉ DE BUTTERNUT** 11
Crème montée au marron
- LA CAILLETTE PROVENÇALE** 9
- L'OEUF MAYO DU BISTOT** 7

SALADES

- CÉSAR** 16
Salade coeur de romaine, poulet, copeaux de parmesan, oignons, croûtons, oeuf dur & sauce César maison
- CHÈVRE CHAUD** 16
Salade verte, toasts de chèvre, lardons de pancetta aux pignons de pin & miel
- BORD DE SORGUE** 16
Salade verte, crevettes, truite fumée par nos soins, pamplemousse & anchoïade maison

PLATS

- FILET DE BOEUF** 25
Sauce au poivre et frites maison
- AÏOLI PROVENÇAL** 23
Dos de cabillaud, légumes vapeur, bulots, crevettes, oeuf dur et sauce aïoli maison
- STEAK DE THON MI-CUIT** 22
Sauce vierge & Ratatouille maison
- TRAVERS DE PORC CONFIT** 22
Polenta crémeuse au Parmesan
- BURGER DU CHINEUR** 20
Sauce tartare, boeuf du boucher, pancetta grillée, fromage à raclette, oignons frits, cornichons doux, salade & frites maison

PÂTES

- LUIGUINE VERTE** 19
Pesto de roquette, pignons de pin et ricotta
- LINGUINE CHAMPIGNONS** 19
Crème aux champignons et Parmesan



AU CHINEUR

CAFÉ RESTAURANT

MENU DES CHINEURS

Entrée + plat : 27 €
Plat + dessert : 27 €
Entrée + plat + dessert : 32 €

ENTRÉES

VELOUTÉ DU MOMENT

LA CAILLETTE PROVENÇALE

L'OEUF MAYO DU BISTROT

PLATS

STEAK DE THON MI-CUIT

Sauce vierge & ratatouille maison

TRAVERS DE PORC MARINÉS & CONFITS

Polenta crémeuse

DESSERTS AUX CHOIX

SEMAINIER DU MIDI

LUNDI

Andouillette AAA, sauce moutarde à l'ancienne & purée au beurre

MARDI

Daube du Luberon & tagliatelles

MERCREDI

Parmentier de Poisson & Salade verte

JEUDI

Blanquette de veau à l'ancienne & riz

VENDREDI

Aïoli provençal

MENU ENFANT

12 €

SIROP MONIN

STEAK HACHÉ OU
FILET DE POISSON FRAIS
& Frites maison ou
ratatouille maison

YAOURT BIO

PIÈCE DU BOUCHER

UNIQUEMENT LE MIDI

Pièce seule : 17€
Entrée du jour + pièce : 22 €
Pièce + dessert : 22 €
Entrée du jour + pièce + dessert : 27€

DESSERTS MAISON 7 €

PANNA COTTA *FR. ROUGES OU CARMEL*

CRÈME BRÛLÉE

MOUSSE AU CHOCOLAT

TIRAMISU AUX SPECULOOS

FAISSELLE *FR. ROUGES OU MIEL*

LA TARTE DE FAUSTINE

ASSIETTE DE FROMAGE

VINS BLANCS

	12 CL	75 CL
CHÂTEAU PESQUIÉ LES TERRASSES AOC Ventoux <i>Minéral et floral</i>	3,5	21
CHÂTEAU PESQUIÉ CHARDONNAY AOC Ventoux <i>Floral et fruité</i>	3,5	21
DOMAINE DU TARIQUET PREMIERE GRIVE IGP COTE DE GASCOGNE <i>Moelleux et fruité</i>	4	25
CHÂTEAU VAL JOANIS TRADITION AOC Luberon <i>Sec et légèrement fruité</i>	4,5	25
MAISON DELAS VIOGNIER Vin de pays d'Oc <i>Puissance fruitée</i>	5	26
MAISON DELAS AOC Saint-Joseph <i>Puissance fruitée et belle rondeur</i>	7	37

VINS ROSÉS

	12 CL	75 CL
CHÂTEAU PESQUIÉ LES TERRASSES AOC Ventoux <i>Sec et fruité</i>	3,5	21
CHÂTEAU VAL JOANIS TRADITION AOC Luberon <i>Sec et frais</i>	4,5	25
WINE NOT LES JOLIES FILLES AOC Côtes-de-Provence <i>Sec et légèrement fruité</i>	5,5	27

LES EAUX

BADOIT 75 CL - 4,50

EVIAN 75 CL - 4,50

EVIAN 50 CL - 3,50

VINS ROUGES

	12 CL	75 CL
CHÂTEAU PESQUIÉ LES TERRASSES AOC Ventoux <i>Rond et léger</i>	3,5	21
CHÂTEAU VAL JOANIS TRADITION AOC Luberon <i>Rond et fruité</i>	4,5	25
DOMAINE ROCHE CAIRANNE AOC Cairanne <i>Fruité avec du caractère</i>	5,5	29
DOMAINE LA VERQUIÈRE VACQUEYRAS AOC Vacqueyras <i>Note fruits noirs et épices</i>	5,5	31
DOMAINE LA VERQUIÈRE AOC Rasteau <i>Fruité rouge et puissant</i>	6	33
MAISON DELAS LES LAUNES AOC Crozes-hermitage <i>Fruité sur des notes de cassis</i>	7	37
DOMAINE ALBIN JACUMIN LA BEGUDE DES PAPES AOC Châteauneuf-du-pape <i>Vin de caractère</i>		45

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)