l'équipe Chez Ju vous souhaite un bon appétit !

AU MENU

une bonne cuisine maison

MENU DU MIDI

Du lundi au vendredi, uniquement au déjeuner, hors jours fériés

ENTRÉE du jour
+ PLAT du jour

ou

PLAT du jour
+ DESSERT du jour

19,50€

à Partager NOS PLANCHES

La mixte ..... 17,50 €
Assortiment de cochonnaille & fromages du Bistro,beurre, cornichons

La Tartinade ..... 17,50 €
Tapenade d'olives, crème de chorizo, houmous, gressins & croûtons

NOS ENTRÉES

Assiette de cochonnaille du Bistro ..... 10,00 €

Croustillant de chèvre de Provence rôti ..... 10,50 €
& confit d'oignon

Vol au vent aux champignons, crème persillée ..... 12,50 €

Burrata crémeuse, ratatouille de légumes confits ..... 15,50 €

Médaillons de foie gras de canard au porto rouge, ... 15,50 €
confit aux fruits du moment, pain aux céréales toasté

Entrée du jour ..... 8,50 €

NOS SALADES *gourmandes*

La bergère ..... 19,00 €
Duo de croustillant de chèvre de Provence & toast de chèvre au miel, lardons grillés, tomates, olives & oignon rouge

La césar ..... 19,00 €
Filets de poulet croustillants, sauce césar, œuf, copeaux de Grana Padano AOP, tomates, croûtons & olives

La Gravlax ..... 19,00 €
Saumon Gravlax par nos soins, , croutons, crème grecque à l'aneth, tomates, olives & oignons rouges

MENU ENFANT

Pâte Carbonara ou Poulet croustillant frites
+ Glace enfant ou Dessert du jour
+ 1 sirop à l'eau

12,50€

MENU RESTO • 36,00€

ENTRÉE au choix + PLAT au choix + DESSERT au choix

NOS VIANDES *et* POISSONS

Tartare de boeuf à l'italienne, frites & salade ..... 20,00 €
Pesto, Grana Padano AOP, tomates confites, jaune d'œuf

Pièce du boucher grillée, frites & salade ..... 19,50 €
Selon arrivage

Entrecôte française XL grillée (300gr, race selon arrivage) .... 26,00 €
Fleur de sel de Guérande, pommes Grenailles & légumes (Supplément +3€ au menu Resto)

Burger *Chez Ju*, frites & salade ..... 20,00 €
Pain brioché, steak haché Black Angus, sauce piment d'Espelette, cheddar fumé, poitrine grillée & confit d'oignon

Gardiane de taureau AOP à notre façon ..... 23,00 €

Truite fraiche de la Sorgue rôtie ..... 21,00 €
Amandes, pommes Grenaille & légumes

Seiche rôtie en persillade ..... 23,00 €
Pommes grenailles & légumes

Burger Nordique ..... 20,00 €
Pain brioché, saumon Gravlax, sauce à l'aneth, avocat, oignons rouges, frites & salade

Suggestion du jour ..... consulter l'ardoise

Assiette de frites ..... 5,00 €
Supplément de sauce au choix : Roquefort, forestière, poivre ..... 1,50 €

NOS PÂTES

Nids de tagliatelles ..... 17,50 €
Au choix : Roquefort, Forestière, carbonara ou aux légumes poelés

Coup de coeur du Bistro ..... 21,00 €
Tagliatelles au Pesto, Burrata crémeuse, chips de jambon cru

Lasagnes Végétariennes ..... 19,00 €

NOS DESSERTS

Profiteroles, glace vanille, sauce chocolat chaud ..... 9,50 €
Tiramisu Amaretto & café ..... 8,00 €
Crumble aux fruits du moment, chantilly maison ..... 8,00 €
Café gourmand ..... 10,00 €
Dessert du jour (voir ardoise) ..... 8,00 €

MENU BISTRO

Entrée du jour
Assiette de cochonnaille du Bistro
Croustillant de chèvre de Provence rôti

Plat du jour
Pièce du boucher grillée
Truite fraiche de la Sorgue rôtie

Dessert du jour
Mousse au chocolat
Tiramisu Amaretto & Café
Café gourmand (+1,5€)
Glace 2 boules

26,00€

NOS VINS

BLANC

	Au verre 12,5cl	50cl	75cl
IGP Vaucluse, Cépage 100% Roussanne	3,50 €		18,00 €
AOP Ventoux, Aubépine, Gamme Héritage			24,00 €
AOP Luberon, Domaine Chasson	5,50 €	17,00 €	28,00 €
HVE 100% Viognier, Collection, Cave de Lumières	6,00 €		30,00 €
Muscat de Beaumes de Venise	5,50 €		

ROSÉ

	Au verre 12,5cl	50cl	75cl
IGP Vaucluse, Cépage 100% Grenache	3,50 €		18,00 €
AOP Ventoux, Domaine Terrus		16,00 €	24,00 €
AOP Luberon, Château Thourame	5,50 €		27,00 €
AB Domaine Léos, Cuvée Augusta, Patrick Bruel, L'isle sur la Sorgue			35,00 €
AB Domaine Léos, Cuvée Augusta		Magnum 150cl	65,00 €

ROUGE

	Au verre 12,5cl	50cl	75cl
IGP Vaucluse, Cépage 100% Cinsault	3,50 €		18,00 €
AOP Ventoux, Domaine Terrus		16,00 €	24,00 €
AOP Luberon, Château Thourame	5,50 €		27,00 €
AOC Vacqueyras, Cuvée Prestige	7,00 €		33,00 €
AOP Châteauneuf-du-Pape, Juliette Avril			57,00 €

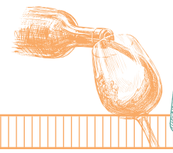
VINS EN CARAFE

	25cl	50cl
IGP Vaucluse	6,00 €	10,00 €

CHAMPAGNE

	la coupe, 12,5cl	75cl
Brut, Veuve Pelletier	8,50 €	50,00 €

Le canon, faut comprendre que ce n'est pas que du pinard, c'est aussi de l'amitié.



Création Graphique & impression : Compo Typo Relief - l'isle sur la Sorgue

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Machine Translated by Google

the team Chez Ju wishes you a good appetite!

On the Menu
good home cooking

LUNCH MENU

Monday to Friday, lunch only, excluding public holidays

STARTER of the day
+ DISH of the day

j or k

DISH of the day
+ DESSERT of the day

19.50€

to Share

Our Boards

The mixed ..... 17.50 €
Assortment of pork products & cheeses from the Bistro, butter, pickles

The Spread ..... 17.50 €
Olive tapenade, chorizo cream, hummus, breadsticks & croutons

Our entries

Plate of pork products from the Bistro ..... 10.00 €

Crispy roasted Provence goat cheese & onion confit ..... 10.50 €

Mushroom vol-au-vent with parsley cream ..... 12.50 €

Creamy burrata, ratatouille of candied vegetables ..... 15.50 €

Duck foie gras medallions with red port, seasonal fruit confit, toasted cereal bread ..... 15.50 €

Entry of the day ..... 8.50 €

Our salads greedy

The shepherdess ..... 19.00 €
Duo of crispy Provence goat cheese & honey goat cheese toast, grilled bacon, tomatoes, olives & red onion

The Caesar ..... 19.00 €
Crispy chicken fillets, Caesar sauce, egg, Grana Padano PDO shavings, tomatoes, croutons & olives

The Gravlax ..... 19.00 €
Salmon Gravlax made by us, croutons, Greek cream with dill, tomatoes, olives & red onions

MENU L'ENFANT

Carbonara Pasta or Crispy Chicken Fries

+ Children's ice cream or Dessert of the day

+ 1 water syrup

12.50€

Restaurant Menu ; €36.00

ENTRANCE of your choice + FLAT of your choice + DESSERT of your choice

Our Meats and Fish

Italian beef tartare, fries & salad ..... 20.00 €
Pesto, Grana Padano PDO, candied tomatoes, egg yolk

Grilled butcher's cut, fries & salad ..... 19.50 €
Depending on arrival

Grilled XL French entrecôte (300g, breed depending on availability) ..... 26.00 €
Fleur de sel from Guérande, Grenaille potatoes & vegetables (Supplement +3€ on the Resto menu)

Burger Chez Ju, fries & salad ..... 20.00 €
Brioche bread, Black Angus ground steak, Espelette pepper sauce, smoked cheddar, grilled bacon & onion confit

AOP bull guard our way ..... 23.00 €

Fresh roasted trout from the Sorgue ..... 21.00 €
Almonds, Grenaille potatoes & vegetables

Roasted cuttlefish with parsley ..... 23.00 €
New potatoes & vegetables

Nordic Burger ..... 20.00 €
Brioche bread, Gravlax salmon, dill sauce, avocado, red onions, fries & salad

Suggestion of the day ..... consult the slate

Plate of fries ..... 5.00 €

Extra sauce of your choice: Roquefort, forestière, pepper ..... 1.50 €

i< h

Our Pasta

Tagliatelle nests ..... 17.50 €
Choice of: Roquefort, Forestière, carbonara or with fried vegetables

Bistro's favorite ..... 21.00 €
Tagliatelle with Pesto, Creamy Burrata, Raw Ham Crisps

Vegetarian Lasagna ..... 19.00 €

Our desserts

Profiteroles, vanilla ice cream, hot chocolate sauce ..... 9.50 €

Tiramisu Amaretto & coffee ..... 8.00 €

Crumble with seasonal fruits, homemade whipped cream ..... 8.00 €

Gourmet coffee ..... 10.00 €

Dessert of the day (see slate) ..... 8.00 €

BISTRO MENU

Entry of the day
Plate of pork products
from the Bistro

Crispy goat cheese
roasted from Provence

Dish of the day
Butcher's piece
grilled

Fresh trout
roasted Sorgue

Dessert of the day
Chocolate mousse

Tiramisu
Amaretto & Coffee

Gourmet coffee
Ice cream 2 scoops

26.00€

NOS VINS

White

	By the glass 12.5cl	50cl	75cl
IGP Vaucluse, 100% Roussanne grape variety	3.50 €		18.00 €
AOP Ventoux, Hawthorn, Heritage Range			24.00 €
AOP Luberon, Domaine Chasson	5.50 €	17.00 €	28.00 €
HVE 100% Viognier, Collection, Cave de Lumières	6.00 €		30.00 €
Muscat of Beaumes of Venice	5.50 €		

Pink

	By the glass 12.5cl	50cl	75cl
IGP Vaucluse, 100% Grenache grape variety	3.50 €		18.00 €
AOP Ventoux, Domaine Terrus		16.00 €	24.00 €
AOP Luberon, Château Thourame	5.50 €		27.00 €
AB Domaine Leos, Cuvée Augusta, Patrick Bruel, L'isle sur la Sorgue			35.00 €
AB Domaine Léos, Cuvée Augusta		Magnum 150cl	65.00 €

Red

	By the glass 12.5cl	50cl	75cl
IGP Vaucluse, 100% Cinsault grape variety	3.50 €		18.00 €
AOP Ventoux, Domaine Terrus		16.00 €	24.00 €
AOP Luberon, Château Thourame	5.50		27.00 €
AOC Vacqueyras, Cuvée Prestige	€ 7.00 €		33.00 €
AOP Châteauneuf-du-Pape, Juliette Avril			57.00 €

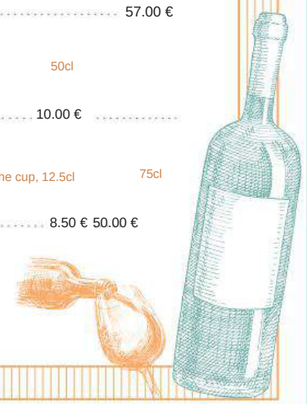
Wines in carafe

	25cl	50cl
IGP Vaucluse	6.00 €	10.00 €

Champagne

	the cup, 12.5cl	75cl
Brut, Widow Pelletier	8.50 €	50.00 €

The canon, you have to understand that it is not
than wine, it's also friendship. Lantie.



Graphic Design & Printing: Compo Typo Relief - l'isle sur la Sorgue

ALCOHOL ABUSE IS DANGEROUS FOR YOUR HEALTH, CONSUME IN MODERATION

Machine Translated by Google

das Team Chez Ju wünsche dir einen guten Appetit!

Auf der Speisekarte
gute Hausmannskost

MITTAGSMENÜ

Montag bis Freitag, nur Mittagessen, außer an Feiertagen

EINTRAG des Tages
+ GERICHT des Tages

j oder k

GERICHT des Tages
+ DESSERT des Tages

19,50€

zum Teilen
Unsere Boards

Das Gemischte ..... 17,50 €
Auswahl an Schweinefleisch und Käse aus dem Bistro, Butter, Gurken

Die Verbreitung ..... 17,50 €
Oliventapenade, Chorizocreme, Hummus, Grissini und Croutons

Unsere Vorspeisen

Schweinefleischplatte aus dem Bistro ..... 10,00 €

Knusprig gerösteter Ziegenkäse aus der Provence & Zwiebelconfit ..... 10,50 €

Vol au vent mit Pilzen, Petersiliencreme ..... 12,50 €

Cremige Burrata, kandiertes Gemüse-Ratatouille ..... 15,50 €

Medaillons von Entenstopfleber mit rotem Portwein, Confit mit Früchten der Saison, geröstetes Getreidebrot ..... 15,50 €

Eintrag des Tages ..... 8,50 €

Unsere Salate Gourmet

Die Hirtin ..... 19,00 €
Duo aus knusprigem Ziegenkäse aus der Provence und Ziegenkäsetoast mit Honig, gegrilltem Speck, Tomaten, Oliven und roten Zwiebeln

Der Cäsar ..... 19,00 €
Knusprige Hähnchenfilets, Caesarsauce, Ei, Grana Padano DOP-Späne, Tomaten, Croutons und Oliven

Das Gravlax ..... 19,00 €
Gravlax-Lachs von uns, Croutons, griechische Dillcreme, Tomaten, Oliven und rote Zwiebeln

MENU ENFANT

Carbonara-Nudeln oder knusprige Hähnchen-Pommes

+ Kindereis oder Dessert des Tages

+ 1 Wassersirup

12,50€

Restaurantmenü ; 36,00€

EINGANG Ihrer Wahl + WOHNUNG Ihrer Wahl + NACHTISCH Ihrer Wahl

Unser Fleisch und Fische

Italienisches Rindertatar, Pommes und Salat ..... 20,00 €
Pesto, Grana Padano DOP, kandierte Tomaten, Eigelb

Gegrilltes Metzgerstück, Pommes und Salat ..... 19,50 €
Je nach Anreise

Gegrilltes französisches XL-Entrecôte (300 g, Sorte je nach Verfügbarkeit) ..... 26,00 €
Fleur de Sel aus Guérande, Grenaille-Kartoffeln und Gemüse (Zuschlag +3y€ auf der Speisekarte des Restaurants)

Burger Chez Ju, Pommes und Salat ..... 20,00 €
Briochebrot, Black Angus Hacksteak, Espelette-Pfeffersauce, geräucherter Cheddar, gegrillte Brust und Zwiebelconfit

Gardiane von Bull AOP auf unsere Art und Weise ..... 23,00 €

Frisch gebratene Sorgue-Forelle ..... 21,00 €
Mandeln, Grenaille-Äpfel und Gemüse

Gebratener Tintenfisch mit Petersilie ..... 23,00 €
Neue Kartoffeln und Gemüse

Nordischer Burger ..... 20,00 €
Briochebrot, Gravlax-Lachs, Dillsauce, Avocado, rote Zwiebeln, Pommes und Salat

Vorschlag des Tages ..... Konsultieren Sie die Schiefertafel

Teller mit Pommes ..... 5,00 €

Saucenzusatz nach Wahl: Roquefort, Wald, Pfeffer ..... 1,50 €

ich< h

Unsere Pasta

Tagliatelle-Nester ..... 17,50 €
Ihre Wahl: Roquefort, Forestière, Carbonara oder mit gebratenem Gemüse

Favorit im Bistro ..... 21,00 €
Tagliatelle mit Pesto, cremiger Burrata, Rohschinkenchips

Vegetarische Lasagne ..... 19,00 €

Unsere Desserts

Profiteroles, Vanilleeis, heiße Schokoladensauce ..... 9,50 €

Tiramisu Amaretto und Kaffee ..... 8,00 €

Crumble mit frischen Früchten, hausgemachter Schlagsahne ..... 8,00 €

Gourmet-Kaffee ..... 10,00 €

Tagesdessert (siehe Tafel) ..... 8,00 €

BISTRO-MENÜ

Eintrag des Tages
Teller mit Schweinefleisch
aus dem Bistro

Knuspriger Ziegenkäse
geröstete Provence

Gericht des Tages
Metzgerzimmer
gegrillt

Frische Forelle
gerösteter Sorgue

Nachtisch des Tages
Schokoladenmousse

Tiramisu
Amaretto und Kaffee

Gourmet-Kaffee
Eis 2 Kugeln

26,00€

ich< h

NOS VINS

Weiß

	Im 12,5cl-Glas	50cl	75cl
IGP Vaucluse, 100 % Roussanne-Rebsorte	3,50 €		18,00 €
AOP Ventoux, Aubépine, Heritage Range			24,00 €
AOP Luberon, Domaine Chasson	5,50 €	17,00 €	28,00 €
HVE 100 % Viognier, Sammlung, Cave de Lumières	6,00 €		30,00 €
Muscat de Beaumes de Venise	5,50 €		

Rosa

	Im 12,5cl-Glas	50cl	75cl
IGP Vaucluse, 100 % Grenache-Rebsorte	3,50 €		18,00 €
AOP Ventoux, Domaine Terrus		16,00 €	24,00 €
AOP Luberon, Château Thourame	5,50 €		27,00 €
AB Domaine Léos, Cuvée Augusta, Patrick Bruel, L'isle sur la Sorgue			35,00 €
AB Domaine Léos, Cuvée Augusta		Magnum 150cl	65,00 €

Rot

	Im 12,5cl-Glas	50cl	75cl
IGP Vaucluse, 100 % Cinsault-Rebsorte	3,50 €		18,00 €
AOP Ventoux, Domaine Terrus		16,00 €	24,00 €
AOP Luberon, Château Thourame	5,50		27,00 €
AOC Vacqueyras, Cuvée Prestige	€ 7,00 €		33,00 €
AOP Châteauneuf-du-Pape, Juliette Avril			57,00 €

Weine aus Karaffe

	25cl	50cl
IGP Vaucluse	6,00 €	10,00 €

Sekt

	die Tasse, 12,5cl	75cl
Roh, Witwe Pelletier	8,50 €	50,00 €

Der Kaiser man kann nur so viel trinken, wie man sich leisten kann. Dieser Wein ist auch Freundschaft. de l'amitié.

Grafikdesign und Druck: Compo Typo Relief – l'isle sur la Sorgue

Alkoholmissbrauch ist gesundheitsschädlich, konsumieren Sie ihn in Maßen

Machine Translated by Google

el equipo Chez Ju ¡Te deseo buen apetito!

En el menú
buena comida casera

MENÚ DE ALMUERZO

De lunes a viernes, solo almuerzo, excepto festivos

ENTRADA del día
+ PLATO del día

j o k

PLATO del día
+ POSTRE del día

19,50€

para compartir
Nuestros tableros

el mixto ..... 17,50€
Surtido de carnes de cerdo y quesos del Bistro, mantequilla, pepinillos

La propagación ..... 17,50€
Tapenade de aceitunas, crema de chorizo, hummus, palitos de pan y picatostes

Nuestros entrantes

Plato de cerdo del Bistro ..... 10,00€

Queso de cabra provenzal crujiente asado y cebolla confitada ..... 10,50 €

Vol au vent con champiñones y crema de perejil ..... 12,50 €

Burrata cremosa, pisto de verduras confitadas ..... 15,50 €

Medallones de foie gras de pato con oporto rojo, confitado con frutas de temporada, pan de cereales tostado ..... 15,50 €

entrada del dia ..... 8,50 €

Nuestras ensaladas
gastrónomo

la pastora ..... 19,00 €
Dúo de crujiente queso de cabra provenzal y tostadas de queso de cabra con miel, bacon asado, tomates, aceitunas y cebolla morada

el césar ..... 19,00 €
Filetes de pollo crujientes, salsa César, huevo, virutas de Grana Padano DOP, tomates, picatostes y aceitunas

El Gravlax ..... 19,00 €
Salmón gravlax hecho por nosotros, picatostes, crema de eneldo griego, tomates, aceitunas y cebollas moradas

MENU l'ENFANT

Pasta carbonara o patatas fritas crujientes con pollo

+ Helado infantil o Postre del día

+ 1 almíbar de agua

12,50€

Menú del restaurante ; 36,00€

ENTRADA de tu elección + DEPARTAMENTO de tu elección + POSTRE de tu elección

Nuestras Carnes y piscis

Tartar de ternera italiano, patatas fritas y ensalada ..... 20,00€
Pesto, Grana Padano DOP, tomates confitados, yema de huevo

Corte de carnicero a la parrilla, papas fritas y ensalada ..... 19,50 €
Dependiendo de la llegada

Entrecot francés XL a la plancha (300g, raza según disponibilidad) ..... 26,00 €
Flor de sal de Guérande, patatas granaille y verduras (Suplemento +3€ en la carta del Restaurante)

Burger Chez Ju, patatas fritas y ensalada ..... 20,00€
Pan brioche, picadillo de carne Black Angus, salsa de pimienta de Espelette, cheddar ahumado, pechuga a la plancha y cebolla confitada

Gardiane de toro AOP a nuestra manera ..... 23,00€

Trucha de Sorgue fresca asada ..... 21,00€
Almendras, manzanas granaille y verduras

Sepia asada con perejil ..... 23,00€
Patatas y verduras nuevas

Hamburguesa Nórdica ..... 20,00€
Pan brioche, salmón Gravlax, salsa de eneldo, aguacate, cebolla morada, patatas fritas y ensalada

Sugerencia del día ..... consultar la pizarra

plato de papas fritas ..... 5,00€

Complemento de salsa a tu elección: Roquefort, bosque, pimienta ..... 1,50 €

yo< h

Nuestras Pastas

Nidos de tallarines ..... 17,50€
A tu elección: Roquefort, Forestière, carbonara o con verduras fritas

Favorito del Bistro ..... 21,00€
Tagliatelle con Pesto, Burrata cremosa, chips de jamón crudo

Lasaña vegetariana ..... 19,00 €

Nuestros postres

Profiteroles, helado de vainilla, salsa de chocolate caliente ..... 9,50 €

Tiramisú Amaretto y café ..... 8,00€

Crumble con frutas frescas, nata montada casera. ..... 8,00€

cafe gourmet ..... 10,00€

Postre del día (ver pizarra) ..... 8,00€

MENÚ BISTRO

entrada del dia
plato de cerdo del bistró
Queso de cabra crujiente Provenza asada

plato del dia
Sala del carnicero
asado a la parrilla
trucha fresca Sorgue asado

postre del dia
crema de chocolate
Tiramisú Amaretto y Café
cafe gourmet
Helado 2 bolas

26,00€

yo< h

NOS VINS

Blanco

	Por copa de 12,5cl	50cl	75cl
IGP Vaucluse, variedad de uva 100% Roussanne	3,50€		18,00 €
AOP Ventoux, Aubépine, Gama Heritage			24,00€
AOP Luberon, Domaine Chasson		5,50	17,00 € 28,00 €
HVE 100% Viognier, Colección, Cueva de Lumières		€ 6,00	30,00 €
Moscatel de Beaumes de Venecia		€ 5,50 €	

Rosa

	Por copa de 12,5cl	50cl	75cl
IGP Vaucluse, variedad de uva 100% Garnacha	3,50€		18,00 €
AOP Ventoux, Domaine Terrus		16,00 €	24,00 €
AOP Luberon, Castillo Thourame		5,50€	27,00€
AB Domaine Léos, Cuvée Augusta, Patrick Bruel, L'isle sur la Sorgue			35,00 €
AB Domaine Léos, Cuvée Augusta		Magnum 150cl	65,00 €

Rojo

	Por copa de 12,5cl	50cl	75cl
IGP Vaucluse, variedad de uva 100% Cinsault	3,50€		18,00 €
AOP Ventoux, Domaine Terrus		16,00 €	24,00 €
AOP Luberon, Castillo Thourame		5,50€	27,00€
AOC Vacqueyras, Cuvée Prestigio		7,00€	33,00€
AOP Châteauneuf-du-Pape, Juliette Avril			57,00€

Vinos de garrafa

	25cl	50cl
IGP Vaucluse	6,00€	10,00€

Champán

	la taza, 12,5cl	75cl
Cruda, Viuda Pelletier	8,50 €	50,00 €

El canon, hay que entender que no lo es, ese vino también es amistad.

Diseño gráfico e impresión: Compo Typo Relief - l'isle sur la Sorgue

EL ABUSO DE ALCOHOL ES PELIGROSO PARA LA SALUD, CONSUMA CON MODERACIÓN

Machine Translated by Google

la squadra Chez Ju ti auguro buon appetito!

Nel Menù
buona cucina casalinga

MENÙ PRANZO

Dal lunedì al venerdì, solo a pranzo, esclusi i giorni festivi

INGRESSO della giornata
+ PIATTO del giorno

j o k

PIATTO del giorno
+ DOLCE del giorno

19,50€

condividere
Le nostre tavole

Il misto ..... € 17,50
Assortimento di carne di maiale e formaggi del Bistrot, burro, sottaceti

La diffusione ..... € 17,50
Tapenade alle olive, crema di chorizo, hummus, grissini e crostini

I nostri antipasti

Piatto di maiale del Bistrot ..... € 10,00

Formaggio di capra provenzale arrosto croccante e cipolla confit ..... € 10,50

Vol au vent con funghi, crema al prezzemolo ..... € 12,50

Burrata cremosa, ratatouille di verdure candite ..... € 15,50

Medaglioni di foie gras d'anatra al porto rosso, confit di frutta di stagione, pane ai cereali tostato ..... € 15,50

Ingresso del giorno ..... € 8,50

Le nostre insalate
buongustaio

La pastorella ..... € 19,00
Duo di formaggio di capra croccante della Provenza e toast al formaggio di capra con miele, pancetta grigliata, pomodori, olive e cipolla rossa

Il Cesare ..... € 19,00
Filetti di pollo croccanti, salsa Caesar, uovo, scaglie di Grana Padano DOP, pomodori, crostini e olive

Il Gravlax ..... € 19,00
Salmone Gravlax da noi, crostini, crema di aneto greco, pomodori, olive e cipolle rosse

MENU ENFANT

Pasta alla carbonara o patatine fritte di pollo croccanti

+ Gelato per bambini o Dessert del giorno

+ 1 sciroppo d'acqua

12,50€

Menù del ristorante ; 36,00€

ENTRATA di tua scelta + PIATTO di tua scelta + DESSERT di tua scelta

Le nostre carni e Pesci

Tartare di manzo italiano, patatine fritte e insalata ..... € 20,00
Pesto, Grana Padano DOP, pomodorini canditi, tuorlo d'uovo

Tagliata di macellaio alla griglia, patatine fritte e insalata ..... € 19,50
A seconda dell'arrivo

Entrecôte francese XL grigliata (300 g, razza a seconda della disponibilità) ..... € 26,00
Guérande fleur de sel, patate Grenaille e verdure (Supplemento +3€ sul menù del Ristorante)

Burger Chez Ju, patatine fritte e insalata ..... € 20,00
Pan brioche, bistecca tritata di Black Angus, salsa ai peperoni di Espelette, cheddar affumicato, petto grigliato e cipolla confit

Gardiane del toro AOP a modo nostro ..... € 23,00

Trota Sorgue fresca arrostita ..... € 21,00
Mandorle, mele Grenaille e verdure

Seppie arrosto con prezzemolo ..... € 23,00
Patate novelle e verdure

Hamburger nordico ..... € 20,00
Pan brioche, salmone Gravlax, salsa all'aneto, avocado, cipolle rosse, patatine fritte e insalata

Suggerimento del giorno ..... consultare la lista

Piatto di patatine fritte ..... € 5,00

Integratore di salsa a scelta: Roquefort, bosco, pepe ..... € 1,50

io< h

La nostra Pasta

Nidi di tagliatelle ..... € 17,50
A voi la scelta: Roquefort, Forestière, carbonara o con verdure fritte

Preferito del Bistrot ..... € 21,00
Tagliatelle al Pesto, Burrata cremosa, chips di prosciutto crudo

Lasagne Vegetariane ..... € 19,00

I nostri dessert

Profiteroles, gelato alla vaniglia, salsa di cioccolata calda ..... € 9,50

Tiramisù amaretto e caffè ..... € 8,00

Crumble con frutta fresca, panna montata fatta in casa ..... € 8,00

Caffè gourmet ..... € 10,00

Dessert del giorno (vedi lista) ..... € 8,00

MENÙ BISTRO

Ingresso del giorno
Piatto di carne di maiale dal Bistrot
Formaggio caprino croccante Provenza arrosto

Piatto del giorno
Stanza del macellaio alla griglia
Trota fresca
Sorgue arrosto

Dessert del giorno
Mousse al cioccolato
Tiramisù Amaretto & Caffè
Caffè gourmet
Gelato 2 palline

26,00€

io< h
NOSTRI VINS
io< h

Bianco

	Nel bicchiere da 12,5 cl	50cl	75cl
IGP Vaucluse, vitigno 100% Roussanne	€ 3,50		€ 18,00
AOP Ventoux, Aubépine, Catena del Patrimonio			€ 24,00
AOP Luberon, Domaine Chasson	€ 5,50	€ 17,00	€ 28,00
HVE 100% Viognier, Collezione, Cave de Lumières	€ 6,00		€ 30,00
Moscato di Beaumes de Venise	€ 5,50		

Rosa

	Nel bicchiere da 12,5 cl	50cl	75cl
IGP Vaucluse, vitigno Grenache 100%.	€ 3,50		€ 18,00
AOP Ventoux, Domaine Terrus		€ 16,00	€ 24,00
AOP Luberon, Château Thourame	€ 5,50		€ 27,00
AB Domaine Léos, Cuvée Augusta, Patrick Bruel, L'isle sur la Sorgue			€ 35,00
AB Domaine Léos, Cuvée Augusta		Magnum 150cl	€ 65,00

Rosso

	Nel bicchiere da 12,5 cl	50cl	75cl
IGP Vaucluse, vitigno 100% Cinsault	€ 3,50		€ 18,00
AOP Ventoux, Domaine Terrus		€ 16,00	€ 24,00
AOP Luberon, Château Thourame	€ 5,50		€ 27,00
AOC Vacqueyras, Cuvée Prestige	€ 7,00		€ 33,00
AOP Châteauneuf-du-Pape, Juliette Avril			€ 57,00

Vini in caraffa

	25cl	50cl
IGP Valchiusa	€ 6,00	€ 10,00

Champagne

	la tazza, 12,5cl	75cl
Crudo, vedova Pelletier	€ 8,50	€ 50,00

Il canone, devi capire che non lo è quel vino è anche amicizia.

Progettazione grafica e stampa: Compo Typo Relief - l'Isle sur la Sorgue

L'ABUSO DI ALCOL È PERICOLOSO PER LA SALUTE, CONSUMARE CON MODERAZIONE