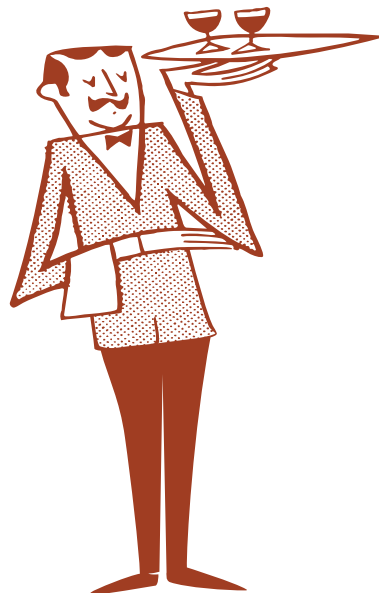


LE BISTROT

RESTAURANT BISTRONOMIQUE

Ouvert du Vendredi au Mercredi, de 19h30 à 22h00



LA CARTE

Le Bistrot, c'est un restaurant...

... Bistronomique ...

Vous laisser le meilleur souvenir par la qualité de notre accueil, notre sourire et le plaisir du moment partagé avec vous en toute simplicité.

... Authentique ...

Grâce à nos fournisseurs locaux, nous avons à cœur de vous proposer une cuisine qui met en valeur les produits de saison de notre région de Provence

... Intime ...

Le charme de notre ancien moulin, niché au bord de la sorgue au cœur du parc verdoyant de l'Hôtel du Poète ...

Notre chef Nicolas Peloux élabore une carte volontairement réduite, selon les saisons et les propositions de nos fournisseurs, en particulier pour la carte de Printemps:

- les fleurs et plantes aromatiques de Juliette - «Les ateliers commestibles» à Lagnes,
- Les salaisons de la maison Rinjonneau à Carpentras
- Les asperges de Michel, à Mallemort du Comtat
- Les Truites du Vaucluse et de l'Ardèche
- Les fruits et légumes du potager Saint Antoine à l'Isles sur Sorgue

Au Bistrot, tout est frais et fait maison chaque jour par notre chef, au gré des saisons et des envies.



LE BISTROT

LA CARTE

Notre Chef Nicolas PELOUX vous propose
notre carte aux saveurs d'été

Mise en bouche

Entrées

<i>L'huile d'Olive et sa Foccacia, tout simplement</i>	8,00 €
<i>Les Légumes de saison façon burger, pesto noisette et tuile de parmesan</i>	19,00 €
<i>Le Filet de truite fraîche, servi en ceviche aux agrumes</i>	19,00 €
<i>Le Foie gras maison et sa confiture d'olives noires</i>	21,00 €
<i>Le Carpaccio de veau truffé (truffes du Ventoux)</i>	21,00 €

Plats

<i>Les Gambas snackées et risotto crémeux à la soupe de poisson</i>	29,00 €
<i>Le Filet de Boeuf à la Saint Gilloise, pommes de terre rattes roties et légumes de saison snackés</i>	31,00 €
<i>Le Ris de Veau à la provençale, tomates cerises roties, pesto et pignons de pin</i>	31,00 €
<i>L'assiette de légumes de saison snackés (veggie)</i>	20,00 €
<i>Le retour de pêche du moment, sauce vierge et risotto safrané</i>	29,00 €

Viandes origine France / Union Européenne

Desserts

<i>L'incontournable assiette de fromage</i>	12,00 €
<i>La Mousse au chocolat de Chloé, façon éclair</i>	12,00 €
<i>Le Tartare de fruits de saison</i>	12,00 €
<i>Le Macaron mangue- passion</i>	12,00 €

Couvert seul: 6,00€

Au Bistrot, tout est frais et fait maison chaque jour par
notre chef, au gré des saisons et des envies.

Prix TTC service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

LE BISTROT



LA CARTE

*En complément de la Carte,
Nicolas PELOUX vous propose ses suggestions gourmandes*

*Le Magret de Canard grillé, servi avec sa sauce au foie gras,
des pommes de terre rattes rôties et des légumes de saison snackés* 36,00€

*le Filet de Boeuf façon Rossini, avec sa tranche de foie gras maison,
rapé de truffe noire du Ventoux* 45,00€

La pêche du jour du Bistrot et les accompagnements du Chef 28,00€

Le menu des minots et des minotes (pour les moins de 12 ans) :

*Steack haché ou nuggets de poulet, pommes rattes roties au four
petit pot de glace vanille/fraise ou vanille/chocolat
un verre de sirop à l'eau au choix* 18,00€

Toutes nos viandes sont d'origine française ou UE

*Au Bistrot, tout est frais et fait maison chaque jour par
notre chef, au gré des saisons et des envies.*

Prix TTC service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé



LE BISTROT

LES VINS

« Quand le vin est tiré, il faut boire, surtout s'il est bon. »
Marcel Pagnol - Epicurien Provençal

Domaine la Royère

Situé à Oppède, au pied du Luberon, et propriété de la famille Hugues depuis plusieurs générations, le domaine s'étend sur une quarantaine d'hectares en agriculture biologique, sans utilisation de désherbants ni engrais chimiques pour la culture de la vigne et les oliveraies.

Oppidum - AOP Luberon blanc 2022 29,00 €
Vin bio AOP aux arômes floraux, légèrement beurré et minéral

Domaine de Fondrèche

Situé à Mazan, au pied du Mont Ventoux, le domaine s'étend sur une quarantaine d'hectares en agriculture biologique éco-responsable, sans utilisation de désherbants ni engrais chimiques et où la solution la plus écologique est toujours privilégiée

Domaine de Fondrèche Rouge - AOC Ventoux 2021 37,00 €
Vin bio aux arômes profonds et frais, avec un juste équilibre

Domaine de Fondrèche Rosé - AOC Ventoux 2022 37,00 €
Vin bio aux arômes frais et minéraux

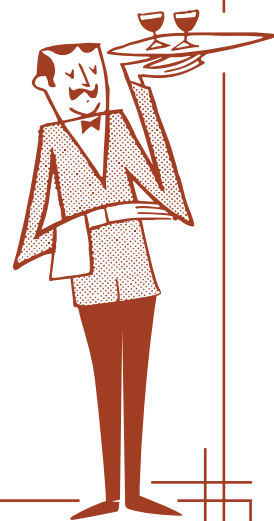
Domaine de Fondrèche Blanc - AOC Ventoux 2022 37,00 €
Vin bio aux arômes fins et frais, avec un juste équilibre et un peu de peps aromatique

Tous nos vins sont en bouteille de 75cl

Pour accompagner votre repas...ou juste pour le plaisir,
nous avons sélectionné des vins de la région selon nos promenades,
nos découvertes et nos goûts...

Prix TTC service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

LE BISTROT



LES VINS

Domaine de la Crillonne

Situé sur les hauteurs de l' Isle sur la Sorgue, le domaine était à l'abandon jusqu'à la reprise en main de l'exploitation en 2000, avec une petite production très raisonnée en AOC Ventoux Rouge et Rosé.

Le lapin endormi - AOC Ventoux Rosé 2022 36,00 €

Vin avec une certaine typicité, entre arômes de fruit jaunes et saveurs boisés

Chateau la Croix des Pins

Situé à Mazan, au pied de notre Mont Ventoux, dans une zone classée Réserve de Biosphère par L'UNESCO, le Château la Croix des Pins bénéficie d'un emplacement idéal entre Ventoux et Dentelles de Montmirail.

Domaine des Nymphes - Les Encostes - Rasteau Rouge 2019 36,00 €

Nez frais et végétal, arômes de thym et de petits fruits rouges, puissant et élégant.

Domaine des Nymphes - Côtes du Rhône Village Rouge 2020 25,00 €

Des notes de petits fruits noirs et de violette, des tanins soyeux, des arômes de fruits confiturés et un final épicé.

Domaine des Nymphes - Côtes du Rhône Village Blanc 2021 27,00 €

Généreux, gourmand, fruité, avec des notes de pêches blanches et d'abricots, de fleurs blanches et d'épices.

L' Emilienne - Pétillant naturel Blanc 2021 42,00 €

Pétillant naturel Bio sans sulfites ajoutés, et 100% Gros Manseng.....A découvrir pour le dessert

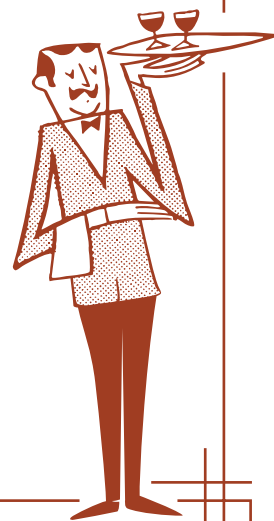
Tous nos vins sont en bouteille de 75cl

Vin au verre (Ventoux - 12cl) 7,00€

Coupe de Pétillant (12cl) 12,00€

Prix TTC service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

LE BISTROT



LES GRIGNOTAGES

ON GRIGNOTE QUOI AVEC L'APÉRO...???

A Carpentras, La maison Rinjonneau célèbre le saucisson depuis 1985. En 2018, c'est la consécration... Médaille d'argent aux championnats du monde du saucisson à Vanosc (07). Et les récompenses s'accumulent encore...

La planchette version «tout cochon»

18,00€

un peu de tout selon l'humeur du chef

Le demi- saucisson de la maison Rinjonneau et fils:

Nature	8,00€
Piment d'Espelette	9,00€
Olives de Nyons	9,00€
Figue	9,00€
Cèpes	10,00€
Truffe	12,00€

Du pain, un couteau, des cornichons, du beurre.... c'est à partager...
ou à manger tout seul tellement c'est bon!!!

On peut même les déguster en entrée.

Au Bistrot, notre équipe sélectionne principalement des produits frais de saison grâce à des fournisseurs locaux, en privilégiant les circuits courts et authentiques.

Chaque jour, notre chef cuisine «maison» pour vous offrir plus de saveur et de plaisir, dans le respect des traditions culinaires.

Prix TTC service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

LE BISTROT

