

Apéritifs

10cl Kir crème de Pêche de Vignes	3.80 €
10cl Champagne à la flûte / Kir Royal	6.50 €
4cl Whisky Blend	5.00 €
4cl Whisky Pure Single Malt <i>The Glenlivet</i>	7.00 €
4cl Whisky <i>Froggy</i>	12.00 €
5cl Martini, Suze, Porto	3.30 €

Vins au Verre 10cl

Chateaufneuf du Pape AOC blanc ou Rouge	5.00 €
Côtes du Rhône Blanc, Rosé ou Rouge	3.00 €
Vin de Pays d'Oc doux Blanc Saint Henri	3.50 €

Bières

25 cl Demi Pression Pietra <i>Ambrée brassée à partir de malt d'orge & farine de châtaigne</i>	3.60 €
25cl Bière Corse Pietra / Serena / Colomba / Bionda	4.00 €
75cl Bière Pietra <i>Ambrée brassée à partir de malt d'orge & farine de châtaigne</i>	13.00 €

Jus de Fruits & Eaux Minérales

33cl Jus de Pomme Cox's Orange, Origine campagne de Caen <i>Alain Milliat</i>	6.50 €
33cl Nectar d'Abricot, Origine Région de Condrieu /Ardèche <i>Alain Milliat</i>	6.50 €
33cl Jus de Tomate, Origine Marmande <i>Alain Milliat</i>	6.50 €
33cl Jus de Raisin de Cépages <i>Alain Milliat</i>	6.50 €
33cl Nectar de Fraise, Origine Lyonnais / Vivarais <i>Alain Milliat</i>	6.50 €
33cl Jus d'Ananas Origine Brésil Nord <i>Alain Milliat</i>	6.50 €
25cl Corsica Cola / jus de fruits Corse	2.30 €
Eau Minérale 50 cl / Perrier 33cl	2.50 €
Eau Minérale 100cl	4.00 €
Café Espresso <i>Blue Moka</i>	2.00 €



Le Verger des Papes CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Restaurant



Fait Maison, élaboré sur place à partir de produits bruts

Philippe & Jean Pierre Estevenin

Restaurant Provençal & Cave de caractère à Châteaufneuf du Pape



La Carte

Saumon bio fumé par nos soins, confit de fenouil & glace au safran		16.00 €
Gratin de moules au beurre persillé.		15.50 €
Foie gras de canard en terrine, compote de figues & pain fusette grillée		19.00 €
Gâteau de courgettes aux herbes salade mesclun & légumes confits		14.50 €
Salade composée de filet de caille au foie gras de canard & ravioles frites		19.00 €
L'Ardoise des saveurs <i>Porc noir de Bigorre, Foie gras de Canard, Saumon bio fumé, Légumes confits, etc..</i>		19.50 €
Pâtes Fraîches Artisanales au basilic & tomates cerises		13.50 €
Plancha de lotte, vinaigrette tiède de légumes Brochette de langoustine au romarin		25.00 €
Carré d' agneau les Comtes de Provence rôti en persillade, garniture Provençale (2 personnes)		46.00 €
Entrecôte de Bœuf des Hautes Terres grillée, pomme de terre Dauphine		26.50 €
Pièce de Filet de Taureau de Camargue AOP sauce au vin rouge Purée de pomme de terre à l'huile d'olive		29.50 €
Magret de canard du Domaine de Limagne rôti entier sauce aux cèpes Lasagne d'aubergine, tomates & olives noires de Nyons		27.00 €
Le fromage de Chèvre AOP "Banon feuille" au lait cru		8.50 €
Le fromage mi-sec des Pallières de Gigondas au lait cru des chèvres du Rove		8.00 €
Les Desserts du Verger		8.50 €
Glaces & Sorbets de chez Terre Adélice en Ardèche, les 3 parfums		7.50 €



Menu du Jour 22.00 €

Formule servie uniquement au déjeuner hors dimanche & jours fériés

L' Entrée du Jour

Le Plat du Jour

Le Dessert du Jour

32.00 €

Menu du Verger

Tian de légumes, glace au fromage blanc frais de chèvre

Ou

Saumon bio cru mariné à l'huile d'olive, citron & fleur de sel de Camargue

Rillettes de saumon fumé & biscuit aux olives noires

§

Noix de gigot d'agneau rôti sur ventrèche de porc noir

La côte grillée et l'épigramme confit en persillade

Ou

Plancha Cabillaud sur lit d'escabèche

Brochette de Saint-Jacques & langoustine

Ou

La suggestion du Jour

§

Sélection de fromages de chèvre au lait cru +5.00€

§

Les Desserts du Verger



Toutes nos viandes & volailles sont d'origine Française, Poissons de Pêche, Saumon bio d'élevage, fruits & légumes frais

