

Restaurant le Calendal



Laissez-vous séduire par notre cuisine traditionnelle proposant de nouveaux plats chaque jour, élaborés à partir de produits frais et de saison et soigneusement sélectionnés par notre Chef Évelyne.

Le restaurant met en avant le terroir Avignonnais grâce à des Producteurs Locaux, situés à moins de 150 km du restaurant, afin de préserver le commerce local et la fraîcheur des produits.

On vous laisse découvrir ...

Menu 2 plats 17,00€

Entrée + Plat

ou

Plat + Dessert
à la carte

Menu 3 plats 21,00€

Entrée + Plat + Dessert
à la carte

Inclus dans la Soirée Etape

Menu enfant 9,90€

Jusqu'à 12 ans
Sur demande

Prix nets TTC, service compris.

Les Formules

Les Boissons Soft

Vittel / San Pellegrino	50 cl - 3,50€	1L - 4,90€
Soda (coca,shweppes,ice tea)	33 cl - 2,90€	
Sirop à l'eau	25 cl - 2,00 €	
Limonade	25 cl - 2,90€	
Café Espresso	2,00€	
Grand café / Chocolat /Thé / Infusion	2,80€	

Les jus de fruits pur jus « Les Pressoirs de Provence »



Pomme Framboise	24 cl – 4,00€
Orange/Carotte/Pomme	24 cl – 4,00€
Cocktail Provençal	24 cl – 4,00€
Ananas Goyave	24 cl – 4,00€

Les bières

Bière des Gardians	33 cl - 4,90€
Bière la Comédienne	33 cl - 4,90€

Les apéritifs

Kir Cassis / Pêche / Mûre	12 cl - 4,00€
Pastis / Ricard	2 cl - 3,50€
Muscat de Beaumes Venise	8 cl - 4,00€
Whisky Clan Campbell	4 cl – 6,00€
Glenfiddich	4 cl - 7,50€
Whisky Jack-Daniel's	4 cl - 6,50€
Rhum Blanc	4 cl - 6,00€
Gin	4 cl - 6,00€
Vodka	4 cl - 6,00€
Martini blanc / rouge	8 cl - 4,00€

Les digestifs

Calvados, Armagnac	4 cl - 7,00€
Alcools blancs , digestifs	4 cl - 7,00€
Jet 27 / Jet 31	4 cl - 7,00€

Prix nets, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

La Carte du Bar

37.5cl 75 cl

Les Vins Blanc

Domaine Pierre Rougon 2015  32,00€
AOP Beaumes de Venise Muscat
Cuvée Saint Marc AOP Ventoux 2018 15,00€

Les Vins Rouge

Cuvée Saint Marc AOP Ventoux 2018 15,00€
Maison François-Xavier Nicolas  17,00€
Essentielle
Côtes du Rhône 2016


Les Vins Rosé

Les Hautes de Masterel AOP Côte de Provence 2018 10,00€ 15,00€
Puech Haut Prestige AOP Languedoc 
Cuvée Saint Marc AOP Ventoux 2018 15,00€

Notre Champagne

Veuve Pelletier Brut 49,00€

Les Vins au Pichet

Blanc, Rouge, Rosé 
AOP Ventoux 12 cl - 4,50€ 25cl - 6,00€ 50cl - 9,00€

Prix nets, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

La Carte des Vins



Démarche Producteurs Locaux

Notre chef vous concocte une cuisine à base de produits frais et de qualité grâce à notre démarche « **Producteurs Locaux** ».

La démarche ? Des produits élaborés à moins de 150km de l'hôtel pour préserver le commerce local.

Petit-déjeuner

Confiture / Miel / Crème de Marron
La Roumanière
84440 Robion

Jus de Fruits
Sojufel « Les Pressoirs de Provence »
13670 Saint Andiol

Baguette de Pain
Boulangerie Ange
84140 Avignon

Restaurant

Faisselle / Brousses / Fromages
Fromagerie Le Ventoux
84270 Vedène

Riz de Camargue
Mas du Grand Badon
13129 Salin de Giraud

Huile d'Olive Bio
Canto Grihet
13100 Aix en Provence

Les Boissons

Bières des Gardians
Plus beau le riz
13200 Arles

Bière La Comédienne
Brasserie La Comédienne
84140 Avignon

Les Vins

AOP Côte de Ventoux
AOP Côte du Rhône
AOP Beaume-de-Venise
AOP Côte de Ventoux
Domaine P. Rougon
84190 Beaumes-de-Venise

Nos Producteurs Locaux

Liste des 14 allergènes



Céréales contenant
du gluten & produits
à base de céréales

*Cereals containing
gluten*



Crustacés
& produits à base
de crustacés

*Crustaceans and
crustacean products*



Oeufs
& produits à base
d'œuf

*Eggs and egg
products*



Poissons
& produits à base
de poissons

*Fish and fish
products*



Arachide
& produits à base
d'arachide

*Peanuts and peanut
products*



Soja
& produits à base
de soja

*Soybeans and soya
products*



Lait
& produits à base
de lait

*Milk and dairy
products*



Fruits à coques
& produits à base
de ces fruits

*Nuts and nut
products*



Moutarde
& produits à base
de moutarde

*Mustard and
mustard products*



Graine de sésame
& produits à base
de sésame

*Sesame and sesame
products*



Anhydride
sulfureux - sulfites

*Sulphur dioxide and
sulphites*



Céleri
& produits à base
de céleri

*Celery and celery
products*



Lupins
& produits à base
de lupin

*Lupin and lupin
products*



Mollusques
& produits à base
de mollusques

*Molluscs and
mollusc products*

Prix nets TTC, service compris

Plat sans gluten



Plat végétarien



Contient au moins un produit local



Liste des allergènes

