

FROMAGE

Sélection de Fromages Italiens : **25**
Vieux parmesan, vinaigre balsamique et pain toasté
Pecorino à la truffe
Gorgonzola
Camembert de bufala

Selection of Italian cheeses : aged parmesan with balsamic vinegar and toast, truffled pecorino, gorgonzola, bufala camembert

DESSERTS

Tiramisu Maison Homemade Tiramisu **15**

Crumble façon tarte au citron Lemon tart crumble **16**

Moelleux tiède au chocolat et sa glace vanille **16**
Soft melted chocolate cake and vanilla ice-cream

Cannolo Siciliano aux pistaches Pistachio cannolo **16**

Ananas caramélisé et glace coco **16**
Caramelized pineapple and coco ice-cream

Assortiment de glaces, 3 boules au choix : **13**
vanille, fraise, chocolat, citron ou mangue

Assortment of ice creams, 3 scoops of your choice :
vanilla, strawberry, chocolate, lemon, mango

Torno Subito ! **19**
Demi lune de pizza caramélisée, chocolat et noisette
Caramelized pizza, chocolate and hazelnut

Tous nos plats peuvent contenir des substances allergènes,
renseignez vous auprès de notre maitre d'hôtel.
All our dishes may contain allergenic substances, please ask our head waiter.

Prix net en euros, taxes et service compris
Net prices euros, tax and service included



CHATEAU DE BACCHUS

DEPUIS 1615

VIGNOBLE DE LA VALLÉE DU RHÔNE - VENTOUX



CHATEAU
DE
BACCHUS



CHAPELLE
DE
BACCHUS

Château de Bacchus est installé depuis 1615 entre les dentelles de Montmirail et le Mont Ventoux. Son terroir surplombant la plaine viticole de Carpentras est composé de graves, de sable et d'argile. Il offre des vins biologiques d'une qualité exceptionnelle.

info@chateaudebacchus.com - www.chateaudebacchus.com



San Marco

Cuisine Italienne et Pizzas

Chez Isabelle

LES ENTREES A PARTAGER

<i>Focaccia au romarin</i> Rosemary focaccia	19
<i>Escargots XXL x 6</i> XXL snails x 6	24
<i>Poêlée de vongole en persillade</i> Pan-fried clams with garlic and parsley	26
<i>Sardine extra à l'huile d'olive Maison Guildive</i> Sardine with olive oil	30
<i>Fritto Misto del mar</i> Fritto misto	32
<i>Filets d'anchois, huile d'olive extra Don Bocarte</i> Anchovies with olive oil	35

ANTIPASTI

<i>Minestrone de légumes</i> Vegetable minestrone	25
<i>Chavignol du San Marco, coeur de frisée, pignons de pins et lardon</i> San Marco goat's milk cheese, heart of curled endive, pine nuts and bacon	27
<i>Aubergines alla Parmigiana</i> Eggplants Parmigiana	27
<i>Salade artichaut violet et parmesan</i> Artichoke and parmesan salad	29
<i>Salade de poulpe et pommes de terre tièdes</i> Octopus salad and warm potatoes	30
<i>Poulpe grillé et sa crème de pomme de terre</i> Grilled octopus & potato cream	32
<i>Vitello Tonnato</i> Vitello Tonnato	31
<i>Burrata tomate et pesto</i> Burrata with tomatoes and pesto	31
<i>Burrata à la truffe</i> Truffled Burrata	38
<i>Carpaccio de boeuf</i> Beef carpaccio	32
<i>Carpaccio de boeuf et truffes</i> with truffles	39

PRIMI PIATTI

<i>Linguini pomodoro et basilic</i> Tomato and basil	29
<i>Linguini alle bolognese</i> Bolognese	33
<i>Linguini alle carbonara</i> Carbonara	33
<i>Linguini alle carbonara à la truffe</i> Carbonara & truffle	49
<i>Gnocchi de pommes de terre alla Sorrentina</i> Potato gnocchi with tomato sauce and mozzarella	34
<i>Linguini alle vongole : palourdes</i> clams	39
<i>Lasagnes Maison de Cecilia</i> Homemade lasagna	38
<i>Linguine homard pomodoro</i> Lobster & tomatoes	49
<i>Risotto à la truffe</i> Truffle risotto	69
<i>Penne aux truffes flambées au Cognac, dans la meule de parmesan</i> Penne with truffles, parmesan, flamed with French brandy	69

PIZZAS

<i>Focaccia : Lardons de Colonnata, huile d'olive, fleur de sel</i> Colonnata bacon, olive oil, pure sea salt	23
<i>Margherita : Tomate, mozzarella, basilic frais</i> Tomatoes, mozzarella, fresh basil	29
<i>Napolinata : Tomate, mozzarella, anchoix, câpres, olives noires</i> Tomatoes, mozzarella, anchovies, capers, black olives	31
<i>Regina : Tomate, mozzarella, jambon, champignon, oeuf</i> Tomatoes, mozzarella, ham, mushroom, egg	34
<i>Vegetarian : Courgette, aubergine, poivron, tomate, mozzarella, olives noires</i> Zucchini, eggplant, sweetpepper, tomatoes, mozzarella, olive oil, black olives	28
<i>4 formaggi : Crème, mozzarella, gorgonzola, chèvre, emmental</i> Cream, mozzarella, gorgonzola, goat cheese, Emmental cheese	35
<i>Orientale : Tomate, mozzarella, crème fraîche, chorizo, poivron, oignons, olives noires</i> Tomato, mozzarella, cream, chorizo, sweetpepper, onions, black olives	29
<i>A la truffe : Crème de truffe, oeuf, truffes, mozzarella, copeaux de truffes</i> Truffle cream, egg, truffle, mozzarella	65

SECONDI PIATTI

POISSONS

<i>Dos de cabillaud, sauce au chorizo et sa polenta</i> Back of cod, chorizo sauce and polenta	39
<i>St Jacques snackées à la truffe et sa mousseline de pommes de terre</i> Snacked sea scallops with truffle, mashed potatoes	46
<i>Tataki de thon rouge sauce vierge et tagliatelle de légumes</i> Red tuna tataki, virgin sauce, vegetables	45

VIANDES

<i>Suprême de poulet fermier au gorgonzola</i> Farm-range chicken with gorgonzola	38
<i>Joue de boeuf confite au pinot nero et sa polenta crémeuse</i> Preserved ox cheek in pinot nero and creamy polenta	42
<i>Côtes d'agneau et réduction de vinaigre balsamique, écrasé de pommes de terre aux herbes</i> Lamb chops, reduction of balsamic vinegar, mashed potatoes with herbs	42
<i>Escalope de veau Milanaise</i> Veal escalope Milanese	45
<i>Filet de boeuf, beurre maitre d'hotel</i> Fillet of beef	59
<i>Filet de boeuf facon Rossini</i> Rossini fillet of beef	69
<i>Piccata de veau à la truffe</i> Veal Piccata with truffle	65

<i>Purée aux truffes</i> Mashed potatoes with truffle	18
<i>Pousses d'épinards frais pôelés</i> Pan-fried baby spinach leaves	12
<i>Légumes grillés</i> Grilled vegetables	10

<i>Garniture supplémentaire 10 euros :</i>	
<i>Pommes de terre sautées ail et persil</i> Sautéed potatoes, parsley & garlic	
<i>Frites</i> French fries	
<i>Salade</i> Salad	

Origine des viandes : France, Allemagne