

CARTE HIVER



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 Pierrevvert - 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 Pierrevvert -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 Pierrevvert - 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 Sisteronnais, 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

Velouté du moment & stracciatella 7,50€
Croûtons dorés, muscade & ciboulette

Planche de charcuterie & fromages à partager 22€
Sélection de charcuteries locales & fromages

LES SALADES

La césar 16€
Tomates, oignons, poulets panés, oeufs, croûtons & parmesan

La chèvre chaud au miel 16,50€
Chèvre pané, miel, lardons, tomates confites, noix, oignons, tomates, olives noires

La montagnarde 17€
Pommes de terre tièdes, gésiers, lardons, oignons, ravioles, olives noires, croûtons,

LES PÂTES & GNOCCHIS

Gnocchis frais 16€
Sauce au choix : forestière, gorgonzola, carbonara

Coquillettes jambon truffé 17€
Le plat d'enfance revisité : crème onctueuse infusée à la truffe , & jambon cuit

Gnocchis gratinés au gorgonzola & noix 17€
Gnocchis frais, sauce onctueuse au gorgonzola, éclats de noix & ciboulette

LA CARTE

LES VIANDES

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

LES INCONTOURNABLES

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