



# le Café du Village

## FORMULE DU JOUR

Plat du jour + dessert au choix + café (voir Ardoise)

## SUGGESTION

Voir Ardoise

## MENU ENFANT 11€

Nuggets & frites maison / Sirop / Glace

### ENTRÉES...

SAUMON GRAVELAX	9€
ESCARGOTS EN FICELLE DE PAIN	10€
OS À MOELLE	12€
FOIE GRAS - origine sud ouest Confiture d'oignons et mesclun	14€

### SALADES...

POKE BOWL Mélange quinoa et boulgour, salade croquante, sashimi de saumon, fèves de soja	16€
HARENG POMME À L'HUILE Salade de lentilles tièdes	16€

### GRILLADES...

Frites maison, salade

ANDOUILLETTE (Maison Fillière)	18€
ENTRECÔTE	20€
FILET DE BŒUF	23€

### PLATS...

BURGER DU VILLAGE Pain boulanger, sauce aux cèpes, steak haché, emmental, nappage poivron/tabasco	17€
TARTARE DE BŒUF Au couteau, préparé par nos soins	18€
CUISSE DE CANARD (origine sud ouest) et Haricots Tarbais	18€
AGNEAU DE 7H Écrasé de pomme de terre aux herbes	20€

### POISSONS...

BURGER DE LA MER Pain au citron confit, tranche d'espadon, sauce tartare maison, salade, tomate, oignon	17€
TRANCHE D'ESPADON - Riz et légumes À la plancha	18€
À la dijonnaise (pané à la moutarde)	20€
TATAKI DE THON et nouilles sautées	19€

DESSERTS MAISON (voir ardoise)	7€
--------------------------------	----

TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON.

Nous consulter pour la liste des allergènes. / All our dishes are homemade, allergens'list on demand.

## BIÈRES

### BIÈRES PRESSION

Bière Jupiler / Stella	25 cl	3,50€	50 cl	7€
Maredsous	25 cl	4,50€	50 cl	8€
Picon	25 cl	4,50€	50 cl	8€

### BIÈRES BOUTEILLES

Duvel 33cl	5€
Pelforth brune 33cl	5€
Jupiler sans alcool 25cl	5€

## APÉRITIFS

Kir royal 12cl	8,50€
Kir vin blanc 12cl (Mirabelle, Cassis, Griottes)	4€
Coupe de champagne 12cl	8€
Pastis, Mauresque 4cl	3€
Muscat 12cl	5€
Suze, Martini 8cl	5€
Campari 8cl	5€
Whisky 6cl	7€
Gin Bombay Saphir 6cl	6€
Spritz	8€

## COCKTAILS « Mixer by Bru »

Alcoolisés (uniquement en restauration)	10€
Sans alcool	7€
Mojito pêche, menthe ou Fraise	
Caipirina, Daiquiri, South Side...	

## DIGESTIFS

Rhum Diplomatico, Poire Williams, Mirabelle, Framboise	8€
Get 27, Limoncello...	6€

## BOISSONS CHAUDES

Café	1,80€
Double espresso	3,50€
Décaféiné	1,80€
Café noisette	1,80€
Café crème	3,50€
Capuccino	4€
Chocolat chaud	4€
Thé, infusion, Rooibos	3,50€

## VIN AU VERRE

### BLANCS

IGP VAUCLUSE	
DOMAINE CHASSON "un bon moment" - Vin de la maison	3€
IGP COTE DE GASCOGNE	
DOMAINE DE PELLEHAUT "L'été Gascon" - Vin Doux	4€
DOMAINE DE PELLEHAUT "Harmonie" - Vin sec	4€
AOP CDR - DOMAINE JAUME	5€
AOP CDR - CHATEAU LA NERTHE	6€
AOP VENTOUX	
CHATEAU JUVENAL "Les Ribes du Vallat"	6€
AOP CHARDONNAY	
BOURGOGNE - DOMAINE BUTTERFIELD	6€
AOP ST JOSEPH - DOMAINE LOUIS CHÈZE	8€

### ROUGES

AOP LUBERON - DOMAINE CHASSON - Vin de la maison	3€
AOP CDRV VISAN -	
DOMAINE FLORANE "Fleur de Pampre"	4€
AOP CAIRANNE -	
DOMAINE BOISSON "Les Trois Terroirs"	5€
AOP VENTOUX - Domaine La Crillonne "Gobelet"	5€
AOP BAUX DE PROVENCE -	
Domaine de Lauzières "Persephone"	6€

### ROSÉS

AOP LUBERON - DOMAINE CHASSON	
"un bon moment" - Vin de la maison	3€
AOP CDRV VISAN	
DOMAINE FLORANE "Fleur de Pampre"	4€

## BOISSONS FRAÎCHES

Vittel	1L 5€	50 cl 4€
Eau de Perrier	1L 5€	50 cl 4€
Citron pressé / Orange pressée		4€
Thé glacé Monin		4€
Pago 25cl (ACE, pomme, pamplemousse, fraise, tomate, abricot)		3,50€
Limonade 33cl		3,50€
Coca-cola / Coca zéro 33cl		3,50€
Orangina 25cl		3,50€
Ice tea pêche 25cl		3,50€
Schweppes / Schweppes agrumes 25cl		3,50€
Perrier / 1 / 4 Vittel 33cl		3,50€
Sirop à l'eau		2,50€

TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON.

Nous consulter pour la liste des allergènes. / All our dishes are homemade, allergens'list on demand.