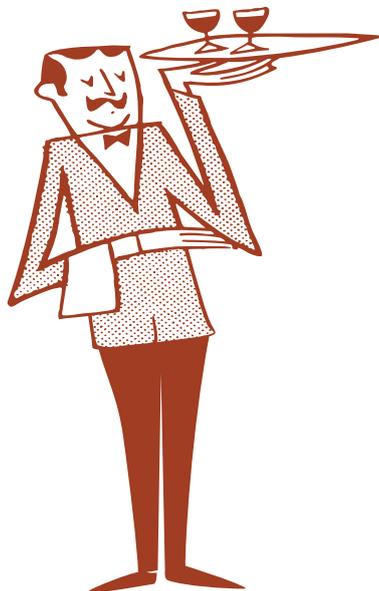


# *LE BISTROT*

## *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 élabore une carte volontairement réduite, selon les saisons et les propositions de nos fournisseurs, en particulier pour la carte de Printemps.

La qualité est une évidence,  
le plaisir de nos convives est notre récompense

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



LE BISTROT

# LA CARTE

Notre Chef vous propose

Mise en bouche

## Entrées

<i>Le potage Parmentier et son oeuf poché, Champignons de Paris et chips de poitrine fumée</i>	15,00 €
<i>Duo de Saumon frais et de Truite fumée en rillettes, Crème acidulée et câpres frits</i>	17,00 €
<i>Asperges vertes, crème d'ail et lactonaise au curcuma</i>	18,00 €
<i>Foie gras maison et son confit d'oignons</i>	21,00 €

## Plats

<i>Filet de Cabillaud et son Risotto de Petit Epeautre de Sault, Sauce au Chorizo</i>	28,00 €
<i>Suprême de Pintade rôtie et sa mousseline Carottes, Oranges et Pommes de Terre</i>	26,00 €
<i>Filet de Boeuf de Montbéliard, Sauce aux Cèpes et son Millefeuille de Pommes de Terre</i>	32,00€
<i>Assiette Végétarienne ou Végan du Chef</i>	20,00€

*Viandes et poissons origine France / Union Européenne*

## Desserts

<i>L' incontournable assiette de fromage</i>	12,00 €
<i>Mi-cuit coeur fondant au chocolat noir et sa glace vanille</i>	12,00 €
<i>Panacotta vanille-agrumes et sa marmelade à l'orange, noisettes caramélisées</i>	12,00 €
<i>Crème brulée au café et son crumble</i>	12,00 €

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

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



# LE BISTROT

# LA CARTE

*En complément de la Carte,  
Notre Chef vous propose régulièrement  
ses suggestions gourmandes.*

*Demandez la suggestion du moment !!*

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

*Un plat avec ses légumes frais  
Une boule de glace au choix  
Un verre de sirop à l'eau*

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 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:*

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

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

*A commander au bar de l'Hôtel pour l'apéro.*

*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

