

Carte des boissons



le Café du
Village

APÉRITIFS

| | |
|---------------------------------------------|-------|
| Kir royal | 7,50€ |
| Kir vin blanc (Mirabelle, Cassis, Griottes) | 3,50€ |
| Coupe de champagne | 7€ |
| Pastis | 2€ |
| Suze, Martini, Muscat | 3,50€ |
| Campari | 4€ |
| Whisky | 6€ |
| Gin Bombay Saphir | 6€ |

BIÈRES

BIÈRES PRESSION

| | | |
|-----------------|----------|----------|
| Bière Jupiler | 25 cl 3€ | 50 cl 6€ |
| Bière du moment | 25 cl 4€ | 50 cl 8€ |
| Picon | | 4€ |

BIÈRES BOUTEILLES

| | |
|-------------------------|-------|
| Heineken | 4€ |
| Duvel | 5€ |
| Pelforth brune | 5€ |
| Hoegarden Blanche | 5€ |
| Kronembourg sans alcool | 3,50€ |

CIDRES

APPIE CIDRE

100% NATUREL, SANS SUCRES AJOUTÉS, SANS CONCENTRES ET SANS GLUTEN

Le Brut

Assemblage de pommes douces et pommes amères.
fruité, peu sucré, sec et légèrement acidulé. Alc.4,7° 5€

Le Poiré

100 % poires pressées, acidulé et minéral. Alc. 4,1° 5€

Le rosé

Acidulé, floral et rafraissant, légèrement rosé. Alc.2,1° 5€

Carte des boissons



le Café du
Village

DIGESTIFS

| | |
|----------------------|----|
| Get 27 | 6€ |
| Get 31 | 6€ |
| Rhum Diplomatico | 7€ |
| Calvados | 7€ |
| Armagnac | 7€ |
| Cognac | 7€ |
| Poire Williams | 7€ |
| Manzana | 7€ |
| Mirabelle artisanale | 7€ |
| Poire artisanale | 7€ |

BOISSONS FRAÎCHES

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Citron pressé | 4€ |
| Thé glacé maison | 4€ |
| Pago (orange, ACE, fraise, pomme, abricot, pamplemousse, ananas, tomate) | 3€ |
| Limonade | 3€ |
| Coca-cola / Coca zéro | 3€ |
| Orangina | 3€ |
| Ice tea pêche | 3€ |
| Cacolac | 3€ |
| Schweppes / Schweppes agrumes | 3€ |
| Perrier / Vichy St Yorre / 1 /4 Vittel | 3€ |
| Sirop à l'eau | 2€ |
| Supplément sirop | 0,20€ |
| (Pac, citron, pêche, anis, orgeat, gambetta, fraise, grenadine, menthe, fun blue, pamplemousse...) | |

Les Menus



le Café du
Village

FORMULE DU JOUR

Plat du jour
Dessert du jour
Café

SUGGESTIONS

(voir ardoise)

MENU ENFANT À 10€

Nuggets /frites
Sirop
Glace

NOTRE MENU À 22€

Escargots sur ficelle de pain

ou

Ravioles sauce aux giroles

ou

St Jacques gratinées (+3€)

ou

Foie gras maison (+5€)

XXXXXXXXXX

Plat du moment (voir ardoise)

ou

Espadon grillé

ou

Cuisse de Canard confite

ou

Filet de bœuf (+5€)

XXXXXXXXXX

Petit Cabécou

ou

Dessert maison au choix

ou

Café Gourmand (+1,5€)

TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON.
Nous consulter pour la liste des allergènes.



le Café du
Village

La Carte

NOS GRILLADES

| | |
|-------------------------------|-----|
| ANDOUILLETTE (AAAAA) | 15€ |
| ENTRECÔTE | 17€ |
| FILET DE BOEUF sauce au choix | 20€ |

NOS PLATS

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| RAVIOLES AUX GIROLLES | 14€ |
| TARTARE DE BŒUF préparé par nos soins | 15€ |
| TARTARE DE BŒUF À L'ITALIENNE - Pesto maison, huile d'olive, basilic, pignons, parmesan, tomates séchées | 15€ |
| SALADE ST MARCELLIN Salade verte, jambon cru et toast de St Marcellin | 15€ |
| CUISSE DE CANARD CONFITE et coco Tarbais | 16€ |
| BURGER DU VILLAGE - Pain boulanger, sauce aux cèpes, haché façon bouchère, emmental, nappage poivron/tabasco | 16€ |
| ASSIETTE DE FOIE GRAS Salade, foie gras maison et toasts, confiture d'oignons | 18€ |

NOS PLATS DE LA MER

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| TRANCHE D'ESPADON À LA PLANCHA | 16€ |
| BURGER DE LA MER - Pain au citron confit, salade, tomate, oignon, espadon grillé et sauce tartare maison | 16€ |
| TATAKI DE THON Tataki de thon et salade japonaise | 19€ |

Accompagnements : frites maison, légumes de saison, salade
Sauces : poivre, cèpes, moutarde, girole

TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON.
Nous consulter pour la liste des allergènes.



Les Desserts

le Café du
Village

DESSERTS MAISON

6€

Tarte tatin

Crème brûlée

Mousse au chocolat

Profiteroles

Nougat glacé

Baba au rhum

Dessert du jour (voir ardoise)

CAFÉ/THÉ GOURMAND

7€

SÉLECTION DE FROMAGES

Fromages affinés de chez J.Deal M.O.F

à Vaison la Romaine

8€

Petit Cabécou

6€

BOISSONS CHAUDES

Café 1,50€

Double espresso 2,80€

Décaféiné 1,60€

Café noisette 1,50€

Café crème 3€

Capuccino 3,50€

Chocolat chaud 3€

Thé, infusion, Rooibos 3€

TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON.
Nous consulter pour la liste des allergènes.

Carte des VINS



le Café du
Village

Vins rouges

CÔTES DU VENTOUX

DOMAINE LA CRILLONNE "Gobelet"

50% grenache, 50% mourvèdre

bouteille
75 cl

bouteille
50 cl

verre
12,5 cl

20€

3,5€

DOMAINE LA CRILLONNE "Vieilles Vignes"

75% grenache, 25% mourvèdre

25€

DOMAINE CHÂTEAU BLANC "À mon Père"

90% carignan, 10% syrah

26€

CÔTES DU RHÔNE

DOMAINE FLORANE "Fleur de Pampre"



AOP Cdr village Visan

90% grenache, 10% syrah

22€

15€

3,5€

DOMAINE DES ESCARAVAILLES

"Les Hautes Granges" Roaix

Vieilles vignes de syrah

35€

VINSOBRES

DOMAINE JAUME AOC "Références"

50% syrah, 40% grenache, 10% mourvèdre

27€

4€

CAIRANNE

DOMAINE BOISSON AOP

50% grenache, 20% syrah, 20% mourvèdre, 10% carignan

24€

18€

4€

BAUX DE PROVENCE

DOMAINE DE LAUZIERES AOP "Persephone"



80% syrah, 20% grenache

30€

5€

RASTEAU

DOMAINE LA SOUMADE AOC

80% grenache, 20% syrah

25€

GIGONDAS

DOMAINE DU PESQUIER AOC

75% grenache, 20% syrah, 5% mourvèdre

32€

22€

CHÂTEAUNEUF DU PAPE

DOMAINE MONTREDON 2017

49€

CÔTES DU LUBERON

CHÂTEAU LA CANORGUE AOC



70% syrah, 20% grenache, 10% cinsault

24€

DOMAINE CHASSON AOC "Un Bon moment"

¼ pichet 5€

½ pichet 10€

3€

Carte des VINS



le Café du
Village

bouteille 75 cl bouteille 50 cl verre 12,5 cl

Vins blancs

CÔTES DU RHÔNE

DOMAINE JAUME AOC

25% clairette, 25% grenache, 25% marsanne,
15% roussane, 10% viognier

18€

3,5€

DOMAINE DU BOIS DE ST JEAN AOC "Madame D'Ust"

100% viognier

24€

4€

CHÂTEAU DE LA NERTHE AOC

Grenache blanc, roussane, clairette, bourboulenc

26€

5€

PAYS D'OC

LES VIGNES DE L'ARQUE IGP "Cuvée Alexia"

60% muscat, 40% sauvignon

20€

3,5€

CÔTES DU LUBERON

CHÂTEAU LA CANORGUE AOC 

grenache, clairette, marsanne, roussane, bourboulenc, vermentino

23€

CAIRANNE

DOMAINE BOISSON AOP

30% clairette, 30% roussane, 20% grenache blanc,
10% viognier, 10% bourboulenc

22€

17€

4€

BAUX DE PROVENCE

DOMAINE DE LAUZIERES IGP "Sine Nomine" 

75% grenache blanc, 25% clairette

32€

MÉDITERRANÉE

MARRENON "Les Grains"

100% chardonnay

20€

3,5€

MARRENON "Les Grains"

100% viognier

20€

3,5€

MUSCAT SEC DE BEAUMES DE VENISE IGP

¼ pichet 5€

½ pichet 10€

3€

Carte des VINS



le Café du
Village

bouteille 75 cl bouteille 50 cl verre 12,5 cl

Vins rosés

BAUX DE PROVENCE

DOMAINE DE LAUZIERES AOP "Equinoxe"



26€

5€

CÔTES DU RHÔNE

DOMAINE FLORANE "Fleur de Pampre"



AOP Cdr village

22€

15€

3,5€

CÔTES DE PROVENCE

CHÂTEAU DE BREGANÇON "La réserve"

AOP cru classé

30€

CÔTES DU VENTOUX

DOMAINE CHASSON

"Un Bon moment"

¼ pichet 5€

½ pichet 10€

3€

Carte des champagnes



le Café du
Village

bouteille 75 cl verre 12,5 cl

Champagnes

Possibilités d'emporter le champagne au prix producteur, renseignez vous au bar.
Champagne to take away, producers prices, ask for more information.

CHAMPAGNE MAISON NOMINE-RENARD

À VILLEVENARD

| | | |
|------------------------|-----|----|
| Champagne Brut | 40€ | 7€ |
| Champagne Brut rosé | 45€ | |
| Blanc de blanc Réserve | 50€ | |

CHAMPAGNE HAMM

(MAISON FAMILIALE FONDÉE À Aÿ EN 1910)

| | |
|-------------------------------------------------------------|-----|
| Sélection Brut - Champagne festif | 51€ |
| Réserve 1 ^{er} Cru - Plus proche de la gastronomie | 64€ |

CHAMPAGNE CHARBEAUX FRERES

| | |
|-----------------------|-----|
| Vieille réserve, Rosé | 35€ |
|-----------------------|-----|