



ENTRÉES 10€

Escargots en cassolette

réduction vin rouge, ail et échalotes

Les recettes du papé

terrines de sanglier maison, charcuterie de pays, andouillette de Barjols

Mi-cuit de foie gras de canard (suppl. 5 €)

au safran chutney de figues

Coquille aux fruits de mer

sauce vin blanc et gratinée

Salade Grand Chêne

tomates confites, mozzarella burrata, melon, jambon fumé 9 mois

PIZZAS 15€

Regina emmental

jambon blanc artisanal

Quatre fromages

Chèvre du var frais, mozzarella boule, Roquefort, emmental

Roma

basilic, jambon cru fumé, mozzarella boule

Nos pizzas sont fabriquées à partir d'une pâte à l'huile d'olive et sont agrémentées d'une sauce aux tomates fraîches, cuisinées sur place

PLATS DE NOS GRAND-MÈRES 18€

Civet de cuissot de sanglier

Petit salé et pâtes fraîches

Pieds et paquets grand-mère

paquets façonnés à Sisteron, farcis au petit salé, ail et persil.

Le Plat du moment

selon le retour du marché

VIANDES 18€

Notre burger Grand Chêne

bœuf Limousin, cheddar, oignon confit et sauce barbecue

Souris d'agneau (suppl. 3€)

Cuisson longue ~8h et confite au romarin

Panaché de viandes et sauce au foie gras

boeuf Limousin, magret de canard du Gers, cotelette d'agneau

Pièce de cochon des Hautes-Alpes

grillée sauce barbecue maison

Brochette de gigot d'agneau de Sisteron

POISSONS 18€

Aïoli (Tous les Vendredis)

Dos de cabillaud poché sauce aïoli, moules, légumes de saison vapeur

Truite entière poêlée à l'huile d'olive

citron et amandes grillées

Soupe de Poisson en Fricassé

Inspiration Bouillabaisse avec lotte, noix de saint-jacques, filet de rouget, filet de truite, rouille au safran de Sillans la cascade (suppl. 5 €) À base de notre soupe de poisson de Méditerranée

Nos plats sont préparés et cuisinés sur place à partir de produits choisis de fournisseurs locaux.

En cas d'intolérances alimentaires, nous nous ferons un plaisir d'adapter notre cuisine à vos préférences. Registre des allergènes à votre disposition sur notre site

Les prix sont mentionnés net toutes taxes comprises.

ASSIETTE DE FROMAGES AOP 7€

Fromage au lait cru, Roquefort affineur Queijo, brie de Meaux, tomme de montagne, fromage frais de chèvre

DESSERTS 7€

Île flottante

Salade de fruits frais melba boule de glace passion et crème chantilly

Chaud-froid aux Abricots

caramélisés et cannelle

Mousse au chocolat

noir et meringue

Mousse vanille et chocolat en glace, cœur meringué et pralin

Coupe glacée, vanille, lait d'amande,

caramel au safran, amande grillées et chantilly

Café gourmand

MENUS

Petite faim 23€

plat au choix, fromage à la coupe ou dessert

Terroir 30€

entrée et plat au choix, fromage à la coupe ou dessert

Épicurien 33€

entrée et plat au choix, fromage à la coupe et dessert

Bébé (-2 ans) 6€

bol de purée de pomme de terre,

viande et légumes préparés par nos soins

Enfants (-12 ans) 12€

- *sourire du clown*

- *steak haché ou nuggets de poulet fermier*

- *glace vanille et coulis de noisettes*

Adolescent (-18 ans) 18€

- *salade Grand Chêne, tomates confites, brie de meaux chaud, jambon fumé*

- *cheeseburger ou filet de truite meunière*

- *dessert gourmand*

FORMULE MIDI (Sauf dimanche)

Formule Fraîcheur 14€

assiette de hors d'œuvres et charcuterie, dessert du moment

Midi du moment 18€

plat autour du marché, dessert, café

APÉRITIF

Kir au Cassis	6cl	3,50€
Ricard	2cl	3,00€
Produits Maison		
Vin d'orange	6cl	3,00€
Vin de pamplemousse	6cl	3,00€
Kir au safran de Sillans	6cl	3,50€

Château Sainte Croix Carcès

Muscato vin doux blanc	6cl	3,20€
Bulles d'ange méthode traditionnel	6cl	6,00€

Distillerie de Provence Forcalquier

Pastis Henri Bardouin	2cl	3,00€
Rinquiquin à la pêche	6cl	4,00€
Vin de noix la St Jean	6cl	4,00€
Gentiane de Lure	6cl	4,00€
Orange Colombo	6cl	4,00€
Noilly Prat vermouth provençal		
rouge ou blanc	6cl	3,70€

Bières

Bière de Carcès		
Le Brasseur Varois		
<u>Blonde en pression</u>	25cl	3,70€
(gourmande, caractère houblonnée, pointe d'amertume)		
<u>Ambrée bouteille</u>	33cl	6,50€
(gourmande, caractère houblonnée, pointe d'amertume)		
<u>Brune</u>	33cl	6,50€
(douce note de cannelle, pain d'épice et café grillé)		
<u>Blanche</u>	33cl	6,50€
(Note d'agrumes, zeste de citron et orange amer)		
<u>Rosée</u>	33cl	6,50€
(bière très féminine avec des notes de framboise acidulée)		

Whiskys

	2cl	4cl	6cl
Long John	3,70€	4,50€	6,00€
Jack Daniels			7,00€
Glendfield 15ans			12,00€

SOFT

Sirops

La maison Bigallet depuis 1872		
fabricant de sirops avec un savoir faire artisanal		
Grenadine, menthe, citronnade, mangue-goyave	3cl	3,50€
De marque "Gilbert"		
Orgeat, Fraise, Citron	3cl	2,50€

Jus de fruits "Gilbert"

Orange, pomme, ananas, tomate	25cl	4,00€
Orange pressée	25cl	5,00€
Cocktail sans alcool	25cl	6,00€

VINS AU VERRE

Suivant les saisons Mr COURTOY vous fait découvrir différents vins de propriétés

Rouge	12 cl	4,30€
Rosé	12 cl	3,80€
Blanc	12 cl	4,00€

Blanc pour le foie gras
assemblage AOC Blanc et muscat ni trop doux ni trop sec

	12cl	5,50€
--	------	-------

GRAND CRU AU VERRE

Offrez-vous une dégustation parfaite de vin au verre grâce à la D-Vine. Votre verre de vin de 10 cl vous est servi dans les conditions parfaites : température idéale et aération correspondant à 3h de carafage.

AOP PACHERENC-DU-VIC-BILH SEC Les Jardins

Château Bouscassé	2012	12°C	8.00€
-------------------	------	------	-------

Petit Courbu, Petit Manseng

AOP SANCERRE Héritage

Domaine Alban Roblin	2017	11° C	9.00€
----------------------	------	-------	-------

Sauvignon Blanc

AOP CHABLIS 1ER CRU Montmains

Domaine du Chardonnay	2016	12°C	11.00€
-----------------------	------	------	--------

Chardonnay

AOP SAINT-CHINIAN Vieilles Vignes

Domaine Belles Courbes	2016	17°C	7.00€
------------------------	------	------	-------

Syrah, Grenache, Carignan

AOP SAINT-EMILION GRAND CRU

Château de Béchaud	2016	18°C	10.00€
--------------------	------	------	--------

Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

AOP CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Domaine de la Graveirette	2015	18°C	12.00€
---------------------------	------	------	--------

Grenache, Syrah

SODA

Coca-Cola ou Zéro	33cl	3,70€
Perrier	33cl	3,70€
Orangina	25cl	3,70€
Schweppes agrume	25cl	3,30€
Thé glacé	25cl	3,30€
Limonade <u>Pression</u>	33cl	3,30€

Digestifs

Cognac Delaitre VSOP	4cl	7,00€
Armagnac Delaitre 10 ans d'âge	4cl	7,00€
Poire william, import Luxembourg	4cl	6,50€
Limoncello	4cl	5,00€
Rhum Diplomatico ou Don Papa	4cl	7,50€
<u>Distillerie de Provence Forcalquier</u>		
La Douce Poire & Cognac	4cl	6,00€
Marc de Provence	4cl	9,00€
Farigoule ou Génépie	4cl	6,50€

VIN

Côte de Provence AOC

Sainte-Croix Pelepol, Carcès	2016 Rouge	St Pierre	20€	27€
	2018 Rosé	Charmeur	20€	27€
	2018 Blanc	Acacia	20€	27€
Bulles d'ange Vin pétillant	Blanc de Blanc			30€

Château du grand du Jas, Entrecasteaux

	2016 Blanc			25€
	2018 Rosé			25€

Château Mentone, St Antonin du Var

	2017 Rouge	Château		27€
--	------------	---------	--	-----

Château Carpe Diem BIO, Cotignac

	2018 Rosé	Château		28€
--	-----------	---------	--	-----

Les Aspras BIO, Correns

	2017 Rouge	Les 3 Frères	21.5€	25.5€
	2018 Rosé	Les 3 Frères	20.5€	24.5€

Côteau du Verdon IGP

Château la Prégentière, Pontevès

	2013 Rouge	Cuvée supérieur		32€
--	------------	-----------------	--	-----

Domaine des Roches blanches Chardonnay

	2018 Blanc			27€
--	------------	--	--	-----

Château Thuerry, Villecroze

	2014 Rouge	L'exception		40€
--	------------	-------------	--	-----

Tour de France

Vacqueyras

	2017 Rouge	Cuvée Prestige		28€
--	------------	----------------	--	-----

Bordeaux Pavillon Royal

	2016 Rouge			19€
--	------------	--	--	-----

Puy Vallon

	2016 Rouge			24€
--	------------	--	--	-----

Champagne

Laurent Perrier

	37,5cl Brut			35€
--	-------------	--	--	-----

Gremillet Blanc de Noir

	75cl Brut			45€
--	-----------	--	--	-----

Vins en carafe

Château Sainte Croix, Carcès	(rouge, blanc, rosé)	25cl	50cl	75cl
		4€	8€	12€

NOTRE EAU

Très peu salée | Neutre | Démarche éco-responsable
l'Eau du Verdon est purifiée et rendue potable par traitements

Plate	75cl	OFFERT
Gazeuse	75cl	3.50€

Un bon repas commence par une bonne eau.