

APÉRITIFS

Ricard	2 cl	2,50
Martini rouge ou blanc	6 cl	4,00
Porto	6 cl	4,00
Suze	6 cl	4,00
Americano	6 cl	4,00
Kir cassis, pêche, mûre	10 cl	3,50
Muscat	6 cl	4,00
Gin Tonic	4 cl	7,00
Whisky et Vodka	4 cl	7,00
Spritz	13 cl	8,00

SODAS

	33 cl	3,50
Coca-cola, Coca Zéro, Orangina, Ice Tea, Schweppes, Perrier, Limonade		

JUS DE FRUITS ET NECTAR	20 cl	3,50
Orange, abricot, ananas, pomme, ace		

SIROPS

	3 cl	2,50
Menthe, grenadine, orgeat, citron, fraise, pêche, cassis, PAC		

EAUX MINÉRALES

½ plate	50 cl	3,50
½ gazeuse	50 cl	3,50

FRUITS PRESSÉS

Citron ou orange	6,00
------------------	------

BOISSONS CHAUDES

Café	2,00
Café double	4,00
Café-crème	4,00
Chocolat	4,00
Cappucino	4,00
Thé noir, vert jasmin	3,50
Infusion verveine ou tilleul	3,50

BIÈRES

Cigale Pression	25 cl	3,50
Cigale Pression	50 cl	6,50
Heineken	33 cl	5,00
Pelfort	33 cl	5,00
Desperados	33 cl	6,00
Bière sans alcool	25 cl	4,00

DIGESTIFS

Get	6 cl	7,00
Whisky	6 cl	7,00
Poire ou Cognac	6 cl	7,00

NOS VINS

IGP VAUCLUSE

Rouge, rosé, blanc	75 cl	24,00
--------------------	-------	-------

IGP VAUCLUSE

Rouge, blanc	25 cl	5,00
	50 cl	8,50

IGP MÉDITERRANÉE

Rosé	25 cl	5,00
	50 cl	8,50

Verre de Vin	12,5 cl	3,00
--------------	---------	------



ROUSSILLON EN LUBERON

la Sirmonde



Nos salades

Salade du Berger 16,00

Salade, tomate, chèvre chaud, lardons, olives
Salad, tomato, hot goat cheese, bacon, olives

Salade des Ogres 16,00

Salade, aubergine grillée, poivron grillé, oignon, basilic
Salad, grilled eggplant, roasted pepper, onion, basil

Salade Italienne 16,00

Salade, tomate, jambon cru, parmesan, mozzarella, olives, basilic
Salad, tomato, ham, parmesan, mozzarella, olives, basil

Menu enfant (-12 ans)

Steak haché (120 g) ou Jambon
ou Nuggets
servis avec des frites

Chopped steak (120 g) or Ham
or Nuggets
served with french fries

.....
2 boules de Glace
Ice-cream

12,00

Nos pâtes

Tagliatelles Carbonara 14,00

Crème, oignon, lardons, œuf
Cream, onion, bacon, egg

Tagliatelles Bolognaise 14,00

Tomate, viande hachée
Chopped steak, tomato

Lasagne Maison + Salade 16,00

Home made lasagne

NOS SUGGESTIONS DU MOMENT voir l'ardoise du moment

Nos pizzas

33 cm de diamètre

Margaritha 13,00

Tomate, emmental, olives, basilic
Tomato, emmental, olives, basil

Napolitaine 15,00

Tomate, anchois, mozzarella, olives, basilic
Tomato, anchovy, mozzarella, olives, basil

Toscane 15,00

Tomate, champignons, jambon, mozzarella, emmental, olives
Tomato, mushroom, ham, mozzarella, emmental, olives

3 Fromages 15,00

Tomate, chèvre, emmental, mozzarella, roquefort, olives
Tomato, goat cheese, emmental, mozzarella, roquefort, olives

Catalane 15,00

Tomate, oignon, chorizo, poivron, mozzarella, emmental, olives
Tomato, onion, chorizo, pepper, mozzarella, emmental, olives

La Sirmonde 15,00

Tomate, aubergine, poivron, oignons, emmental, olives
Tomato, eggplant, pepper, onion, emmental, olives

Chèvre & miel 15,00

Crème fraîche, emmental, chèvre, miel, olives
Cream, emmental, goat cheese, honey and olives

Couverts supplémentaires : 6 euros
Tous nos prix sont en euros - Service compris
*Nos recettes peuvent contenir des allergènes majeurs
(règlement UE n°1169/2011),
dont la liste est à disposition sur votre demande.*

Nos omelettes au choix

servies avec frites et salade
served with fries and salad

Omelette jambon & fromage 14,00

Ham and cheese omelet

Omelette Végétarienne 14,00

avec Aubergine, poivrons, champignons
Omelet with vegetables (eggplant, pepper, mushroom)

NOS VIANDES

servies avec frites et salade
served with fries and salad

Beef Burger 18,00

Steak haché 180 g
Hamburger

Steak haché (180 g) 15,00

Chopped steak

Tartare de bœuf « en saison » 18,00

Beef tartare, in season

Nos assiettes

Assiette de frites 6,00

Plate of french fries

Assiette de salade 6,00

Plate of salad

Nos desserts « maison »

Fromage Blanc 5,50

Coulis de fruits rouges ou crème de marron
Cream cheese, red fruit or chestnut cream

Mousse au Chocolat Maison 7,00

Chocolate mousse

Tiramisu du Moment 7,00

Tiramisu of the day

Crème Brûlée 7,00

Burned Cream



Vos envies glacées à la carte

Coupe 1 boule 3,50

Coupe 2 boules 6,00

Coupe 3 boules 7,50

Supplément crème fouettée 1,50

GLACES

Vanille, café, fraise,
chocolat copeaux de chocolat,
caramel beurre salé,
pistache, rhum-raisins

SORBETS

Noix de coco, abricot, citron,
pêche, poire, mangue, passion

Nos coupes glacées

Dame Blanche 9,00

boule vanille,
boule chocolat copeaux de chocolat,
coulis de chocolat, crème fouettée

Chocolat Liégeois 9,00

boule chocolat copeaux de chocolat,
boule vanille,
coulis de chocolat, crème fouettée

Café Liégeois 9,00

boule café, boule vanille,
coulis de café, crème fouettée

Colonel 10,00

Sorbet citron, vodka*