APÉRITIFS

Ricard	2 cl2,50
Martini rouge ou blanc	6 cl4,00
Porto	6 cl4,00
Suze	6 cl4,00
Americano	6 cl4,00
Kir cassis, pêche, mûre	10 cl3,50
Muscat	6 cl4,00
Gin Tonic	4 cl7,00
Whisky et Vodka	4 cl7,00
Spritz	13 cl 8,00
SODAS	33 cl3,50
Coca-cola, Coca Zéro, Orangina	, Ice Tea,

JUS DE FRUITS ET NECTAR 20 cl3,50 Orange, abricot, ananas, pomme, ace

SIROPS 3 cl2,50 Menthe, grenadine, orgeat, citron, fraise, pêche, cassis, PAC

EAUX MINÉRALES

Schweppes, Perrier, Limonade

½ plate	50 cl3,50
½ gazeuse	50 cl3,50

FRUITS PRESSÉS

Citron ou orange

BOISSONS CHAUDES

2,00
4,00
4,00
4,00
4,00
3,50
3,50

BIÈRES

DIERES			
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 cl7,00
Whisky	6 cl 7,00
Poire ou Cognac	6 cl7.00

NOS VINS

IGP VAUCLUSE

Rouge, rosé, blanc	75 cl.	24,00

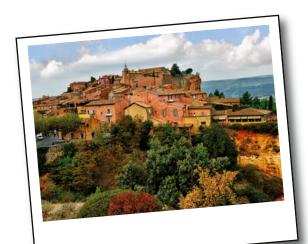
IGP VAUCLUSE

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

IGP MÉDITERRANÉE

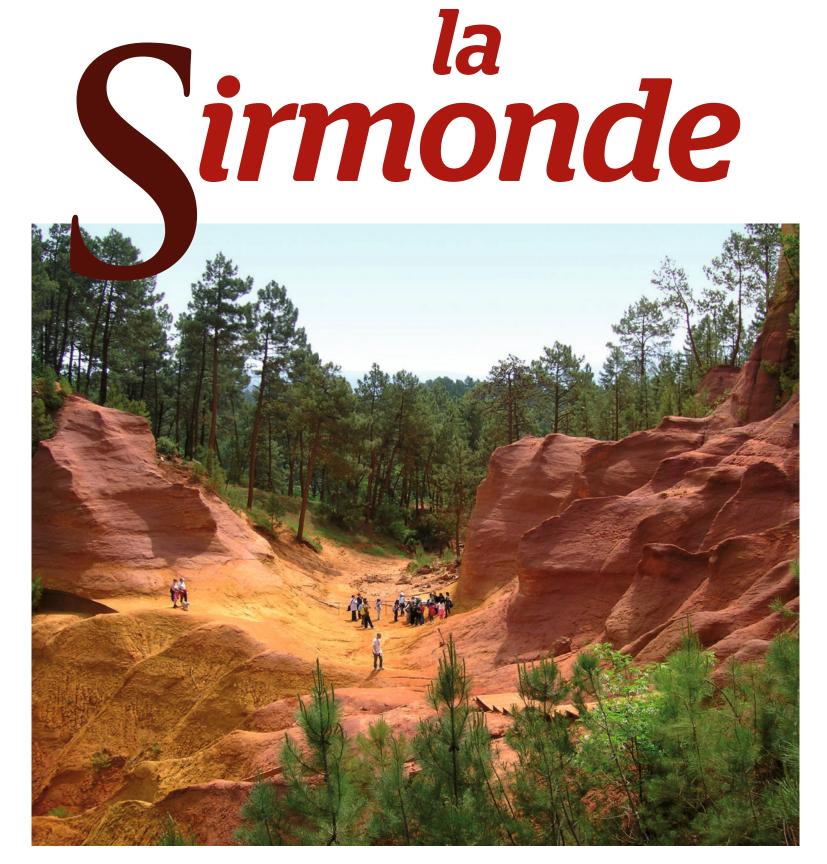
Rosé	25 cl	5,00
	50 cl	8,50

Verre de Vin 12,5 cl3,00





ROUSSILLON EN LUBERON



Nos salades

olives, basil

Salade du Berger 16,00 Salade, tomate, chèvre chaud, lardons, olives Salad, tomato, hot goat cheese, bacon, olives Salade des Ocres 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

Menu enfant (-12 ans)

Salad, tomato, ham, parmesan, mozzarella,

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*



Nos pâtes

Tagliatelles Carbonara 1	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
Napolitaine
Toscane 15,00 Tomate, champignons, jambon, mozzarella, emmental, olives
Tomato, mushroom, ham, mozzarella, emmental, olives
3 Fromages
Tomato, goat cheese, emmental, mozzarella, roquefort, olives
Catalane
Tomato, onion, chorizo, pepper, mozzarella, emmental, olives
La Sirmonde

Tomate, aubergine, poivron, oignons, emmental, olives

Tomato, eggplant, pepper, onion, emmental, 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.

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

Tagliatelles Carbonara 14,00	
Crème, oignon, lardons, œuf	
Cream, onion, bacon, egg	
Tagliatelles Bolognaise14,00	
Tomate, viande hachée	
Chopped steak, tomato	
Lasagne Maison + Salade 16,00	

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
Omelet with vegetables (eggplant, pepper, mushroom)

NOS VIANDES

servies avec frites et salade served with fries and salad

served with fries and salad	
Beef Burger	0
Steak haché (180 g)15,0 Chopped steak	0
Tartare de bœuf « en saison » 18,0 Beef tartare, in season	0

Nos assiettes

Burned Cream

Assiette de frites	6,00
Assiette de salade	6,00

Nos desserts « maison »

Fromage Blanc	
Mousse au Chocolat Maison	7,00
Tiramisu du Moment Tiramisu of the day	7,00
Crème Brûlée	7,00



Vos envies glacées à la carte

Coupe 1 boule	3,50
Coupe 2 boules	6,00
Coupe 3 boules	7,50
Supplémentcrème 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
boule chocolat copeaux de chocolat, coulis de chocolat, crème fouettée
Chocolat Liégeois
Café Liégeois
Colonel 10,00 Sorbet citron, vodka*