

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

Ceviche végétal de betterave, pastèque et grenade,
Cromesquis de tofu mariné.

OU

Aubergine, poivrons et tomates 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.

OU

Tartelette de fruits de saison, aux pistaches.

SERVI UNIQUEMENT AU DEJEUNER

Menu 2 plats (Entrée – Plat ou Plat – Dessert) 44€

SERVI AU DEJEUNER ET AU DINER

Menu 3 plats (Entrée – Plat – Dessert) 54€

Menu 4 plats (Entrée – Plat – Fromage – Dessert) 60€

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...

Gaspacho du marché, chèvre frais de Goult.	20 €
Aubergine, poivrons et tomates aux oignons doux croustillants, Pickles de courgettes.	20 €
Ceviche végétal de betterave, pastèque et grenade, cromesquis de tofu mariné.	24 €
Notre salade César.	21 €
Notre salade Niçoise.	23 €
Gravelax de Truite de la Sorgue légèrement fumé, Aux amandes fraîches et torréfiées, agrumes du soleil.	25 €
Jambon de Bellota 100% Iberico Maison Torrencinas.	38 €
Charcuteries Iberico & Bellota (Salchichon, Chorizo, Lomo).	25 €
Frites et salade.	18 €
Melon de cavaillon 1/2	12 €

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...

<u>CLUB SANDWICH :</u>	21 €
Votre choix : Poulet Bacon ou Poulet ou Bacon ou Saumon ou Légumes.	
<u>WRAP :</u>	21 €
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.	25 €
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 brûlée à la vanille.	18 €
Corbeille de fruits de saison	18 €

NOS FRUITS GIVRES SANS GLUTEN ET VEGAN...

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

NOS GROS FRUITS GIVRES A PARTAGER ...

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