

Dans notre belle maison de maître de 1891, entre la place de l'Hôtel de Ville et le Château Saint-Hubert, nous vous accueillons du mardi au samedi pour le déjeuner et le dîner.

Nous vous recevons en toute simplicité sur notre terrasse à l'ombre de deux grands pins, ou dans l'une de nos deux salles d'intérieur,

Epicurien et amoureux des bonnes choses, le chef Stéphane Riss s'inspire des saisons, et travaille avec des producteurs locaux, pour vous servir une cuisine élaborée avec les meilleurs produits. La carte évolue au fil du temps, des arrivages et des envies du chef.


### Un petit geste pour notre planète !

Nous avons fait le choix de l'eau filtrée CRYO, une eau pure, non salée, et microfiltrée sur place. Cette eau au goût neutre n'a aucune incidence sur l'environnement, ce qui a pour objectif de limiter les transports, le stockage, la manutention, les déchets...

Nous vous proposons cette eau filtrée (plate ou gazeuse) servie à discrétion, au prix de 2€ par personne, ---> Adoptez une attitude écocitoyenne responsable

## Nos Suggestions au Verre

### BLANCS :

|   |         |
|---|---------|
| A.O.C Côte du Rhône - Domaine de l'Abbé Dine 2020   | 6.50 €  |
| I.G.P Principauté d'Orange - Domaine de la Janasse « Viognier » 2019  | 8.00 €  |
| A.O.C Ventoux - Château Juvenal « Les Ribes du Vallat » 2020  | 8.50 €  |
| A.O.C Châteauneuf du Pape - Domaine André Mathieu 2018  | 10.00 € |
| A.O.C Châteauneuf du Pape - Domaine Chante Cigale 2020  | 11.00 € |

### ROUGES :

|   |         |
|---|---------|
| I.G.P Vaucluse - Domaine de l'Abbé Dine « La Soutane » 2017   | 6.50 €  |
| A.O.C Arbois Trousseau - Domaine Rolet 2018                   | 8.00 €  |
| I.G.P Collines Rhodaniennes - Domaine Courbis « L'Aube » 2018 | 9.00 €  |
| A.O.C Châteauneuf du Pape - Domaine André Mathieu 2018        | 10.00 € |
| A.O.C Châteauneuf du Pape - Domaine Chante Cigale 2017        | 11.00 € |

### ROSES :

|  |        |
|--|--------|
| I.G.P Vaucluse - Domaine de l'Abbé Dine 2020   | 6.00 € |
| A.O.C Côteaux d'Aix-en-Provence Château Revelette 2019 (Peter Fischer)  | 8.00 € |

L'annoncé au déjeuner, déclinaison en 3 plats (entrée, plat et dessert) 28.00 €  
Du mardi au vendredi (hors jours fériés)

Menu Marché – En 3 déclinaisons (entrée, plat et dessert) 35.00 €

Menu Délice – En 4 déclinaisons (2 entrées, plat et dessert) 44.00 €

Menu Découverte – En 5 déclinaisons (2 entrées, poisson, viande et dessert) 54.00 €

Chariot de Fromages : Petite assiette : 6.00 € Assiette 9.00 €

Menu Enfant - Servi en petite portion au choix à la carte 18.00 €  
(entrée, plat et dessert)

---

### ENTRÉES :

14.00 €

Déclinaison de Tomates, Fines Tranches de Thon Blanc de Méditerranée,  
Poules Grillés, et Glace à la Burrata

Tartare de Filet de Bœuf, Petite Courgette Farcie de Couteaux

Fleur de Courgettes Farcies aux Gambas, Sauce Vierge et Salicornes

---

### POISSONS :

24.00 €

Pavé de Merlu de Ligne, Couscous Epicé, Sauce Corail et Condiment Orange

Pavé de Maigre Sauvage, Fleur de Courgette Farcie Aubergines et Chorizo,  
Et Moules de Bouchot

---

### VIANDES :

24.00 €

Filet de Bœuf Bio et son Parmentier, Poivrons Farcis et Aubergines Grillées

Filet de Canette Aux Cerises, Girolles et Pommes de Terre Rôties

---

### DESSERTS

9.00 €

Pêche Pochée à l'Hibiscus, Coulis de Fruits Rouges et Glace Vanille

Dôme Cappuccino, Glace Caramel Beurre Salé

Gâteau Chocolat Abricot, Sorbet Chocolat et Infusion de Cascara

En cas d'intolérance alimentaire, nous sommes à votre écoute afin d'adapter la préparation des plats choisis.

Prix Nets