

LE CAFÉ DE LA



FONTAINE

LE PHÉBUS & SPA

MENU



Gravelax de Truite de la Sorgue légèrement fumé,
Aux amandes fraîches et torréfiées, agrumes du soleil

OU

Artichauts violets à la barigoule
(*Végétarien, végétan*).

OU

Aubergine, poivrons et tomates aux oignons doux croustillants,
Pickles de courgettes. (*Végétarien, végétan*).

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,
Purée de légumes d'automne, Parfum des sous-bois.

Fraicheur de citron et sauge du jardin.

OU

Tartelette de fruits de saison, aux pistaches.

OU

Feuilles en forêt, figue et sorbet fruits rouges.

SERVI UNIQUEMENT AU DEJEUNER

Menu 2 plats (Entrée – Plat ou Plat – Dessert) **44.00€**

SERVI AU DEJEUNER ET AU DINER

Menu 3 plats (Entrée – Plat – Dessert) **55.00 €**

Menu 4 plats (Entrée – Plat – Fromage – Dessert) **60.00 €**

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.

LA CARTE



POUR COMMENCER...

Veloute ou gaspacho au couleur de notre potage. (<i>Végétarien, végétan</i>).	20 €
Aubergine, poivrons et tomates aux oignons doux croustillants, Pickles de courgettes.	20€
Artichauts violets à la barigoule (<i>Végétarien, végétan</i>).	24 €
Notre salade César.	21 €
Notre salade Niçoise.	23 €
Gravelax de Truite de la Sorgue légèrement fumé,	
Aux amandes fraîches et torréfiées, agrumes nioc mam d'anchois	25 €
Jambon de Bellota 100% Iberico Maison Torrencinas.	38 €
Charcuteries Iberico & Bellota (Salchichon, Chorizo, Lomo).	25 €
Frites et salade. (<i>Végétarien, végétan</i>).	18 €
Melon de cavaillon (<i>Végétarien, végétan</i>).	12 €

POUR SUIVRE...

Risotto de Camargue aux légumes du potager (<i>Végétarien</i>)	33 €
Tagliatelles a votre choix Tomate, Beurre, Pistou ou Bolognaise	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, Purée de légumes d'automne, Parfum des sous-bois.	31 €
Bourride de lotte rôtie à la provençale.	35 €

SUR LE POUCE...

<u>CLUB SANDWICH :</u>		21 €
A votre choix : Poulet Bacon ou Poulet ou Bacon ou Saumon ou Légumes.		
<u>WRAP :</u>		21 €
A votre choix : Saumon fumé et Concombre ou Végétarien.		
<u>NOS ESCARGOTS (PETIT GRIS) :</u>		
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, figue et sorbet fruits rouges.	18 €
Île flottante vanillée au pop-corn.	18 €
Fraicheur de citron et sauge du jardin.	18 €
Crème brûlée à la vanille.	18 €

NOS FRUITS GIVRES SANS GLUTEN ET VEGAN...	18€
--	------------