



# AU MENU

une bonne cuisine maison

## 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 bistro ..... 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 ..... 10,50 €  
Végie  
& confit d'oignons  
Velouté du moment ..... 15,00 €  
Médaillons de foie gras de canard au porto rouge, ..... 17,00 €  
confit du moment et son pain d'épices  
(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 + 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  
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

Végie  
Nids de tagliatelles ..... 17,50 €  
Au choix : Roquefort, Forestière, carbonara ou aux légumes poelés  
Tagliatelles, palourdes et gambas ..... 21,00 €  
Sauce marinière  
Végie  
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 Végie  
Pièce du boucher grillée  
Truite fraîche de la Sorgue  
Nids de tagliatelles sauce au choix Végie  
Verrine du moment  
Café gourmand +2€  
Dessert du jour

26,00€

## NOS VINS

### BLANC

IGP Vaucluse, Cépage 100% Roussanne ..... 18,00 €  
AOP Luberon, Domaine Chasson ..... 17,00 € ..... 28,00 €  
HVE 100% Viognier, Collection, Cave de Lumières ..... 6,00 € ..... 30,00 €  
Muscat de Beaumes de Venise ..... 5,50 €

### ROSÉ

IGP Vaucluse, Cépage 100% Grenache ..... 18,00 €  
AOP Ventoux, Domaine Terrus ..... 16,00 € ..... 24,00 €  
AOP Luberon, Château Thourame ..... 5,50 € ..... 27,00 €  
AB Domaine Léos, Cuvée Augusta ..... 35,00 €

### ROUGE

IGP Vaucluse, Cépage 100% Cinsault ..... 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

IGP Vaucluse ..... 6,00 € ..... 10,00 €

### CHAMPAGNE

Brut, Gremillet ..... 8,50 € ..... 50,00 €

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

