

# au fil de l'eau

## LES PIZZAS

Notre pâte est fabriquée sur place et pétrie par nos soins.  
Nos pizzas peuvent être garnies de crème ou de tomate.

<b>Aubergine</b> <small>Vegetarien</small>	15,00
<small>Tomate, emmental, mozzarella, aubergines, ail, persil, origan et olives</small>	
<b>Bergère</b>	15,50
<small>Crème, emmental, fromage de chèvre, mozzarella, figues, miel, jambon cru, origan et olives</small>	
<b>Calzone (chausson garni &amp; gratiné)</b>	15,50
<small>Tomate, emmental, mozzarella, jambon, champignons frais, œuf, origan et olives</small>	
<b>Chorizo</b>	14,50
<small>Tomate, emmental, mozzarella, chorizo, origan et olives</small>	
<b>Debo</b>	14,50
<small>Tomate, emmental, jambon, mozzarella, champignons frais, origan et olives</small>	
<b>Diablo</b>	16,00
<small>Tomate, viande hachée, jambon, chorizo, œuf, emmental, mozzarella, origan et olives</small>	
<b>Laura</b> <small>Vegetarien</small>	14,50
<small>Crème, emmental, mozzarella, chèvre, miel, origan et olives</small>	
<b>Gorgonzola &amp; Chorizo</b>	15,50
<small>Tomate, emmental, mozzarella, gorgonzola, chorizo, origan et olives</small>	
<b>Marguerite</b> <small>Vegetarien</small>	13,00
<small>Tomate, emmental, mozzarella, origan et olives</small>	
<b>Napolitaine</b>	14,50
<small>Tomate, emmental, mozzarella, anchois, origan et olives</small>	
<b>Nemo</b>	18,00
<small>Tomate, emmental, mozzarella, crevettes, Saint Jacques, ail, persil, basilic, origan et olives</small>	
<b>Paysanne</b>	15,00
<small>Crème, emmental, mozzarella, oignons, lardons, champignons, origan et olives</small>	
<b>Pizzaflette</b>	17,00
<small>Crème, emmental, mozzarella, pomme de terre, oignons, Reblochon, lardons, jambon cru, origan et olives</small>	
<b>Robin</b>	14,00
<small>Tomate, emmental, mozzarella, jambon, origan et olives</small>	
<b>Végétarienne</b> <small>Vegetarien</small>	14,50
<small>Tomate, emmental, mozzarella, artichauts, poivrons, oignons, origan et olives</small>	
<b>4 saisons</b>	14,50
<small>Tomate, emmental, mozzarella, jambon, artichauts, origan et olives</small>	
<b>4 fromages</b> <small>Vegetarien</small>	15,50
<small>Tomate, emmental, mozzarella, chèvre, Reblochon, origan et olives</small>	
<b>Saumon</b>	16,00
<small>Crème, emmental, mozzarella, saumon, olives</small>	

### PIZZAS « NUMBER ONE »

**LA SPÉCIALE** Vegetarien ..... 18,00  
Crème, emmental, mozzarella, Reblochon, chèvre, truffe blanche d'été « Tuber Aestivum »

**CÈPES ET TRUFFE** Vegetarien ..... 18,00  
Crème, emmental, mozzarella, cèpes, truffe blanche d'été « Tuber Aestivum »

## LES SALADES

<b>Salade de chèvre ou Reblochon chaud</b> .....	18,00
<small>Salade verte, tomates, jambon cru, toast de chèvre ou Reblochon gratiné</small>	
<b>Salade au poulet pané</b> .....	18,00
<small>Salade verte, tomates, filets de poulet panés, copeaux de fromage Italien</small>	
<b>Tartare de Saumon</b> .....	18,00
<small>Salade verte, tomates et tartare de saumon</small>	

Toutes nos salades sont servies avec vinaigrette balsamique, huile d'olive et ail

## VIANDE FROIDE

servie avec ses frites et salade verte

<b>Tartare de bœuf 200 g (non préparé)</b> .....	18,00
Supplément truffes .....	4,00
<b>Tartare de bœuf à l'italienne 200 g</b> .....	20,00
<small>Pistou, tomates confites, câpres, copeaux de fromage Italien</small>	
<b>Carpaccio de bœuf en assiette</b> .....	17,00
<small>Huile d'olive, citron, copeaux de fromage Italien</small>	
Supplément truffes .....	4,00

### HAMBURGER MAISON • 19,00

Viande de bœuf, oignons confits, tomates, et au choix Reblochon, chèvre ou cheddar servis avec des frites et salade verte

### MENU ENFANT • 12,50

Steak haché & frites ou pâtes au beurre ou Filet de poulet pané & frites ou pâtes au beurre

- ...
- 1 boule de glace
- ...
- 1 verre de sirop



English Menu

← scan here

## VIANDES GRILLÉES/CUISINÉES

servie avec ses frites et salade verte

<b>Entrecôte grillée</b> .....	24,00
<b>Souris d'agneau, confite au four</b> .....	24,00
<b>Magret de canard</b> .....	24,00
<small>Ferme du Pountoun, sauce au miel / Selon arrivage</small>	

## SPÉCIALITÉS DE FONDUES

<b>CAMEMBERT</b> .....	20,00
<small>Camembert entier fondu, charcuterie, salade verte et pommes de terre sautées</small>	
<b>Supplément truffes</b> .....	5,00

## RAVIOLIS & PÂTES

<b>Pâtes à la Carbonara</b> .....	16,00
<small>Lardons et crème « maison »</small>	
<b>Pâtes au pistou</b> <small>Vegetarien</small> .....	16,00
<small>Ail, parmesan, basilic et huile d'olive</small>	
<b>Gnocchis au gorgonzola</b> .....	17,00
<b>et jambon cru</b>	
<b>Raviolis aux cèpes et truffes</b> <small>Vegetarien</small> .....	20,00
<small>Sauce cèpes et truffes (Tuber Aestivum)</small>	

## GAMBAS EN PERSILLADE

sauce tomate cuisinée, flambées au Pastis, servies avec des pâtes  
26,00

**PAVÉ DE SAUMON**  
et sa sauce soja, miel et sésame servi avec des pâtes au pistou  
24,00

## LES COUPES DE GLACE

<b>CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS</b> .....	9,00
<small>1 boule vanille, 2 boules café ou chocolat, sauce café ou chocolat, chantilly</small>	
<b>DAME BLANCHE</b> .....	9,00
<small>3 boules vanille, sauce chocolat et chantilly</small>	
<b>ROYALE POIRE</b> .....	10,00
<small>2 boules poire et alcool de poire</small>	
<b>COLONEL</b> .....	10,00
<small>2 boules citron et vodka</small>	

## VIN EN PICHET

Vin du pays de Vaucluse, rouge, blanc et rosé  
50 cl. 12.00

## VIN EN BOUTEILLE

<small>AOP VENTOUX — Vignoble Chasson</small>			
<b>Château Blanc « Un Autre Regard »</b>	Rouge, rosé et blanc	50 cl	16.00 75 cl 25.00
<small>AOP LUBERON — Cave du Luberon</small>			
<b>« Alidon »</b>	Rouge ou rosé	50 cl	15.00 75 cl 24.00
<small>IGP Méditerranée</small>			
<b>Domaine de Léos « Augusta » - BIO</b>	Rosé	75 cl	31.00

## LA BRASSERIE

San Pellegrino (péillante) ou Évian (plate)  
50 cl. 4.00 /// 100 cl. 6.00

<b>Spritz Apérol / Gin Tonic</b>	12,5 cl	9,00
<b>Pastis (Ricard ou 51)</b>	2 cl	3,00
<b>Martini, Porto,</b>	4 cl	4,50
<b>Suze, Beaumes-de-Venise...</b>		
<b>Jack Daniel's, Bailey's</b>	4 cl	9,00
<b>Rhum: Diplomatico, Don Papa</b>		
<b>William Lawson's, Captain Morgan</b>	4 cl	6,00
<b>Jagerbomb, Jagermeister, Baccardi, Vodka</b>		
<b>Stella Artois pression</b>	25 cl	3,50
<b>Leffe pression</b>	25 cl	4,50
<b>Tourtel (sans alcool)</b>	27,5 cl	4,50
<b>Desperados</b>	33 cl	4,50
<b>Kir vin blanc (Cassis, Pêche ou Mûre)</b>	12 cl	4,00
<b>Vin de Pays (Rouge, rosé ou blanc)</b>	12 cl	4,00
<b>Get 27 ou 31 &amp; Digestifs</b>	4 cl	8,00
<b>Limoncello</b>	4 cl	8,00
<b>Sirop</b>	25 cl	2,50
<small>Grenadine, fraise, menthe, fun blue (menthe bleue), citron, PAC, pêche et orgeat</small>		
<b>Diabolo (limonade + sirop)</b>	33 cl	4,50
<b>Jus de fruits &amp; Nectar Pago</b>	25 cl	3,50
<small>Ananas, abricot, pomme, orange, tomate, fraise</small>		
<b>Orangina, Thé glacé</b>	25 cl	4,00
<b>Coca-Cola, Coca zéro,</b>	33 cl	4,00
<b>Limonade, Perrier, Schweppes tonic ou agrumes</b>		
<b>Red Bull 25 cl</b>	4,00	
<b>Café salle</b>		2,00
<b>Thé, Cappuccino, café au lait</b>		3,50

## LES DOUCEURS

Coupe 1 boule **3,00** 2 boules **5,00** 3 boules **7,00**  
Supplément chantilly ou sauce ..... **0,50**

### PARFUMS CRÈMES GLACÉES

Café • Vanille • Chocolat • Pistache • Caramel • Rhum-raisin

### PARFUMS SORBETS

Fraise • Citron • Poire

## LES DESSERTS

<b>Assiette de fromages</b> .....	9,00
<b>Profiteroles et son coulis de chocolat</b> .....	9,00
<b>Tarte Tatin chaude</b> .....	9,00
<b>Moelleux au chocolat</b> .....	9,00
<b>Babas au limoncello</b> .....	9,00
<b>Café gourmand (1 Café et 3 mignardises)</b> .....	10,00

Nous n'acceptons plus les chèques • **Nous ne servons pas 1 plat pour 2 personnes, supplément assiette vide 8.00**

Prix en euros, toutes taxes comprises • Nos recettes peuvent contenir des allergènes majeurs (règlement UE n° 1169/2011), dont la liste est à disposition sur votre demande • L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération



# au fil de l'eau


## THE PIZZAS


Our dough is made on site and kneaded by us.

Our pizzas can be topped with cream or tomato.

<b>Eggplant</b>  15.00	Tomato, emmental, mozzarella, eggplant, garlic, parsley, oregano and olives
<b>Shepherdess</b> 15.50	Cream, emmental, goat cheese, mozzarella, figs, honey, raw ham, oregano and olives
<b>Calzone (filled &amp; gratin turnover)</b> 15.50	Tomato, emmental, mozzarella, ham, fresh mushrooms, egg, oregano and olives
<b>Chorizo</b> 14.50	Tomato, emmental, mozzarella, chorizo, oregano and olives
<b>Debo</b> 14.50	Tomato, emmental, ham, mozzarella, fresh mushrooms, oregano and olives
<b>Diablo</b> 16.00	Tomato, minced meat, ham, chorizo, egg, emmental, mozzarella, oregano and olives
<b>Laura</b>  14.50	Crème, emmental, mozzarella, goat cheese, honey, oregano and olives
<b>Gorgonzola &amp; Chorizo</b> 15.50	Tomato, emmental, mozzarella, gorgonzola, chorizo, oregano and olives
<b>Marguerite</b>  13.00	Tomato, emmental, mozzarella, oregano and olives
<b>Neapolitan</b> 14.50	Tomato, emmental, mozzarella, anchovies, oregano and olives
<b>Nemo</b> 18.00	Tomato, emmental, mozzarella, shrimp, scallops, garlic, parsley, basil, oregano and olives
<b>Peasant woman</b> 15.00	Cream, emmental, mozzarella, onions, bacon, mushrooms, oregano and olives
<b>Pizzaflette</b> 17.00	Cream, emmental, mozzarella, potatoes, onions, Reblochon, bacon, raw ham, oregano and olives
<b>Robin</b> 14.00	Tomato, emmental, mozzarella, ham, oregano and olives
<b>Vegetarian</b>  14.50	Tomato, emmental, mozzarella, artichokes, peppers, onions, oregano and olives
<b>4 seasons</b> 14.50	Tomato, emmental, mozzarella, ham, artichokes, oregano and olives
<b>4 cheeses</b>  15.50	Tomato, emmental, mozzarella, goat cheese, Reblochon, oregano and olives
<b>Salmon</b> 16.00	Cream, emmental, mozzarella, salmon, olives

### "NUMBER ONE" PIZZAS

**THE SPECIAL**  18.00  
Cream, emmental, mozzarella, Reblochon, goat cheese, white summer truffle "Tuber Aestivum"

**CEPS AND TRUFFLES**  18.00  
Cream, emmental, mozzarella, porcini mushrooms, white summer truffle "Tuber Aestivum"

## THE SALADS

<b>Goat cheese salad or hot Reblochon</b> 18.00	Green salad, tomatoes, raw ham, goat cheese toast or Reblochon gratin
<b>Breaded chicken salad</b> 18.00	Green salad, tomatoes, breaded chicken fillets, Italian cheese shavings
<b>Salmon tartare</b> 18.00	Green salad, tomatoes and salmon tartare

All our salads are served with balsamic vinaigrette, olive oil and garlic

## COLD MEAT

served with fries and green salad

<b>Beef tartare</b> 200 g (unprepared) 18.00	Truffle supplement 4.00
<b>Italian beef tartare</b> 200 g 20.00	Pistou, candied tomatoes, capers, Italian cheese shavings
<b>Beef carpaccio on a plate</b> 17.00	Olive oil, lemon, Italian cheese shavings
	Truffle supplement 4.00

## HOMEMADE HAMBURGER • 19.00

Beef, candied onions, tomatoes, and your choice of Reblochon, goat's cheese or cheddar served with fries and green salad

## CHILDREN'S MENU • 12.50

Chopped steak & fries or buttered pasta or Breaded chicken fillet & fries or buttered pasta

1 scoop of ice cream

...

1 glass of syrup



English Menu

scan here

## GRILLED/COOKED MEATS

served with fries and green salad

<b>Grilled rib steak</b> 24.00
<b>Lamb shank, baked in the oven</b> 24.00
<b>Duck breast</b> 24.00

Ferme du Pountoun, honey sauce / Depending on availability

## FONDUE SPECIALTIES

<b>CAMEMBERT</b> 20.00	Whole melted Camembert, cold meats, green salad and fried potatoes
<b>Truffle supplement</b> 5.00	

## RAVIOLIS & PASTA

<b>Pasta carbonara</b> 16.00	Bacon and "homemade" cream
<b>Pistou pasta</b>  16.00	Garlic, parmesan, basil and olive oil
<b>Gorgonzola gnocchi</b> and 17.00	
<b>raw ham</b>	
<b>Ravioli with porcini mushrooms and truffles</b> 20.00	Porcini mushroom and truffle sauce (Tuber Aestivum)

## PRAWNS IN PERSILLADE

cooked tomato sauce, outbreaks in Pastis, served with pasta 26.00

## SALMON SLAB

and its soy sauce, honey and sesame served with pesto pasta 24.00

## ICE CUPS

<b>Liégeois Coffee or Chocolate</b> 9.00	1 scoop of vanilla, 2 scoops of coffee or chocolate, coffee or chocolate sauce, whipped cream
<b>White Lady</b> 9.00	3 vanilla balls, chocolate sauce and whipped cream
<b>Royal Pear</b> 10.00	2 pear balls and pear alcohol
<b>Colonel</b> 10.00	2 lemon and vodka scoops

## JUG WINE

Wine from the Vaucluse region, red, white and rosé 50 cl. 12.00

## BOTTLED WINE

AOP VENTOUX — Chasson Vineyard	
<b>Château Blanc "Another Look"</b>	Red, rosé and white 50 cl 16.00 75 cl 25.00
AOP LUBERON — Cave du Luberon	
<b>"Alidon"</b> Red or rosé 50 cl 15.00 75 cl 24.00	PGI Mediterranean
<b>Domaine de Léos "Augusta" - ORGANIC</b> Rosé 75 cl 31.00	

## BREWERY

San Pellegrino (sparkling) or Évian (still) 50 cl. 4.00 /// 100 cl. 6.00

<b>Spritz Aperol / Gin Tonic</b> 12.5cl. 9.00	
<b>Pastis (Ricard or 51)</b> 2 cl. 3.00	
<b>Martini, Porto,</b> 4cl. 4.50	
<b>Suze, Beaufort-de-Venise...</b>	
<b>Jack Daniel's, Bailey's</b> 4cl. 9.00	
<b>Rum: Diplomatico, Don Papa</b>	
<b>William Lawson's, Captain Morgan</b> 4 cl. 6.00	
<b>Jagerbomb, Jagermeister, Baccardi, Vodka</b>	
<b>Stella Artois draft Leffe</b> 25cl. 3.50	
<b>draft 25 cl.</b> 4.50	
<b>Tourtel (without alcohol)</b> 27.5 cl. 4.50	
<b>Desperados 33 cl.</b> 4.50	
<b>Kir white wine (Blackcurrant, Peach or Blackberry)</b> 12 cl. 4.00	
<b>Vin de Pays (Red, rosé or white)</b> 12 cl. 4.00	
<b>Get 27 or 31 &amp; Digestifs</b> 4cl. 8.00	
<b>Limoncello 4 cl.</b> 8.00	
	25cl. 2.50
<b>Grenadine syrup, strawberry, mint, fun blue (blue mint), lemon, PAC, peach and orange</b>	
<b>Diabolo (lemonade + syrup)</b> 33 cl. 4.50	
<b>Pago fruit juice &amp; Nectar 25 cl.</b> 3.50	
	Pineapple, apricot, apple, orange, tomato, strawberry
<b>Orangina, Iced tea</b> 25 cl. 4.00	
<b>Coca-Cola, Coca zero,</b> 33 cl. 4.00	
<b>Lemonade, Perrier, Schweppes tonic or citrus fruits</b>	
<b>Red Bull 25 cl</b> 4.00	
<b>Coffee</b> 2.00	
<b>room Tea, Cappuccino, coffee</b> 3.50	

with milk LES DOUCEURS

Cup 1 ball 3.00 2 balls 5.00 3 balls 7.00  
Additional whipped cream or sauce. 0.50

## ICE CREAM FLAVORS

Coffee • Vanilla • Chocolate • Pistachio • Caramel • Rum-raisin

## SORBETS PERFUMES

Strawberry • Lemon • Pear

## THE DESSERTS

<b>Cheese plate</b> 9.00
<b>Profiteroles and chocolate coulis</b> 9.00
<b>Hot Tarte Tatin</b> 9.00
<b>Chocolate cake</b> 9.00
<b>Babas with limoncello</b> 9.00
<b>Gourmet coffee (1 coffee and 3 sweets)</b> 10.00

We no longer accept checks • We do not serve 1 dish for 2 people, empty plate supplement 8.00

Prices in euros, all taxes included • Our recipes may contain major allergens (EU regulation no. 1169/2011), the list of which is available on your request • Alcohol abuse is dangerous for your health, consume in moderation