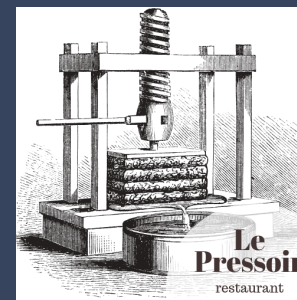


LA CARTE

Nos plats sont accompagnés de légumes de saison - Les frites sont faites maison - Origine viandes France, boeuf, porc
Listes des allergènes consultable sur demande



LES ENTREES

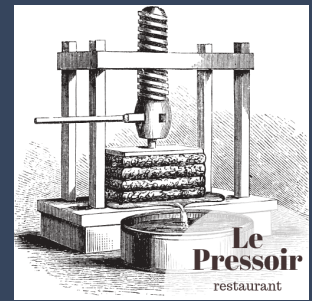
Salade mixte (salade verte, crudités)...	08.00€
Salade Cléopâtre (salade, parmesan, filet de poulet pané, croûtons, sauce césar, tomates confites, poitrine grillée, olives)...	16.00€
Salade au chèvre fermier (Trésor de chèvre des Sablons) et toast de tapenade de figues...	16.00€
Salade de tomates anciennes, mozzarella di Bufala, pistou...	16.00€
Crumble de légumes du soleil et son chèvre fermier (Trésor de chèvre des Sablons)...	16.00€
Gravlax de saumon à l'huile de truffes d'été...	18.00€

LES PLATS

Tagliatelles gratinées sauce au choix : carbonara ou pistou crémé saumon fumé...	15.00€
Bourride de la mer...	19.00€
Pavé de boeuf charolais, sauce mignonette...	20.00€
Brochette de filet mignon de porc de l'étable Montilienne marinée à la provençale et chorizo...	
Baron d'agneau grillé et son beurre d'ail...	20.00€
	21,00€

LES SUGGESTIONS (soir et week end à demander au serveur)

LES FORMULES



LE MIDI (lundi au vendredi, sauf jour férié)

Le plat du jour

Accompagné d'une salade ou d'un dessert,
d'un verre de vin ou d'un bock de bière à la pression et d'un café...

16.00€

L'assiette du "Pressoir"

Crudités selon marché, l'envie du Chef, fromage, dessert...

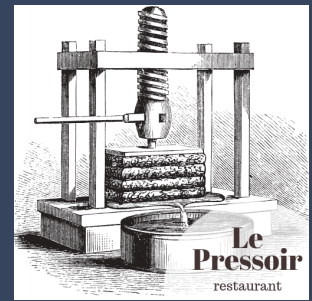
16.00€

LE MENU DES PRINCESSES ET DES PIRATES (maxi 12ans)

Selon l'inspiration du "Capitaine" , la cuisine est une aventure
partez à la découverte du trésor des saveurs, glace, boisson

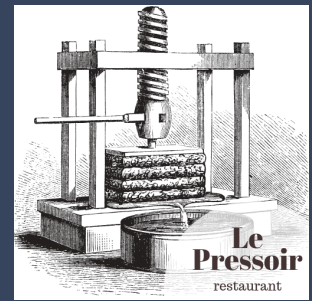
10.00€

CÔTÉ BRASSERIE



Hamburger Méditerranéen (filet de poulet pané, gorgonzola, tomates, confits d'oignons, crème fraîche, ciboulette, frites maison, salade)	17.00€
Hamburger du Pressoir (steak haché 160gr maison Husson de Sarriens, mozza, tomates, confits d'oignons, crème fraîche, ciboulette, frites maison, salade)	17.00€
Camembert au four et jambon cru (frites maison, salade)	17.00€
Steak cannibale (morceaux de boeuf mariné à l'huile d'olives et basilic, citron, copeaux de parmesan, frites maison, salade)	18.00€

MENU GOURMAND (26€)



Salade de tomates anciennes, mozzarella di Bufala, pistou

OU

Salade Cléopâtre: (salade, parmesan, filet de poulet pané, croustons, sauce César, tomates confites, poitrine grillée, olives)

OU

Salade au chèvre fermier (Trésor de chèvre des Sablons) et toast de tapenade de figues

OU

Gravlax de saumon à l'huile truffes d'été

.....

Pavé de boeuf, sauce mignonette

OU

Brochette de filet mignon de porc de l'étable Montilienne marinée à la provençale et chorizo

OU

Bourride de la mer

.....

Assiette de fromages

OU

Glace artisanale (2 parfums)

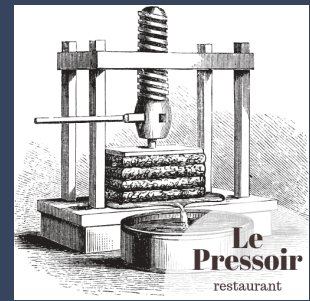
OU

Profiteroles

OU

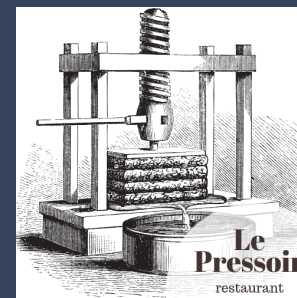
Dessert du moment

LA CARTE DES DESSERTS



LES DESSERTS

Faisselle (sucre, miel ou coulis de fruits rouges...	05.00€
Dessert du moment	07.00€
Crème brûlée...	07.00€
Ile flottante...	07.00€
Trésor au chocolat (coulis de fruits rouges, crème anglaise)...	08.00€
Assiette de trois fromages, salade, noix...	07.00€
Fromage de chèvre fermier entier (Trésor de chèvre des Sablons), miel de Provence...	07.00€
Profiteroles...	08.50€
Café gourmand...	08.00€
Meringue ardéchoise (pour les grands gourmands)...	08.00€
Gaufre gourmande (selon l'envie du Chef)...	09.00€
Fraise sucre (en fonction de la saison)...	06.00€
Fraise chantilly (en fonction de la saison)...	07.00€



LES DESSERTS GLACÉS

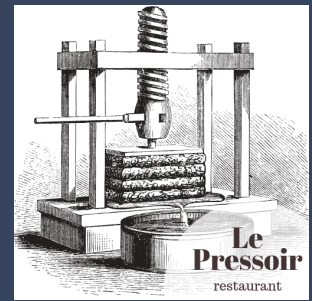
Café liégeois (glace vanille et café, chantilly, coulis au café)...	09.00€
Chocolat liégeois (glace vanille et chocolat, chantilly, sauce au chocolat)...	09.00€
Caramel liégeois (glace vanille et caramel, chantilly, sauce caramel)...	09.00€
Fraise melba (glace vanille, sorbet fraise, fraises, coulis de fruits rouges)...	09.00€
Coupe gourmande (glace cacahuète, glace vanille, pâte à tartiner, sauce caramel)...	09.00€

LES GLACES ARTISANALES

Abricot "Vallée du Rhône" - Café - Caramel au beurre salé - Citron pressé -
Chocolat prestige - Marron - Fraise - Vanille

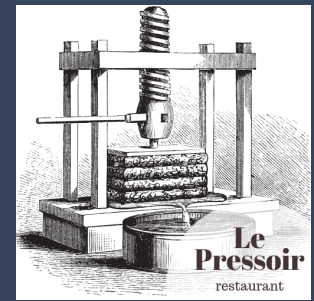
Le parfum 03.00€
Les 2 parfums 05.00€
Les 3 parfums 07.00€

LES PIZZAS



Napolitaine (tomate, anchois, herbes, olives)	09.00€
Sicilienne (tomate, anchois, mozzarella, câpres, herbes, olives)	11.00€
Marguerita (tomate, emmental, herbes, olives)	11.00€
Bergère (tomate, fromage de chèvre, emmental, herbes, olives)	12.00€
Olivade (tomate, emmental, mozzarella, oeuf, tapenade, herbes)	13.00€
Sudiste (crème fraîche, fromage de chèvre, noix, miel, herbes, olives)	13.00€
Reine (tomate, jambon, emmental, mozzarella, herbes, olives)	13.00€
Piquante (tomate, emmental, mozzarella, saucisse piquante, herbes, olives)	13.00€
Ventoux (tomate, emmental, mozzarella, champignons grisets persillés, herbes, olives)	13.00€
Montagnarde (tomate, emmental, ravioles de Royans, lardons, herbes, olives)	14.00€
Royale (tomate, jambon, champignons, emmental, mozzarella, herbes, oeuf, olives)	14.00€
La Parma: (sauce tomate, tomates fraîches, jambon cru, parmesan, emmental, mozzarella, herbes, olives)	14.00€

LES PIZZAS et LES CALZONES



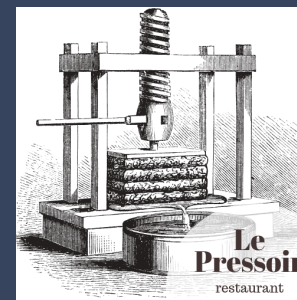
4 fromages (tomate, emmental gorgonzola, fromage de chèvre, mozzarella, herbes, olives)	14.00€
Provençale (tomate, aubergines, tomates séchées, oignons, pistou, emmental, herbes, olives)	14.00€
Pizza à l'ail (tomate, emmental, ail, huile d'olives, mozzarella, herbes, olives)	14.00€
La Normande (crème, camembert, oignons, lardons, emmental, herbes, olives)	15.00€
La Confinée (tomate, saumon fumé, fromage aux fines herbes, emmental, herbes, olives)	15.00€
La Catalane (tomate, oignons, aubergines, saucisses piquantes, emmental, mozza, oeuf, herbes)	15.00€
La bouchère (tomate, viande hachée de boeuf, saucisses piquantes, oeuf, mozzarella, herbes, olives, emmental)	15.00€

LES CALZONES

Classique (tomate, jambon, oeuf, emmental)	12.00€
Cabécou (tomate, emmental, mozzarella, fromage de chèvre, gorgonzola, oeuf, herbes)	13.00€
Princesse (tomate, jambon, champignons, mozzarella, oignons, oeuf, emmental, herbes)	14.00€
Sarriannaise (tomate, oignons, poivrons, aubergines, saucisse piquante, tomates confites, emmental, oeuf, herbes)	15.00€

LES VINS ROUGES (1)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



IGP Méditerranée

Dames de lune

Rouge d'été sans sulfite ajouté

75cl 21.00€

IGP du Vaucluse

Domaine Montirius

Cadet

75cl 23.00€

AOP Ventoux

Domaine de la Pigeade

50cl 19.00€

75cl 22.00€

AOP Vacqueyras

Domaine Fontaine du Clos

Reflet de l'âme

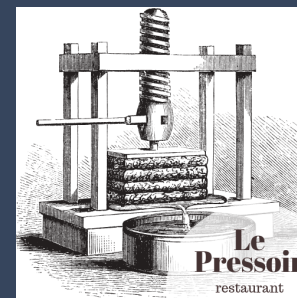
50cl 25.00€

Reflet de l'âme

75cl 30.00€

LES VINS ROUGES (2)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



AOP Côte du Rhône

Les Artistes

75cl 18.00€

Domaine Montirius vin bio dynamique

75cl 26.00€

Château du Mourre du tendre "cuvée Paul"

75cl 26.00€

AOP Côte du Rhône Village

Château du Mourre du tendre "Plan de Dieu"

75cl 31.00€

Domaine la Florane Visan "A Fleur de Pampre"

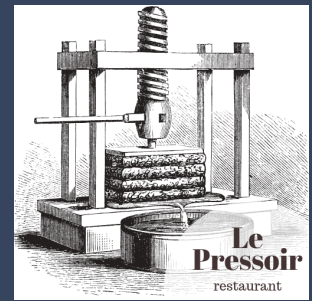
50cl 18.00€

Domaine la Florane Visan "A Fleur de Pampre"

75cl 20.00€

LES VINS ROSÉS

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



IGP Vaucluse

Domaine Fontaine du Clos

Liberté

75cl 18.00€

150cl 32.00€

AOP Ventoux

Domaine de la Pigeade

50cl 18.00€

75cl 22.00€

IGP Méditerranée

Domaine Camarette bio Tentation

75cl 22.00€

AOP Côte du Rhône Village

Domaine de la Florane Visan "A Fleur de Pampre"

75cl 21.00€

Côte du Rhône

Famille PERRIN Réserve

domaine Vieux Clocher "Les Clochettes"

75cl 21.00€

AOP Vacqueyras

Domaine Montirius Perle de Rosée (bio dynamique)

75cl 29.00€

Domaine Dames de lune

75cl 26.00€

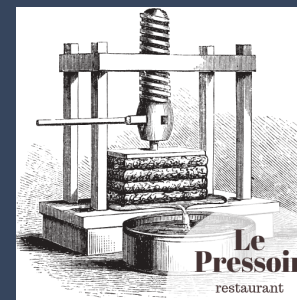
Côte du Luberon

Famille Perrin "L'éléphant rosé"

75cl 18.00€

LES VINS BLANCS/CHAMPAGNE

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



AOP Ventoux

Domaine des Anges

50cl 17.00€

75cl 20.00€

Domaine Montirius vin bio Muse Papilles

75cl 29.00€

AOP Côte du Rhône Village

Domaine Boisson Cairanne

50cl 22.00€

75cl 26.00€

IGP Vaucluse

Domaine Fontaine du Clos "Muscat Petits Grains"

75cl 18.00€

Domaine Aimé Arnoux viognier chardonnay

75cl 19.00€

Côte du Luberon

Famille Perrin "L'ours blanc"

75cl 18.00€

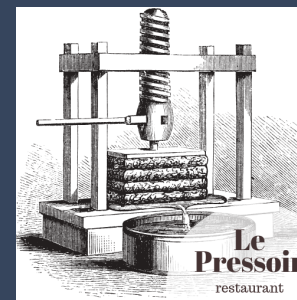
Vin au verre (21cl) sélectionné rouge, blanc, rosé

03.20€

Champagne de notre sélection

50.00€

LES BOISSONS (sans alcool)



Boissons Chaudes

Café ou déca	02.20€
Café double	03.80€
Café noisette, café allongé	02.50€
Café au lait	03.20€
Cappuccino	04.10€
Thé, infusion, chocolat chaud (demandez la carte)	03.20€
Supplément chantilly, miel ou lait	00,50€

Jus et Nectar de fruits au choix (25cl)

Ace, Abricot, Ananas, Pomme, Orange, Fraise, Pêche	04.00€
Pamplemousse, Tomate, Orange, Citron	04.00€

Sodas

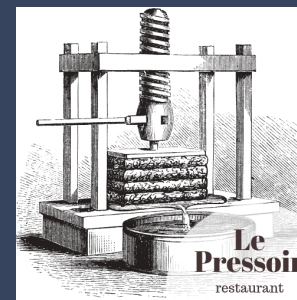
Coca Cola, Coca light, Orangina 33cl	04.00€
Schweppes, Limonade, Diabolo, Ice Tea pêche 25cl	04.00€

Eaux Minérales

Vittel, Vichy 25cl	03.50€
Perrier 33cl	03.50€
Vittel, San Pelligrino 50cl	03.50€
Vittel, San Pelligrino 100cl	05.50€

LES BOISSONS (apéritifs et liqueurs)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



Apéritifs

Pastis 51, Ricard 2cl

02.50€

Supplément sirop

00.10€

Kir 12.5cl

03.00€

Martini 5cl

03.00€

Beaumes de Venise 12.5cl

03.00€

Kir Royal

07.00€

Bières

Pression des cigales 25cl

03.20€

Bière du mois 25cl

04.50€

Hoegarden blanche, Duvel, Desperados, Pelforth brune 33cl

04.50€

Digestifs

Cognac, Rhum, Marie Brizard, Eau de vie poire

05.00€

Calvados, Whisky, Grand Marnier 5cl

05.00€

Chivas 5cl

07.00€