

### Les apéritifs

Punch Maison	7.00€
Le Mirabeau (mélange subtil de grenadine et de rosé aixois)	3.90€
Kir (vin blanc crème de cassis, mûre, pêche)	3.90€
Kir royal (champagne, crème de cassis, mûre, pêche)	8.10€
Coupe de champagne	7.90€
Cinzano (blanc ou rouge)	3.90€
Campari	3.90€
Américano	6.90€
Porto (blanc ou rouge 4cl)	4.20€
Pastis 51, Ricard, Suze	3.90€
Whisky (4cl), Ballantines ou Paddy	6.90€
Whisky ABERLOURD 10 ans d'Age	9.90€
Baby Whisky (2cl)	4.20€
Bière Pression Heineken (25 cl)	3.90€
Bière Pression Heineken (50cl)	7.80€
Demi-panaché, Monaco	4.10€
Vodka, Gin	8.20€
Supplément : coca, jus de fruit ou Perrier avec alcool	2.00€
Bière Bouteille (75cl)	13.90€
Leffe Blonde, Jenlain Ambrée, Vieux Bruges Blanche, Kekette Ambrée	
Cidre brut (75 cl)	13.90€

### Les digestifs

Calvados, Génépi, Armagnac, Eaux de vie de poire (4cl)	7.90€
Marie Brizard, manzana, limonciello Get 27 (4cl)	7.50€
Cognac (martel, Remy martin)	8.70€
Cognac XO	13.00€
Irish coffee	8.20€

### LES GRANDS VINS

	75cl	
Gevrey Chambertin Domaine Bouchard père et Fils	75.90€	
Pommard Domaine Bouchard père et Fils	76.90€	
Côte rotie premium A.O.C Domaine de Bonserine	81.00€	
Aloxe Corton Grand Cru de Bourgogne A.O.C Domaine Machard de Gramont	123.00€	
Margaux Grand Cru Classé 2015 Château Chevalier Lascombes	65.00€	
Margaux Grand Cru Classé 2016 La Sirène de Giscours	62.00€	
Margaux Grand Cru Classé 2007 Château du Tertre	115.00€	
Pomerol Clos Rene 2014	95.00€	

### Les eaux minérales

Evian / San Pellegrino	
Litre 4.90€	Demi 2.90€

### Les sans alcool

Coca-Cola, zero, orangina, Fanta orange/citron, Perrier, Ice tea, bitter (33cl)	3.70€
Jus de fruit : orange, ananas, abricot, tomate	3.70€
Sirop menthe, grenadine, pêche, orgeat, PAC citron, fraise	2.20€
Supplément sirop	0.20€

### Les café et thés de la maison du bon café

Expresso Blue mokka	2.00€
Café décaféiné	2.20€
Cappuccino ou chocolat	3.70€
Thés, infusion	2.90€

### Les vins en pichet

Servi uniquement le midi du lundi au vendredi

	25cl	50cl
Pichet IGP rouge et rosé	4.90€	9.90€

### Les vins au verre de vins 16 cl

Haut-Medoc Cru Bourgeois 2016	8.90€
Domaine de l'Hostellerie rouge, rosé ou Blanc	3.90€
Cassis blanc sec Clos d'Albizzi	7.50€
Vacqueyras rouge	7.90€
Vin moelleux blanc	6.90€

### Champagne

	37,5cl	75cl
Mumm brut		70.00€
Champagne Janisson Brut	29.00€	
Champagne Janisson Brut Rosé	31.00€	
Champagne Forget Brimont		60.00€

### ROUGE

	37.5cl	50cl	75 cl
Haut-Médoc A.O.P Château Larose Trintaudon			44.90€
Gigondas A.O.P Le pas de Montmirail			45.70€
Morgon A.O.P Domaine Lathevalle			41.70€
Vacqueyras A.O.P			37.90€
Pinot noir Terre de familles			28.90€
Croze Hermitage A.O.C Les palais cade de Clairmont			39.90€
Château l'Ermitage A.O.C Costière de Nîmes, Cuvée Auzan			29.50€
I.G.P Domaine de l'Hostellerie (village de Rognes)	20.60€		26.60€
Coteaux d'Aix en Provence A.O.P		24.70€	28.60€
Bandol A.O.P	28.90€		39.50€
Domaine des Baumelles			
Moulin à vent A.O.P Domaine du granit			32.90€

### BLANC

	37.5 cl	50CL	75 cl
Chardonnay villages			28.50€
(Vin équilibré, ample, puissant, aux arômes puissants et complexes)			
Apremont terre de famille	21.90€		28.50€
Chablis Domaine esprit A.O.C Chablis William Fevre			38.80€
Gewurztraminer A.O.C			39.90€
I.G.P		20.90€	26.90€
Domaine de l'Hostellerie (village de rognes)			
Coteaux d'Aix en Provence A.O.P	24,80€		28.90€
Cuvée des Ambassadeurs (village de rognes)			
Cassis A.O.C Bio Domaine Albizzi		29.80€	36.90€
Les Arguillets (moelleux) Bordeaux cépage viognier			28.90€
Muscato de Sevre et Maine Château Palacio A.O.C			26.90€
Beaujolais Blanc Domaine de la Grange Menard A.O.C			33.90€
Viognier Les Déesses Muettes I.G.P D'OC			28.50€

### ROSES

	37.5cl	50cl	75cl
Tavel A.O.P Domaine Les Sauzeraies			29.50€
Château l'Ermitage A.O.C Costières de Nîmes Cuvée Auzan			28.90€
Mademoiselle CLARA I.G.P Coteaux Varois			26.90€
I.G.P Domaine de l'Hostellerie (village de rognes)	20.90€		26.90€
Coteaux d'Aix en Provence A.O.P		24.80€	28.90€
Cuvée des Ambassadeurs (village de rogne)			
Château Roubine A.O.C La Vie en Rose Côtes de Provence - Lorgues			32.50€
Bandol A.O.C Moulin de la Roque			39.50€

## Les Entrées

<b>Salade Seguin</b>	<b>16.90€</b>
<i>crottins de chèvre de Provence doré sur un lit de salade verte, champignon, et lardon cuit.</i>	
<b>Assiette montagnarde</b>	<b>18.90€</b>
<i>mélange de fromage à raclette, saint nectaire, reblochon, et de charcuterie saucisson et jambon artisanal</i>	
<b>Assiette de charcuterie</b>	<b>16.90€</b>
<i>Assiette composé de jambon cru, saucisson sec et de rosette artisanale</i>	

## Les Plats

<b>Souris d'agneau confite</b>	<b>18.90€</b>
<i>purée maison ou pomme de terre persillade</i>	
<b>Entrecôte</b> de la boucherie de la Pioline	<b>19.50€</b>
<b>Filet de bœuf nature</b> de la boucherie de la Pioline	<b>24.50€</b>
<b>Côte de bœuf</b> environ 450 gr de la boucherie de la Pioline	<b>29.90€</b>
<b>Loup ou daurade suivant arrivage</b>	<b>19.50€</b>
<b>Supplément de sauce au choix</b> Au Bleu, poivre vert	<b>2.50€</b>

## Dessert

<b>Assiette 3 fromages</b> Composez vous-même votre assiette	<b>9.50€</b>
<b>Fromage blanc</b> servi avec sucre, coulis de fruits rouge et miel	<b>7.20€</b>
<b>Tiramisu maison</b> Gourmand et léger	<b>7.20€</b>
<b>Salade de fruit de saison maison</b>	<b>7.20€</b>
<b>Baba au rhum</b>	<b>8.50€</b>
<b>Soufflé glacé au grand Marnier</b>	<b>8.20€</b>
<b>Tarte tatin</b>	<b>8.20€</b>
<b>Café gourmand</b> (4 mini douceur et son café)	<b>8.80€</b>
<b>Fondue chocolat</b> mélange de fruit de saison, biscuit, chamallow	<b>9.50€</b>
<b>Dessert du jour</b>	<b>7.20€</b>

## Menu Table 19.90€

Pour l'entrée du menu : demandez au serveur

Raciflette Ou Pêche du jour Ou Pièce du boucher

Fiadone ou Fromage blanc ou glace deux boules



## Glaces

**1 boule 2.00€ / 2 boules 4.00€ / 3 boules 6.00€**

A choisir dans notre sélection de Parfum :

*Chocolat, vanille, café, coco, pistache, fraise, menthe- chocolat, framboise, mangue, rhum-raisin, caramel, banane, fruit de la passion, cassis, pêche, poire, citron*

<b>Glace 2 boules arrosées</b> soit de vodka, poire, get, manzana, limoncello	<b>8.90€</b>
<b>Café ou chocolat liégeois</b> café ou chocolat, glace café ou chocolat, vanille, chantilly	<b>8.50€</b>
<b>Dame Blanche</b> glace vanille, fraise, chocolat, chocolat chaud, chantilly	<b>8.50€</b>
<b>Banana Split</b> glace vanille, fraise, chocolat, banane fruit, chocolat chaud, chantilly	<b>8.50€</b>

## Les Incontournables

<b>Raclette royale</b> servi au minimum pour 2 personnes	<b>27.90€</b> /par personne.
<i>Servie sur son appareil traditionnel, cette demi-meule au lait cru affiné au vin blanc se déguste avec une sélection de charcuterie artisanale et pommes de terre, à consommer sur place....</i>	
<b>Raclette végétarienne</b> servi au minimum pour 2 per	<b>27.90€</b> /par personne.
<i>Servie sur son appareil traditionnel, cette demi meule au lait cru affiné au vin blanc se déguste avec une sélection de légumes de saison à consommer sur place....</i>	
<b>Fondue savoyarde</b> servi au minimum pour 2 personnes	<b>25.90€</b> /par personne.
<i>L'ambiance des chalets dans ce subtil mélange de comté, beaufort et reblochon fermier</i>	
<b>Fondue provençale</b> servi au minimum pour 2 personnes	<b>26.90€</b> / par personne.
<i>Mélange de beaufort, comté et reblochon fermier accompagne de tomate et de lardon ou sans lardon ail et basilic</i>	
<b>Fondue aux cèpes</b> servi au minimum pour 2 personnes	<b>28.90€</b> /par personne.
<i>Mariage du comté du beaufort, et des cèpes</i>	
<b>Fondue en Persillade</b> servi au minimum pur 2 personnes	<b>27.90€</b> /par personne.
<i>Mariage du comté du beaufort, reblochon fermier, ail et persil</i>	
<b>Supplément Fondue Royale</b> (assiette de charcuterie et pommes de terre pour 2 personnes	<b>14.90€</b>
<b>Tartiflette</b>	<b>16.90€</b>

## Les Plateaux

<b>Plateau des 8 saveurs</b>	<b>27.90€</b>
<i>Autour de la table à fromages composez votre plateau selon vos goûts</i>	
<b>Plateau des 6 saveurs</b>	<b>25.90€</b>
<i>Brie de Meaux, pont l'évêque, crottin de chèvre, bleu d'auvergne, tome de Savoie, comté</i>	
<b>Plateau savoyard</b>	<b>24.90€</b>
<i>Reblochon, tome, comté, beaufort, abondance</i>	
<b>Plateau de Provence</b>	<b>24.90€</b>
<i>Fromage de chèvres, nature, aux herbes, au poivre, a l'anis, banon et brebis corse</i>	
<b>Plateau d'auvergne</b>	<b>26.40€</b>
<i>Saint nectaire, roquefort, fourme d'Ambert, bleu d'auvergne, cantal, gaperon</i>	
<b>Plateau des forts</b>	<b>26.90€</b>
<i>Epoisses, boulette d'Avesnes, munster, livarot, maroilles, langres</i>	
<b>Salade verte à l'huile d'olive et noix</b>	<b>3.90€</b>

## Menu enfant 9.90€ (-10ans)

**Coca-cola, jus de fruits, sirop** (orange, ananas)  
**Tagliatelle au jambon cuit ou aux deux fromages** Ou **steak haché potatoes** Ou **fondue à la Vache qui rit.**