

Le Café de la Fontaine

Menu servi tous les jours au déjeuner et au dîner

Quelques gourmandises pour commencer...

*Ceviche de filet de Dorade, concombre et céleri,
Traditionnelle panisse au pois chiche.*

Ou

Bulbe de fenouil en marinère de salicorne.

Ou

*Asperges de Roussillon,
Sabayon anisé, quelques noisettes torréfiées.*

~~~

*Aïoli de merlan au sel en colère, fricassée du maraîcher
Au foie de morue poêlé.*

Ou

*Côte de cochon du Ventoux façon ribbs,
Purée de pommes de terre et céleri à la cardamome.*

Ou

*Cuisse de volaille fermière farcie, salade de cerises et tomates cerises,
Crumble amande et avoine.*

~~~

Plusieurs chocolats, framboises et poivron rouge refroidis.

Ou

Texture de citron à la verveine.

Ou

Cerises et noisettes reconstituées.

Prix nets. Nos plats sont susceptibles de contenir des produits allergènes,

En cas de doute, merci de vous rapprocher de notre Maître d'hôtel.

Route de Murs – 84220 Joucas/Gordes – France

Tel. +33(0)4 90 05 78 83 - phebus@relaischateaux.com

Et sur l'Ardoise

Nos suggestions

La Salade Esprit Niçoise

La Salade César

La Salade de Tomates, Chèvre Frais et Vinaigre Tondo

Pain du Boulanger, assiette Ibérique à partager

Pain du Boulanger, assortiment de fromages de chèvre

Club Sandwich Poulet et Bacon

Wrap Saumon fumé et Concombre

Wrap Végétarien

*Entrecôte Grillée Angus, Frites, Salade **

*Non disponibles entre 15h et 19h **

Nos douceurs

Brownie au chocolat, ganache montée, fruits rouges frais

Fraises entières, chantilly et croquant aux amandes

Clafoutis aux cerises, sorbet fruits rouge

L'île flottante, pop-corn caramélisés

Assiette de fruits frais

Glaces et Sorbets

(Chocolat, Vanille, Citron-Basilic et Fraise de Carpentras)

Prix nets. Nos plats sont susceptibles de contenir des produits allergènes,

En cas de doute, merci de vous rapprocher de notre Maître d'hôtel.

Route de Murs – 84220 Joucas/Gordes – France

Tel. +33(0)4 90 05 78 83 - phebus@relaischateaux.com

Vins aux verres 12.5 cl

Bulles :

Champagne Colin, Blanc De Blancs 1er Cru « Cuvée Xavier Mathieu »
Champagne Colin, Rosé 1er Cru « Cuvée Xavier Mathieu »

Blancs :

Bastide du Claux, AOC Luberon « Barraban », 2020
Domaine des Peyre, IGP Méditerranée, 2020
Domaine Alloïs, VDF « Roussanne », 2019
Domaine Marc Rougeot, Saint Romain « Combe Baxin », 2019
Domaine St Préfert, Chateauneuf-du-Pape, 2019

Rosés :

Trienne, IGP Méditerranée, 2020
Domaine des Peyre, IGP Méditerranée « Cuvée Xavier Mathieu », 2021
Domaine Gavoty, Provence « Clarendon », 2020
Clos Sainte Magdeleine, AOC Cassis, 2020

Rouges :

Domaine Charvin, Vin de la Principauté d'Orange « A côté », 2020
Domaine des Peyre, AOC Ventoux « Cuvée Xavier Mathieu », 2019
Domaine des Passages, VDF « L'Escabot », 2020
Domaine Hauvette, Provence « Cornaline », 2015
Domaine Burgaud, Côte Rôtie, 2017

Vins Pour Le Dessert :

8 cl

Domaine Des Bernardins, AOC Muscat De Beaumes De Venise, 2019
Domaine De Tara, "Mi Figue Mi Raisin", N.M
Domaine Huet, AOC Vouvray « Le Mont », 2009

Bouteilles 75cl

Vins Blancs

Bastide du Claux, Luberon « Barraban », 2020
Laura Aillaud, Vin de France « Long Courrier », 2019
Domaine des Bosquets, Côte du Rhône « Cheval Long », 2021
Château de Béru, AOC Chablis « Montserre », 2018
Château Simone, AOC Palette, 2019
Domaine Hauvette, IGP Alpilles « Dolia », 2014
Domaine St Préfert, AOC Chateauneuf-du-Pape, 2019

Vins Rosés

Domaine Fontchêne, IGP Alpilles « Léon », 2020
Domaine des Peyre, IGP Méditerranée « Cuvée Xavier Mathieu », 2020
Bastide du Claux, AOC Luberon « La Poudrière », 2020
Mas Jullien, AOC Languedoc, 2020

Clos Sainte Magdeleine, AOC Cassis, 2020 (Magnum)

Vins Rouges

Domaine Ruffinato, Luberon « L'Infante », 2017
Domaine Charvin, Vin de la Principauté d'Orange « A Côté », 2020
Domaine Henri Naudin-Ferrand, Haute Côte de Nuits, 2019
Domaine des Passages, Vin de France « L'Escabot », 2020
Château Haut-Bergey, AOC Pessac-Léognan « Cuvée Paul », 2018
Domaine Pierre André, AOP Chateauneuf-du-Pape, 2018
Domaine Chêne Bleu, AOC Ventoux « Abélard », 2013

Bulles

Champagne Colin, Blanc de Blancs « Cuvée Xavier Mathieu »
Champagne Colin, Rosé 1er Cru « Cuvée Xavier Mathieu »
Henri Giraud, MV 16 Grand Cru « Cuvée Xavier Mathieu »