



FORMULE 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
NOTRE PLANCHE

L'apéro du bistrot 20,00 €
Caillette maison, foie gras maison et son fromage du moment

NOS ENTRÉES

Caillette maison et son coulis de tomate 10,00 €
Croustillant de chèvre rôti & confit d'oignons 10,50 €
Velouté du moment 15,90 €
Médallions de foie gras de canard au porto rouge, confit du moment et son pain d'épices 17,90 €
(Supplément +2€ au menu Resto)

NOS SALADES
gourmandes

La bergère 19,00 €
Duo de croustillant de chèvre & toast de chèvre au miel, lardons grillés, olives & oignons rouges
La césar 19,00 €
Filets de poulet croustillants, sauce césar, œuf, copeaux de Grana Padano AOP, croûtons & olives
La lyonnaise 20,00 €
Gésiers, foies de volaille, croûtons, lardons, œuf poché

MENU ENFANT

Pâte Carbo ou Poulet croustillant frites
+ Glace enfant, Crêpe ou Gaufre
+ 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
Magret rôti au miel +2€ Sup. au menu resto 28,00 €
Pommes de terre grenailles et salade
Burger du chef 20,00 €
Pain brioché, filet de poulet pané, sauce barbecue, cheddar, bacon, sauce cheddar, frites & salade
Burger *Chez Ju*, frites & salade 20,00 €
Pain brioché, steak haché, sauce tartare maison, chèvre, bacon, confit d'oignons, frites et salade
Noix de joue de porc confite 23,00 €
Tagliatelles
Truite fraîche de la Sorgue aux amandes 21,00 €
Risotto et légumes du moment
Gambas flambées au Pastis 23,00 €
& son risotto
Pavé de saumon, sauce marinière 22,00 €
Pommes de terre grenailles et légumes du moment
Suggestion du jour consulter l'ardoise
Assiette de frites / salade 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
Tagliatelles, palourdes et gambas 21,00 €
Sauce marinière
Lasagnes Végétariennes 19,00 €

NOS DESSERTS MAISON

Dessert du jour (voir ardoise) 8,00 €
Verrine du moment 8,00 €
Flan pâtissier 8,00 €
Profiterole, glace vanille, sauce chocolat chaud «maison» 9,50 €
Café gourmand 10,00 €

MENU BISTRO

Caillette maison

Croustillant de chèvre rôti

Pièce du boucher grillée

Truite fraîche de la Sorgue

Nids de tagliatelles sauce au choix

Verrine du moment

Café gourmand +2€

Dessert du jour

26,00€

NOS VINS

BLANC

	Au verre 12,5cl	50cl	75cl
IGP Vaucluse, Cépage 100% Roussanne	3,50 €		18,00 €
AOP Luberon, Domaine Chasson	5,50 €	17,00 €	28,00 €
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 €
Domaine Léos, Cuvée Augusta			35,00 €

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 €
AOP Vacqueyras	7,90 €		39,00 €
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, Gremillet	8,50 €	50,00 €

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

