

# CARTE HIVER



les Arcades

# LA CARTE DES VINS

## CHAMPAGNE

15cl 75cl

- Grand-Est - Christian Senez Brut - "Carte Blanche" - 100% pinot noir 7€ 60€

## ROUGE

50cl 75cl

- Provence - AOP Luberon - Domaine de Fontenille - 2023 22€
- Provence - AOP Luberon - Domaine Mayol - 2021 16,50€ 24€
- Provence - AOP Pierrevert - Domaine de la Blaque - 2022 25€
- Provence - IGP Méditerranée - Domaine des Masques "Essentielles" - 2022 26€

## BLANC

12,5cl 50cl 75cl

- Provence - AOP Luberon - Domaine de Fontenille - 2024 22€
- Provence - AOP Luberon - Domaine Mayol - 2022 16,50€ 24€
- Sud-Ouest - "Villa Chambre d'Amour" - Domaine Lionel Osmin 5€ 25€
- Provence - AOP Pierrevert - Domaine de la Blaque - 2023 25€
- Provence - IGP Méditerranée - Domaine des Masques "Essentielles" - 2022 26€

## ROSÉ

50cl 75cl

- Provence - AOP Luberon - Domaine Mayol - 2024 16,50€ 24€
- Provence - AOP Pierrevert - Domaine de la Blaque - 2024 26€
- Languedoc-Roussillon - IGP Méditerranée - Château Puech-Haut - 2023 35€

## PICHET

12,5cl 25cl 50cl

- Provence - IGP Alpes de Haute Provence - Régusse 3,5€ 6€ 10€

# NOS MENUS

## MENU DU JOUR

19€

(Hormis les week-ends, soirs & jours fériés)

Plat du jour

Dessert au choix

Café

## MENU SISTERONNAIS

26€

Assiette de charcuterie

ou

Salade de chèvre chaud

Pieds Paquets Sisteronais, pommes de terre vapeur

ou

Tranches de gigot d'agneau, frites & salades

Dessert au choix

## MENU DES LOULOUS

10€

Steak haché ou nuggets ou jambon cuit

&

Frites ou gnocchis

Compote

Sirop

# LA CARTE

## LES ENTRÉES

<b>Velouté du moment &amp; stracciatella</b> Croûtons dorés, muscade & ciboulette	7,50€
<b>Planche de charcuterie &amp; fromages à partager</b> Sélection de charcuteries locales & fromages	22€

## LES SALADES

<b>La césar</b> Tomates, oignons, poulets panés, oeufs, croûtons & parmesan	16€
<b>La chèvre chaud au miel</b> Chèvre pané, miel, lardons, tomates confites, noix, oignons, tomates, olives noires	16,50€
<b>La montagnarde</b> Pommes de terre tièdes, gésiers, lardons, oignons, ravioles, olives noires, croûtons,	17€

## LES PÂTES & GNOCCCHIS

<b>Gnocchis frais</b> Sauce au choix : forestière, gorgonzola, carbonara	16€
<b>Coquillettes jambon truffé</b> Le plat d'enfance revisité : crème onctueuse infusée à la truffe , & jambon cuit	17€
<b>Gnocchis gratinés au gorgonzola &amp; noix</b> Gnocchis frais, sauce onctueuse au gorgonzola, éclats de noix & ciboulette	17€

# LA CARTE

## LES VIANDES

<b>Le Burger montagnard</b>	18€
Pain brioché, steak haché 150 gr, Saint-Marcelin, oignons caramélisés, galette de pomme de terre, frites	
<b>La pièce du boucher (selon arrivage)</b>	20€
<b>Le cordon bleu maison</b>	20€
Escalope de dinde panée, coeur fondant au comté & jambon, coquillettes jambon truffé	
<b>Magret de canard 250 gr</b>	23€
Écrasé de pomme de terre du moment	
<b>L'entrecôte 300 gr</b>	25€
Sauce au choix : forestière, gorgonzola, crème truffée	

## LES INCONTOURNABLES

<b>Les pieds paquets</b>	17€
Selon la recette du chef	
<b>Tranches de gigot d'agneau</b>	18€
Grillées aux herbes de Provence	
<b>Les oreilles d'ânes</b>	18€
Lasagnes d'épinard, muscade	
<b>La boîte chaude des Hautes-Alpes truffée</b>	23€
Servie fondante, pomme de terre grenaille, charcuteries	