

# Le Café-Epicerie

## Cuisine de saison à 33 €

Saint-Jacques, moules fumées, cresson de fontaine  
*Scallops, smoked mussels and watercress*

OU

Asperges vertes grillées, poitrine cuite au foin  
*Grilled green asparagus, hay-smoked pork*

Cochon fermier d'Auvergne affiné au foin de montagne  
*Pork from Auvergne infused with mountain hay, mashed potatoes*

OU

Poisson sauvage du marché, sauce aux herbes fraîches  
*Catch of the day, with a fresh herb sauce*

Dessert à la carte

*Your choice of dessert from the menu*

## Cuisine Lyonnaise à 39 €

Pâté-croûte de canard et champignons  
*Homemade cold meat pie with duck and mushrooms*

Quenelle de brochet, sauce Nantua  
*Pike quenelle with Nantua sauce*

Saint Marcellin de la Mère Richard  
*Saint-Marcellin cheese*

Dessert à la carte

*Your choice of dessert from the menu*

## Formule déjeuner à 19,50 € Lunch menu

Formule valable hors week-ends et jours fériés  
*Excluding weekends and bank holidays*

Entrée du jour  
*Starter of the day*

et

Plat du jour  
*Dish of the day*

OU

Plat du jour  
*Dish of the day*

et

Dessert à la carte

*Your choice of dessert from the menu*

## Les Entrées - Starters

- Velouté de légumes du potager de l'Abbé Rozier <i>Seasonal farm vegetable soup from l'Abbé Rozier</i>	10 €
- La douzaine d'escargots au beurre d'herbes et amande <i>A dozen snails with herb and almond butter</i>	13 €
- Asperges vertes grillées, cochon cuit au foin <i>Grilled green asparagus, hay-smoked pork</i>	14 €
- Saumon fumé maison, vinaigrette de légumes <i>Home-smoked salmon, vegetable vinaigrette dressing</i>	14 €
- Saint-Jacques, moules fumées, cresson de fontaine <i>Scallops, smoked mussels and watercress</i>	15 €
- Le pâté-croûte à la Lyonnaise <i>Homemade cold meat pie from Lyon</i>	16 €
- Foie gras de canard des Landes en terrine <i>Duck foie gras from les Landes</i>	19 €

## Les Plats - Main courses

Tous nos plats sont accompagnés  
d'une purée de pommes de terre à l'huile d'olive (Supplément de truffes 15 €)  
ou de légumes de saison

*All of our main courses are served with a side of potato puree  
(with fresh truffle 15€) or seasonal vegetables*

- Légumes et petit épeautre des jardins biologiques de nos régions <i>Organic seasonal mixed vegetables with spelt grain</i>	15 €
- Cabillaud, sel gris aux herbes aromatiques <i>Cod, grey salt, fragrant herbs</i>	22 €
- Quenelle de brochet, sauce Nantua <i>Pike quenelle with Nantua sauce</i>	22 €
- Poisson sauvage du marché, sauce aux herbes fraîches <i>Catch of the day, fresh herb sauce</i>	24 €
- Saucisse / purée au cochon fermier et oignons grillés <i>Sausage with free-range pork/ potato purée and grilled onions</i>	18 €
- Parmentier de queue de bœuf <i>Cottage pie with oxtail</i>	22 €
- Bœuf des alpages de Haute Loire affiné 45 jours <i>Mountain raised beef fillet, aged 45 days</i>	28 €
- Volaille de Bresse, sauce aux morilles pour deux <i>Free-range Bresse chicken, morel sauce (sharing dish for two)</i>	28 € par personne

## Les Douceurs - Desserts

- Dessert de cuisinier <i>Home made dessert of the day</i>	12 €
- Fruits de saison pochés dans un sirop épicé <i>Seasonal fruits poached in a spiced sirop</i>	9 €
- Forêt noire au chocolat grand cru Ceylan <i>Black Forest with dark chocolate and Ceylan</i>	9 €
- Pot de crème pistache, ganache chocolat <i>Pistachio cream with a dark chocolate ganache</i>	9 €
- Tiramisu à la confiture de framboises <i>Tiramisu with raspberry jam</i>	9 €

## Sélection au verre

	Millésime	14cl
<b>Champagne</b>		
Champagne Marguerite Guyot, Cuvée Désir	S.A.	15 €
Champagne Taittinger, Rosé	S.A.	23 €
Champagne Taittinger, Brut	S.A.	20 €
<b>Vin rosé</b>		
Luberon, Domaine de Marie	2018	7 €
<b>Vins blancs</b>		
Luberon, Domaine de Marie, « N°1 Blanc »	2017	6 €
VDF, La Champine, Viognier, JM Gerin	2017	7 €
Condrieu, Domaine Boissonnet	2016	14 €
Bourgogne, Gachot Monnot	2017	12 €
Gewurztraminer, Spätlese, Landauer (Autriche)	2016	10 €
<b>Vins rouges</b>		
Côte de Brouilly, les Pierres Bleues	2016	9 €
Crozes-Hermitage, Yann Chave	2017	11 €
Bourgogne, Chant de Muse, Gachot-Monnot	2017	12 €
Luberon, Domaine de Marie « N°1 Rouge »	2016	10 €
Saint-Estèphe, Château Petit Bocq	2012	14 €
<b>Eaux Minérales</b>		
Evian 50 cl	3 €	Evian, 100 cl 5 €
Badoit 50 cl	3 €	Badoit 100 cl 5 €
San Pellegrino 50cl	3 €	San Pellegrino 100 cl 5 €
Chateldon 75 cl	10 €	
<b>Sodas</b>		
Coca-cola, Coca-cola light, Coca-cola zero	(33cl)	3,50 €
Perrier	(33cl)	3,50 €
Schweppes, Orangina, Nestea	(25cl)	3,50 €
Limonade	(25cl)	3,50 €
<b>Sirop à l'eau</b>		
Grenadine, Fraise, Menthe, Citron, Pêche, Orgeat	(25cl)	2 €
<b>Jus de fruits Alain Millat</b>		
Ananas, Pomme, Pêche, Tomate, Mangue	(25cl)	2 €
<b>Apéritifs</b>		
Martini, Campari, Porto	(6cl)	5 €
Ricard, Pastis	(3cl)	5 €
Vodka Absolut, Gin Bombay	(4cl)	7 €
Whisky Dewar's, Rhum Bacardi		

## Champagnes

Champagne Marguerite Guyot, Cuvée Désir	85 €
Champagne Taittinger Brut	95 €
Champagne Ruinart, Blanc de Blancs	155 €
Champagne Taittinger, Rosé	125 €

## Vins blancs

Beaujolais- Lantigné, Jean-Paul Dubost	2016	35 €
VDF, La Champine, Viognier, JM Gerin	2017	35 €
Condrieu, Domaine Boissonnet	2017	75 €
Saint-Joseph, Domaine Boissonnet	2016	60 €
IGP Méditerranée, « Les collines de Laure », JL. Colombo	2016	40 €
Petit Chablis, William Fevre	2017	40 €
Bourgogne, Chardonnay, Gachot Monot	2017	48 €
Meursault, Vincent Bouzereau	2016	90 €
Saint-Romain, Alain Gras	2016	65 €
Saint-Véran, En Crèches, Domaine Saumaize	2015	48 €
Pouilly-Fuissé, Nuances, Domaine Saumaize	2016	48 €
Rully, Les Thivaux, M. Juillot	2015	65 €
Pays D'oc, Chardonnay Viognier, L'argenteille	2017	32 €
Gewurztraminer, Spätlese, Landauer (Autriche)	2016	50 €

## Vins rouges

Côte de Brouilly, Pierre Bleue, Domaine Blain	2016	45 €
VDF, La Champine, Syrah, JM Gerin	2016	35 €
Saint-Joseph, Domaine Boissonnet	2017	60 €
Crozes-Hermitage, Yann Chave	2017	55 €
Côte-Rôtie, P. Gaillard	2016	120 €
IGP Méditerranée, « Les collines de Laure », JL. Colombo	2016	40 €
Châteauneuf Du Pape, « Les granières de la Nerthe »,	2013	90 €
Bourgogne, Chants de Muse, Gachot-Monot	2017	65 €
Saint-Estèphe, Château Petit Bocq	2012	75 €
Terrasses Du Larzac, Garric, L'argenteille	2014	48 €
Pays D'oc, Merlot Cabernet, L'argenteille	2017	32 €

## DOMAINE DE MARIE

C'est au cœur du Lubéron, niché entre Gordes et Bonnieux, que les 23 hectares de vignes du Domaine de Marie, répartis en 4 terroirs différents, sont soigneusement cultivés. Les microclimats, la diversité des sols et leur exposition au couchant sont des atouts naturels déterminant afin que s'expriment naturellement les arômes et les particularités de chaque cépage.

Millésime 75 cl

## Famille Sibuet

Luberon, Domaine de Marie, Blanc Marie	2018	30 €
Luberon, Domaine de Marie, « N°1 Blanc »	2017	55 €
Luberon, Domaine de Marie, Rouge Marie	2018	30 €
Luberon, Domaine de Marie, « N°1 Rouge »	2015	55 €
IGP de Méditerranée, Domaine de Marie, « LE »	2014	55 €
Luberon, Domaine de Marie, Rosé	2018	29 €