

LA CUISINE DU LIEU

Notre cuisine est faite maison et à base de produits frais

Planches (pour 2 personnes)

La Cochonnaille : 25 €
Charcuterie, tapenade, beignets de légumes, gressins, poire au vin

La Scotland : 25 €
Blinis saumon fumé, beurre d'algues, crevettes sautées

La Mixte 40 €

Entrées

Cassolette d'escargots du Lieu 14 €

Velouté de légumes d'octobre parfumé à la truffe 16 €

Terrine de foie gras maison et sa crème brûlée 19 €

Plats

Saumon d'Ecosse en feuilleté, fondue de poireaux et crème au whisky 22 €

Burger Automnal :
Echalotes confites, chutney de poire,
steak haché Charolais (150g), bleu d'Auvergne 19 €

Burger Marin :
Pain à l'encre de seiches, beurre d'algues, Saumon fumé,
crème montée aux oeufs de truites de mer 19 €

Burger Végétarien 18 €

Crumble de légumes aux graines et quinoa 18 €

Canard du Sud Ouest en filet, bouillon maison aux cèpes,
nouilles au sarrasin et petits légumes du moment 19 €

Desserts

Saint Marcelin à la crème de cassis 10 €

Pavlova aux fruits d'automne 10 €

Mousse au chocolat noir aux éclats d'orange et noisettes caramélisées 10 €

Pâtisserie du moment 10 €

Café ou Thé gourmand 10 €

Menu Enfant « Les Petits Papes » 10,50 €

Steak haché façon boucher, potatoes maison

Fondant au chocolat (1, 3, 7)

LE MIDI

(sauf dimanche et jours fériés)

Entrée du moment



Plat du Jour

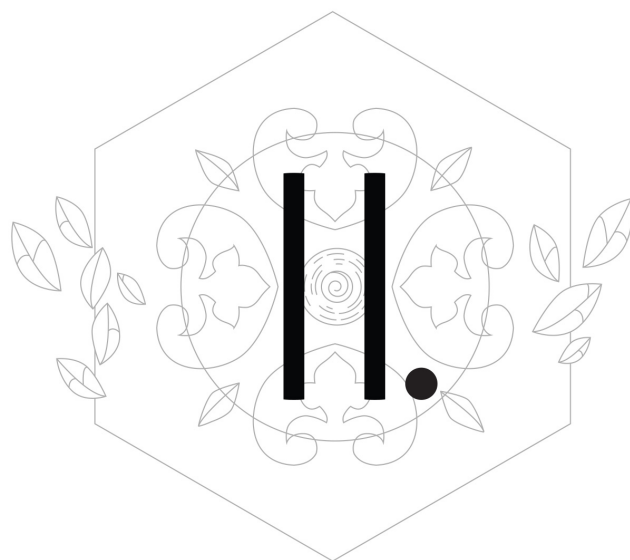


Dessert du Chef

Entrée + Plat ou Plat + Dessert
à 18,00 €

Entrée + Plat + Dessert
à 22,00 €

(Hors boissons)



MENU DU LIEU

Entrée



Plat



Dessert

A choisir dans notre carte

35,00 €

(Hors boissons)

LE BRUNCH DU DIMANCHE

30,00 €

Accompagné de beurre et confitures maison

Boisson chaude

(Café, Thé Mariage & Frères ou chocolat chaud à l'ancienne)



Jus de fruit au choix (Clémentine ou Pomme)



Pain



Minis viennoiseries



Fromage blanc, coulis de fruits rouges et granola



Muffins myrtilles



Tarte du moment



Saumon fumé et crème à l'aneth



Oeufs cocotte aux champignons et au lard



Pomme au four



Cake aux fruits confits



QUELQUES UNS DE NOS VINS

<i>AOP Les Baux de Provence</i> 75cl : 37,00 €	<i>« Mas Sainte Berthe, Louis David »</i> 50cl : 21,00 € Le verre : 7,50 €	2015
<i>AOC Cassis</i> 75cl : 39,00 €	<i>« Domaine du Paternel » Blanc</i> Le verre : 7,50 €	2020
<i>AOC Luberon</i> 75cl : 27,50 €	<i>« Château La Canorgue » Rosé</i> 50cl : 21,00 € Le verre : 5,50 €	2020
<i>AOC Crozes Hermitage</i> 75cl : 45 €	<i>« Les Meysonniers - M. Chapoutier »</i>	2019
<i>AOC Côtes du Rhône</i> 75cl : 26,00 €	<i>« Château Mont-Redon »</i> Le verre : 5,50 €	2020