



MENU ENFANT
 Pâte Carbonara ou Poulet croustillant frites
 + Glace enfant ou Dessert du jour
 + 1 sirop à l'eau **12,50€**

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 & confit d'oignon 10,50 €
- Filets de sardine au vin blanc, pickles de légumes ... 11,00 €
- Burrata crémeuse, ratatouille de légumes confits ... 15,50 €
- Terrine de poisson du moment, crème ciboulette ... 15,50 €
- 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 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€

MENU RESTO • 36,00€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT
 au choix + au choix + 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
- Noix d'entrecôte Black Angus grillée (300 gr) 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 fraîche de la Sorgue poêlée meunière 21,00 €
Amandes, pommes Grenaille & légumes
- Dos de cabillaud rôti, crumble de Chorizo 23,00 €
Sauce chorizo, écrasé de pommes de terre & légumes
- Suggestion du jour consulter l'ardoise
- Assiette de frites 5,00 €
Supplément de sauce au choix : Roquefort, forestière 1,50 €

NOS PÂTES

- Nids de tagliatelles 17,50 €
Au choix : Roquefort, Forestière, carbonara ou aux légumes poelés
- Lasagnes Végétariennes 19,00 €

NOS DESSERTS

- Crème brûlée à la vanille 8,00 €
- Profiteroles, sauce chocolat chaud 9,50 €
- Tiramisu traditionnel au café 8,00 €
- Café gourmand 10,00 €
- Dessert du jour 8,00 €

NOS VINS

BLANC	Au verre 12,5cl	50cl	75cl
IGP Vacluse, 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 Beaufort de Venise	5,50 €		

ROSÉ	Au verre 12,5cl	50cl	75cl
IGP Vacluse, 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 Vacluse, 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 Vacluse	6,00 €	10,00 €

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

Le canon. fait comprendre que ce n'est pas que du pinard. c'est aussi de l'art.



MENU BISTRO

- | | | |
|---|-----------------------------------|--------------------------------|
| Assiette de cochonnaille du Bistro | Plat du jour | Dessert du jour |
| Croustillant de chèvre de Provence rôti | Pièce du boucher grillée | Crème brûlée à la vanille |
| Entrée du jour | Truite fraîche de la Sorgue rôtie | Tiramisu traditionnel |
| | | Café gourmand ^{+1,5€} |

26,00€



Children's Menu

Carbonara Pasta or Crispy Chicken Fries

+ Children's ice cream or Dessert of the day

+ 1 water syrup

12.50€

to share

Our Boards

- The mixed €17.50
Assortment of pork & cheeses from the Bistro, butter, pickles
- The Spread €17.50
Olive tapenade, chorizo cream, hummus, breadsticks & croutons

Our Starters

- Pork platter from the Bistro €10.00
- Crispy roasted Provence goat's cheese & onion confit €10.50
- Sardine fillets in white wine, vegetable pickles €11.00
- Creamy burrata, candied vegetable ratatouille .. €15.50
- Fish terrine of the moment, chive cream €15.50
- Starter of the day €8.50

Our salads gourmet

- Shepherdess €19.00
Duo of crispy goat's cheese from Provence & goat's cheese toast with honey, 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
Gravlax salmon by us, croutons, Greek dill cream, tomatoes, olives & red onions

LUNCH MENU

Monday to Friday, lunch only, excluding public holidays

Starter of the day
+ DISH of the day

or k

Today's special
+ DESSERT of the day

19.50€

Restaurant Menu ; 36.00€

ENTRANCE + FLAT + DESSERT
a choice a choice a choice

Our meats and Pisces

- 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 arrivals
- Grilled Black Angus entrecote nuts (300 gr) €26.00
Guérande fleur de sel, Grenaille potatoes & vegetables (Supplement +3€ on the Restaurant menu)
- Burger *Chez Ju* fries & salad €20.00
Brioche bread, Black Angus minced steak, Espelette pepper sauce, smoked cheddar, grilled breast & onion confit
- Gardiane of bull AOP our way €23.00
- Fresh pan-fried Sorgue trout meunière €21.00
Almonds, Grenaille apples & vegetables
- Roasted cod fillet, Chorizo crumble €23.00
Chorizo sauce, mashed potatoes & vegetables
- Suggestion of the day consult the slate
- Plate of French fries €5.00
Sauce supplement of your choice: Roquefort, Forestiere €1.50

i < h



Our Pasta

- Tagliatelle nests €17.50
Your choice: Roquefort, Forestière, carbonara or with fried vegetables
- Vegetarian lasagna €19.00

h < i

Our desserts

- Creme brulee with vanilla €8.00
- Profiteroles, hot chocolate sauce €9.50
- Traditional coffee tiramisu €8.00
- Gourmet coffee €10.00
- Dessert of the day €8.00

our wines

White

	By the 12.5cl glass	50cl	75cl
IGP Vaucluse, 100% Roussanne grape variety	€3.50	€18.00	
AOP Ventoux, Aubépine, 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 de Beaumes de Venise	€5.50		

Pink

	By the 12.5cl glass	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 Léos, Cuvée Augusta, Patrick Bruel, L'isle sur la Sorgue			€35.00
AB Domaine Léos, Cuvée Augusta		Magnum 150cl	€65.00

Red

	By the 12.5cl glass	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

Carafe wines

	25cl	50cl
IGP Vaucluse	€6.00	€10.00

Champagne

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

*The canon, you have to understand that it's not
that wine is also friendship de l'art.*



BISTRO MENU

- | | | |
|--|--|--|
| <p>Plate of pork
<small>from the Bistro</small></p> <p>Crispy goat cheese
roasted Provence</p> <p>Starter of the day</p> | <p>Today's special</p> <p>Butcher's Room
grilled</p> <p>Fresh trout
roasted Sorgue</p> | <p>Dessert of the day</p> <p>Creme brulee with vanilla</p> <p>Traditional tiramisu</p> <p>Gourmet coffee ;</p> |
|--|--|--|

26.00€