

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.

Bergère 15,50
Crème, emmental, fromage de chèvre, mozzarella, figues, miel, jambon cru, origan et olives

Calzone (chausson garni & gratiné) 16,00
Tomate, emmental, mozzarella, jambon, champignons frais, œuf, origan et olives

Chorizo 14,50
Tomate, emmental, mozzarella, chorizo, origan et olives

Debo 14,50
Tomate, emmental, jambon, mozzarella, champignons frais, origan et olives

Diablo 17,00
Tomate, viande hachée, jambon, chorizo, œuf, emmental, mozzarella, origan et olives

Laura Végétarien 15,00
Crème, emmental, mozzarella, chèvre, miel, origan et olives

Gorgonzola & Chorizo 15,50
Tomate, emmental, mozzarella, gorgonzola, chorizo, origan et olives

Marguerite Végétarien 13,00
Tomate, emmental, mozzarella, origan et olives

Napolitaine 14,50
Tomate, emmental, mozzarella, anchois, origan et olives

Nemo 20,00
Tomate, emmental, mozzarella, crevettes, Saint Jacques, ail, persil, basilic, origan et olives

Paysanne 16,00
Crème, emmental, mozzarella, oignons, lardons, champignons, origan et olives

Thon 16,00
Tomate, mozzarella, emmental, thon, ail et persil

Pizzaflette 17,00
Crème, emmental, mozzarella, pomme de terre, oignons, Reblochon, lardons, jambon cru, origan et olives

Robin 14,00
Tomate, emmental, mozzarella, jambon, origan et olives

Végétarienne Végétarien 15,00
Tomate, emmental, mozzarella, champignons, oignons et artichauts

4 saisons 14,50
Tomate, emmental, mozzarella, jambon, artichauts, origan et olives

4 fromages Végétarien 15,50
Tomate, emmental, mozzarella, chèvre, Reblochon, origan et olives

PIZZAS « NUMBER ONE »

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

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

LES SALADES

Salade de chèvre chaud 18,50

Salade verte, tomates, lardons fumés grillés, toast de chèvre gratiné

Salade au poulet pané 18,50

Salade verte, tomates, filets de poulet panés, copeaux de fromage italien

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

VIANDES GRILLÉES/ CUISINÉES

servie avec ses frites et salade verte

Entrecôte grillée (300gr) 26,00

Magret de canard (400gr) 26,00

Ferme du Pountoun, sauce au miel / Selon arrivage

MENU ENFANT

14,00

Steak haché & frites ou pâtes
ou aiguillettes de poulet panées & frites ou pâtes

...

1 boule de glace au choix



English
Menu
← scan here

Nous n'acceptons plus les chèques · Nous ne servons pas 1 plat pour 2 personnes, supplément assiette vide 8,00

HAMBURGER MAISON • 19,00

Viande de bœuf, oignons confits, tomates, et cheddar servis avec des frites et salade verte

SPÉCIALITÉS DE FONDUES

CAMEMBERT 20,00

Camembert entier fondu, charcuterie, salade verte et pommes de terre sautées

Supplément truffes 5,00

RAVIOLIS & PÂTES

Pâtes à la Carbonara 18,00

Lardons et crème « maison »

Pâtes au Saint-Jacques et crevettes 22,00

crème, St. Jacques et crevettes en persillade

Raviolis aux cèpes et truffes Végétarien 20,00

Sauce cèpes et truffes (Tuber Aestivum)

PAVÉ DE SAUMON

et sa sauce soja, miel et sésame

servi avec des pâtes au pistou

26,00

GAMBAS FLAMBÉES AU PASTIS

et leurs tagliatelles

26,00

LES COUPES DE GLACE

CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS 9,00

1 boule vanille, 2 boules café ou chocolat, sauce café ou chocolat, chantilly

DAME BLANCHE 9,00

3 boules vanille, sauce chocolat et chantilly

ROYALE POIRE 10,00

2 boules poire et alcool de poire

COLONEL 10,00

2 boules citron et vodka

VIN EN PICHET

IGP Méditerranée, rouge, blanc et rosé
50 cl. 12,00

VIN EN BOUTEILLE

AOP VENTOUX — Vignoble Chasson
Château Blanc « Un Autre Regard »

Rouge, rosé et blanc 50 cl. 16,00 75 cl. 25,00

AOP LUBERON — Cave du Luberon

« Alidon » Rouge ou rosé 50 cl. 15,00 75 cl. 24,00

IGP Méditerranée

Domaine de Léos « Augusta » - BIO Blanc ou Rosé 75 cl. 35,00

San Pellegrino (pétillante) ou Évian (plate)

50 cl. 5,00 // 100 cl. 6,00

Spritz Apérol / Saint Germain / limoncello 12,5 cl. 9,00

Gin Tonic 12,5 cl. 9,00

Coupe de prosecco 12,5 cl. 5,00

Pastis (Ricard ou 51) 2 cl. 3,00

Martini, Porto, Suze, Beaumes-de-Venise... 4 cl. 4,50

Jack Daniel's 4 cl. 9,00

Rhum : Diplomatico, Don Papa William Lawson's, Vodka 4 cl. 6,00

Stella Artois pression 25 cl. 3,50 50 cl. 7,00

Leffe pression 25 cl. 4,50 50 cl. 9,00

Panaché 25 cl. 3,50 50 cl. 7,00

Monaco 25 cl. 4,00 50 cl. 8,00

Tourtel (sans alcool) 27,5 cl. 4,50

Desperados 33 cl. 4,50

Kir vin blanc (Cassis) 12 cl. 4,00

Vin IGP Méditerranée (Rouge, rosé ou blanc) 12 cl. 4,00

Get 27 & Digestifs 4 cl. 8,00

Limoncello 4 cl. 8,00

Sirop 25 cl. 2,50

Grenadine, fraise, menthe, fun blue (menthe bleue), citron, PAC, pêche et orange

Diabolo (limonade + sirop) 33 cl. 4,50

Jus de fruits 25 cl. 3,50

Ananas, abricot, pomme, orange, tomate, fraise

Orangina, Thé glacé 25 cl. 4,00

Coca-Cola, Coca zéro, 33 cl. 4,00

Limonade, Perrier, Schweppes tonic ou agrumes

Red Bull 25 cl. 4,00

Café selle 2,00

Thé, Cappuccino, café au lait 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

Chèvre affiné du Ventoux 7,00

Profiteroles et son coulis de chocolat 9,00

Moelleux au chocolat 9,00

Café gourmand (1 Café et 3 mignardises) 10,00