



LE PRESSOIR

— BRASSERIE PROVENÇALE —



Votre artisan est annonceur dans
LE GUIDE RÉGIONAL

Gault&Millau

PACA - CORSE

2024 - 2025



Prix nets en euros - Service compris.

•
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération

•
Origine viande France : Bœuf, agneau, poulet et canard

•
Origine miel France



Situé au cœur du Vaucluse, Le Pressoir vous invite à savourer une cuisine authentique et traditionnelle, mettant à l'honneur les saveurs du terroir provençal. Expérience culinaire qui allie simplicité et raffinement.

Venez partager un moment convivial dans une ambiance chaleureuse et typiquement provençale.

*Durant la période estivale,
venez vous restaurer
et vous détendre en terrasse
pour écouter les cigales chanter à coeur joie
tous les mardis soirs.
Programme détaillé sur les réseaux sociaux*



LES ENTRÉES

SALADE MIXTE

Salade verte et crudités 8,00

CAILLETTE À LA PROVENÇALE

Servie avec son coulis de tomates au basilic 17,00

« LA CLÉOPÂTRE » SALADE REPAS

Salade, parmesan, filet de poulet pané, croûtons, sauce césar, tomates confites, poitrine grillée, olives 17,00

« LA PASTRE » TRÉSOR DE CHÈVRE ET SON MIEL 18,00

L'ENSALADO

Aubergines, tomates confites, amandes grillées, mozzarella et pistou 18,00

SALADE DE BÉBÉS POULPES

À la persillade 18,00

ESCALOPE DE FOIE GRAS POÊLÉE

Au muscat de Beaumes-de-Venise 21,00

LE MIDI

DU LUNDI AU VENDREDI, SAUF JOUR FÉRIÉ

PLAT DU JOUR

Avec salade ou dessert,
un verre de vin
ou d'un bock de bière
et d'un café

• • •
18,50

L'ASSIETTE « PRESSEUR »

Salade composée,
l'envie du chef,
fromage
et dessert

• • •
18,50

MENU DES PRINCESSES ET DES PIRATES (JUSQU'À 12 ANS)

Selon l'inspiration
du « capitaine »...
La cuisine
est une aventure,
partez à la découverte
du trésor des saveurs !

Glace – Boisson
• • •
11,00



LES PLATS

NOS TAGLIATELLES GRATINÉES

| | |
|------------------------------------|-------|
| Carbonara | 15,00 |
| Crème de pistou et crevettes | 15,00 |

BOURRIDE DE LA MER 24,00

PIÈCE D'AGNEAU GRILLÉE 26,00

MAGRET DE CANARD SAUCE FRAISES 27,00

PAVÉ DE BŒUF DE L'AUBRAC, SAUCE MIGNONNETTE 27,00

BROCHETTE « MAX »

Bœuf de l'Aubrac, magret de canard, pièce d'agneau
Sauce Mignonnette et sauce aux fraises

• • •
29,00



LE CÔTÉ BRASSERIE

LE CAMEMBERT AU FOUR

Jambon cru, frites maison et salade 18,00

HAMBURGER MÉDITERRANÉEN

Filet de poulet pané, gorgonzola,
tomates, confits d'oignons,
crème fraîche, ciboulette,
frites maison et salade
19,00

HAMBURGER DU PRESSEUR

Steak haché 160 g (Maison Husson à Sarriens),
mozzarella, tomates, ciboulette,
confits d'oignons, crème fraîche
frites maison et salade
19,00

STEAK À CHEVAL DU CHEF

Steak de la Maison Husson à Sarriens, cheddar à l'oignon,
bacon, œuf au plat, frites maison et salade 19,00

STEAK CANNIBALE « FAÇON » CARPACCIO

Fines tranches de bœuf d'Aubrac marinés à l'huile d'olive et basilic,
citron, copeaux de parmesan, frites maison et salade 22,00



LES DESSERTS

| | | |
|-----------------------------------|---|------|
| ASSIETTE DE FROMAGES | Salade et noix | 7,00 |
| FAISSELLE | Sucre, miel ou coulis de fruits rouges... | 6,00 |
| DESSERT DU MOMENT | | 7,00 |
| CRÈME BRÛLÉE | | 7,00 |
| ÎLE FLOTTANTE | | 7,00 |
| TRÉSOR AU CHOCOLAT | Coulis de fruits rouges et crème anglaise . | 8,00 |
| BRIOCHE CHAUDE AU NUTELLA® | Glace vanille, sauce caramel beurre salé .. | 8,00 |
| PROFITEROLES | | 8,00 |
| CAFÉ GOURMAND | | 8,50 |
| MERINGUE ARDÉCHOISE | Pour les grands gourmands | 9,00 |
| GAUFRE GOURMANDE | Selon l'envie du chef | 9,00 |

LES COUPES GLACÉES

CAFÉ LIÉGEOIS
Glace vanille
glace café,
chantilly,
coulis au café
...
9,00

CHOCOLAT LIÉGEOIS
Glace vanille,
glace chocolat,
chantilly,
sauce chocolat
...
9,00

CARAMEL LIÉGEOIS
Glace vanille,
glace caramel,
chantilly,
sauce caramel
...
9,00

COUPE GOURMANDE
Glace cacahuète,
glace vanille,
pâte à tartiner,
sauce caramel
...
9,00

LES GLACES & SORBETS ARTISANAUX

**ABRICOT « VALLÉE DU RHÔNE » | CAFÉ | CARAMEL AU BEURRE SALÉ
CITRON PRESSÉ | CHOCOLAT PRESTIGE | MARRON | FRAISE
VANILLE | CACAHUÈTE | PARFUM DU MOMENT**

1 parfum 3,00 | 2 parfums 5,00 | 3 parfums 7,00



LES PIZZAS

| | | |
|----------------------|---|-------|
| NAPOLITAINE | Tomate, anchois, herbes, olives | 11,00 |
| MARGUERITA | Tomate, emmental, herbes, olives | 13,00 |
| BERGÈRE | Tomate, fromage de chèvre, emmental, herbes, olives | 14,00 |
| SUDISTE | Crème fraîche, fromage de chèvre, | 15,00 |
| | noix, miel, herbes, olives | |
| REINE | Tomate, jambon, emmental, mozzarella, herbes, olives..... | 15,00 |
| PIQUANTE | Tomate, emmental, mozzarella, saucisse piquante, | 15,00 |
| | herbes, olives | |
| VENTOUX | Tomate, champignons forestiers en persillade, | 15,00 |
| | Emmental, mozzarella, herbes, olives | |
| ROYALE | Tomate, champignons forestiers en persillade, | 16,00 |
| | jambon, emmental, mozzarella, herbes, œuf, olives | |
| PARMA | Tomate, tomates fraîches, jambon cru, parmesan, | 16,00 |
| | emmental, mozzarella, herbes, olives | |
| 4 FROMAGES | Tomate, emmental gorgonzola, fromage de chèvre, | 16,00 |
| | mozzarella, herbes, olives | |
| PROVENÇALE | Tomate, aubergines, tomates séchées, oignons, | 16,00 |
| | pistou, emmental, herbes, olives | |
| PIZZA À L'AIL | Tomate, emmental, ail, huile d'olive, | 16,00 |
| | mozzarella, herbes, olives | |
| NORMANDE | Crème, camembert, oignons, lardons, | 17,00 |
| | Emmental, herbes, olives | |
| CATALANE | Tomate, oignons, aubergines, saucisses piquantes, | 17,00 |
| | Emmental, mozzarella, œuf, herbes, olives | |
| BOUCHÈRE | Tomate, viande hachée de bœuf, saucisse piquante, | 17,00 |
| | œuf, mozzarella, olives, herbes, emmental | |

LES CALZONES

CLASSIQUE
Tomate, jambon,
œuf, emmental

• • •
14,00

CABÉCOU

Tomate, emmental,
mozzarella,
fromage de chèvre,
gorgonzola,
œuf, herbes

• • •
15,00

PRINCESSE

Tomate, jambon,
champignons forestiers
en persillade,
mozzarella, oignons,
œuf, emmental, herbes

• • •
16,00

LE MENU GOURMAND

CAILLETTE À LA PROVENÇALE
et son coulis de tomates au basilic

ou

LE PASTRE
Trésor de chèvre et son miel

ou

SALADE DE BÉBÉS POULPES
À la persillade



BOURRIDE DE LA MER

ou

PIÈCE D'AGNEAU GRILLÉE

ou

PAVÉ DE BŒUF DE L'AUBRAC
et sa sauce Mignonnette



ASSIETTE DE FROMAGES

ou

GLACE ARTISANALE
(2 parfums)

ou

CRÈME BRÛLÉE

ou

LE DESSERT DU MOMENT



27,00



LA CAVE

LES VINS ROUGES

AOP Côte du Rhône | Vacqueyras

Domaine Arnoux et fils

Vieux Clocher

50 cl

75 cl

150 cl

20,00

IGP Méditerranée | Sarrians

Domaine Dame de Lune

Rouge d'Été

22,00

AOC Ventoux | Beaumes-de-Venise

Domaine de la Pigeade

Les Sables

21,00

24,00

AOP Côte du Rhône | Courthézon

Château du Mourre du tendre

Cuvée Paul

27,00

AOP Vacqueyras | Sarrians

Domaine Fontaine du Clos

Reflet de l'Âme

26,00

31,00

AOP Plan de Dieu Côte-du-Rhône Village | Courthézon

Château du Mourre du tendre

Cuvée Jacques Paumel

32,00

LES VINS ROSÉS

IGP Vaucluse | Sarrians

Domaine Fontaine du Clos

Soif de Liberté

50 cl

75 cl

150 cl

20,00

IGP Vin de Pays Vaucluse | Sarrians

Domaine Chabran Antonin

La Brise Fruitière

22,00

AOP Côte du Rhône | Vacqueyras

Domaine Arnoux et fils

Les Clochettes

23,00

AOP Ventoux | Beaumes-de-Venise

Domaine de la Pigeade

Domaine

22,00

25,00

AOC Vacqueyras | Sarrians

Dame de Lune

Vacqueyras Tradition

75 cl

27,00

LES VINS BLANCS

AOP Ventoux | Mormoiron

Domaine des Anges

Domaine

50 cl

75 cl

150 cl

18,00

21,00

IGP Vin de Pays Vaucluse | Sarrians

Domaine Fontaine du Clos

Chardonnay

20,00

AOP Champagne

Notre sélection

50,00

Belle sélection de vin au verre (21 cl) en rouge, blanc et rosé : 4,00



LES BOISSONS

BOISSONS FRAÎCHES

Jus de fruits et Nectar 25 cl .. 4.00
ACE, Abricot, Ananas, Pomme,
Orange, Fraise, Pêche, Pamplemousse,
Tomate et Orange citron

Sodas

Coca-Cola, Coca light, 33 cl .. 4.00
Orangina

Schweppes, Limonade, 25 cl .. 4.00
Diabolo, Ice tea pêche

EAUX MINÉRALES

Vittel, Vichy 25 cl .. 4,00
Perrier 33 cl .. 4,00
Vittel, San Pellegrino 50 cl .. 4,50
Vittel, San Pellegrino 100 cl .. 6,00

BOISSONS CHAUDES

Café ou Décaféiné ... 2,30
Café Double ... 3,90
Café noisette, café allongé ... 2,60
Café au lait ... 3,30
Chocolat chaud ... 3,30
Cappuccino ... 4,10
Thés (voir notre carte) ... 3,30
Infusions (voir notre carte) ... 3,30
Chantilly, miel ou lait ... 1,00

APÉRITIFS

Pastis 51, Ricard 2 cl .. 3,00
Kir 12,5 cl .. 3,00
Martini 5 cl .. 3,50
Beaumes-de-Venise 12,5 cl .. 3,50
Kir Royal 12,5 cl .. 8,50
Coupe de champagne 12 cl .. 8,00
Vin rouge, rosé ou blanc 18 cl .. 4,00
Supplément sirop .. 0,50

BIÈRE PRESSION

Bière des Cigales 25 cl ... 4,00
50 cl ... 7,00
Bière du moment 25 cl ... 5,50
50 cl ... 7,00

BIÈRES BOUTEILLE

Hoegarden blanche 33 cl ... 5,00
Duvel 33 cl ... 5,00
Leffe 33 cl ... 5,00
Desperados 33 cl ... 5,00
Pelforth brune 33 cl ... 5,00

ALCOOLS & DIGESTIFS

Cognac, Rhum, Vodka 5 cl .. 6,00
Get 27 & 31, Eau-de-vie de poire,
Gin, Calvados, Whisky,
Grand Marnier, Tequila...
Chivas 5 cl .. 8,00
Rhum Don Papa et Diplomático





INFORMATION CONSOMMATEUR

Après avoir saisi la direction de notre établissement et à défaut de réponse satisfaisante dans un délai de 1 mois le client pourra saisir le Médiateur du Tourisme et du Voyage, dont voici les coordonnées :

**Adresse postale : Médiation Tourisme et Voyage
BP 80 303 75 823
Paris Cedex 17**

Site internet : www.mtv.travel