



LA CARTE

- Soupe au pistou de Mamie au fromage rapé  17,50€
-  Assiette de cochonaille de la "Maison Rigault" 19,50€
-  Salade Point Sublime au fromage de Brebis de la "famille Gibert" et noix de jambon de la "Maison Rigault"  19,00€
(Salade, Tomates, Pain Maison, Fromage de Brebis, Noix de Jambon, Champignons Sanguins)
-  Salade de chèvre chaud de "Julien" au miel de Pays  19,00€
(Salade, Tomates, Noix, Œuf dur, Poivrons, Pain Maison, Fromage de chèvre, Miel)
- Salade provençale à la tapenade olive noir maison  19,00€
(Salade, Tomates, Concombre, Œuf dur, Poivrons, Pain Maison, Tapenade)
-  Tarte Maison au fromage de Brebis de la "famille Gibert", et pommes de terre  20,00€
-  Raviolis au basilic "Fabrication la Gardoise" à la crème au basilic pignons et copeaux de Parmesan  22,50€
-  Linguine à la Truffe Noire de Pays "Tuber Melanosporum" 37,00€
- Omelette au fromage de chèvre de Banon et au thym, tomate provençale et salade verte  22,50€
-  L'assiette d'agneau selon l'envie du chef (Origine : France ) 28,50€
- Véritable andouillette de Troyes 5A sauce moutarde, frites maison tomate au thym (Origine : France ) 22,00€
- Plat du Jour 17,00€
- Pommes Frites Maison  9,00€



Agneau de pays et cochonaille "Boucherie RIGAULT" 04120 ANNOT
Fromage de chèvre "de Julien" "Fromagerie de BERREGARD" 04120 LA PALUD SUR VERDON
Yaourt et fromage de brebis, de la famille Gibert "GAEC La Moutonniere" 04170 ST ANDRE LES ALPES
Raviolis au basilic fabrication "La Gardoise" 04120 LA GARDE
Truffe Noire Boyer Evelyne 04120 LA PALUD SUR VERDON
La bière de la Mouss Terrienne de la famille Scipion "GAEC SCIPION" 04360 MOUSTIERS ST MARIE
Miel de la "Famille Bernard" 83840 TRIGANCE

Plats labélisés "Pays Gourmand" qui met à l'honneur producteurs locaux et notre savoir faire
Tableau des allergènes affiché en terrasse et en salle, n'hésitez pas à nous le demander



Plats végétariens



FORMULES DU JOUR

Entrée + Plat du Jour 22,50€

Plat du Jour + Dessert 22,50€



Caillette à la provençale

(charcuterie type terrine de porc aux Herbes de Provence)

ou

Soupe au pistou de Mamie au fromage rapé 

Plat du Jour **ou**



Tarte Maison au fromage de Brebis et pommes de terre 

Yaourt de Brebis de la "famille Gibert" au miel de pays

ou

2 boules de Glaces "Carte d'Or"

MENU ENFANT 14€

(Servi uniquement aux enfant de moins de 13ans)



Raviolis au Basilic et à la crème  **ou**

Jambon Blanc et Frites Maison

Sirop ou Limonade 25cl

Bâtonnet Glace à l'eau "Rocket" **ou**

Bâtonnet Glace Chocolat-Vanille "Smile"



Agneau de pays et cochonaille "Boucherie RIGAULT" 04120 ANNOT
Fromage de chèvre "de Julien" "Fromagerie de BERREGARD" 04120 LA PALUD SUR VERDON
Yaourt et fromage de brebis, de la famille Gibert "GAEC La Moutonniere" 04170 ST ANDRE LES ALPES
Raviolis au basilic fabrication "La Gardoise" 04120 LA GARDE
Truffe Noire Boyer Evelyne 04120 LA PALUD SUR VERDON
La bière de la Mouss Terrienne de la famille Scipion "GAEC SCIPION" 04360 MOUSTIERS ST MARIE
Miel de la "Famille Bernard" 83840 TRIGANCE

Plats labélisés "Pays Gourmand" qui met à l'honneur producteurs locaux et notre savoir faire

Tableau des allergènes affiché en terrasse et en salle, n'hésitez pas à nous le demander



Plats végétariens