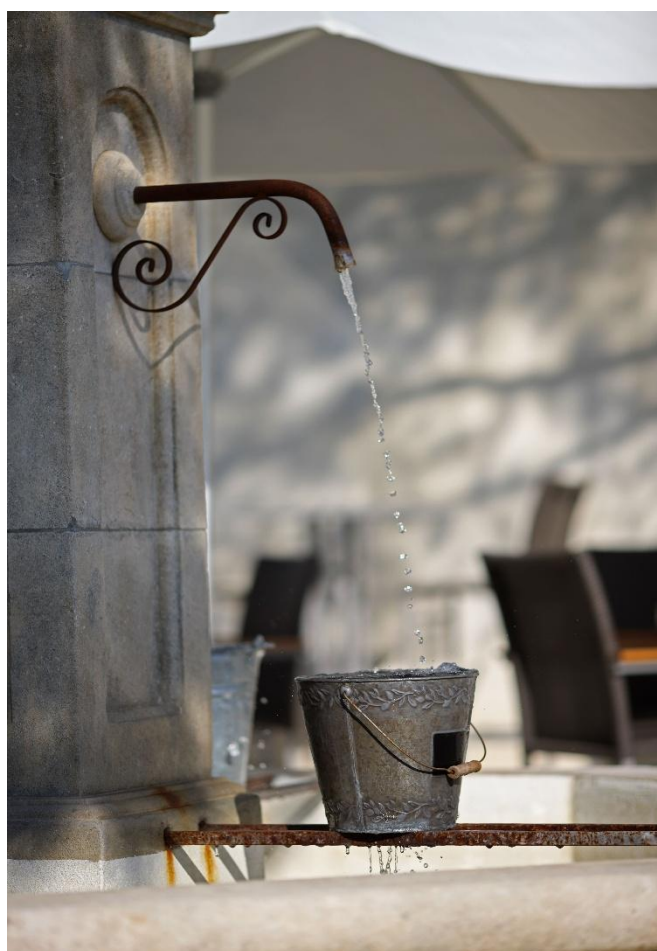


LE CAFE DE LA FONTAINE



Tous nos produits sont d'origine locale et issus d'agriculture raisonnée.

Toutes nos viandes sont élevées et abattues en Provence.



MENU

Truite de la Sorgue

Aux amandes fraîches et torréfiées, agrumes du soleil.

OU

Artichauts violets à la barigoule.

OU

Pressé d'aubergine aux oignons doux croustillants,

Pickles de courgettes.

Charlotte d'agneau de 7 heures,

Fricassée de petit épeautre de Sault, sauce façon Puttanesca.

OU

Bourride de lotte rôtie à la provençale.

OU

Cuisse de pintade farcie,

Mille-feuilles de pomme de terre et poireaux à la verveine.

Fraicheur de citron et verveine du jardin.

Tartelette de fruits de saison, aux pistaches

SERVI UNIQUEMENT AU DEJEUNER

Menu 2 plats (Entrée – Plat ou Plat – Dessert) 39,00 €

SERVI AU DEJEUNER ET AU DINER

Menu 3 plats (Entrée – Plat – Dessert) 49,00 €

Menu 4 plats (Entrée – Plat – Fromage – Dessert) 55,00 €

MENU ENFANT

(Plat – Dessert) 27,00 €

Volaille grillée de la ferme de Monsieur Pons.

OU

Poisson du marché à l'huile d'olive.

Accompagnement au choix frites, légumes, pâtes.

Brownie au chocolat et glace vanille.

Prix nets, TVA et service compris.

LA CARTE



POUR COMMENCER...

Gaspacho du marché, chèvre frais de Goult.	20 €
Pressé d'aubergine aux oignons doux croustillants, Pickles de courgettes.	20 €
Notre salade César.	21 €
Notre salade Niçoise.	23 €
Truite de la Sorgue aux amandes fraîches et torréfiées, agrumes du soleil.	25 €
Artichauts violets à la barigoule.	25 €
Jambon de Bellota 100% Iberico Maison Torrencinas.	38 €
Charcuteries Iberico & Bellota (Salchichon, Chorizo, Lomo).	25 €
Frites et salade.	18 €

POUR SUIVRE...

Risotto de Camargue aux légumes de notre potager (végétarien).	33 €
Tagliatelles (Tomate, Beurre, Bolognaise, Pistou,).	28 €
Entrecôte Angus Grillée, frites, salade.	42 €
Charlotte d'agneau de 7 heures, fricassée de petit épeautre de Sault, sauce façon puttanesca.	35€
Cuisse de pintade farcie, mille-feuilles de pomme de terre et poireaux à la verveine.	31 €
Bourride de lotte rôtie à la provençale.	35 €

SUR LE POUCE...

CLUB SANDWICH : 21 €

Votre choix : Poulet Bacon ou Poulet ou Bacon ou Saumon ou Légumes.

WRAP : 21 €

Votre choix : Saumon fumé et Concombre ou Végétarien.

NOS ESCARGOTS (PETIT GRIS) :

De Roussillon, en coquilles gourmandes. Par 6 14 €

Par 12 25 €



POUR FINIR...

Planche de fromages de chèvre du Luberon.	20 €
Tartelette de fruits de saison, aux pistaches.	18 €
Feuilles en forêt, cerises de Joucas et fraises de Carpentras.	18 €
Île flottante vanillée au pop-corn.	18 €
Fraicheur de citron et verveine du jardin.	18 €
Crème flambée au caramel et à la vanille.	18 €

NOS FRUITS GIVRES SANS GLUTEN ET VEGAN...

Citron jaune, Citron vert menthe, Orange	18 €
Prune, Banane, Fruit de la passion	18 €

NOS GROS FRUITS GIVRES A PARTAGER ...

Noix de Coco, Mangue	36 € (2 pers)
----------------------	---------------