

## Les boissons

### Apéritifs

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

### Vins au verre

|  |       |
|--|-------|
| Chateauneuf du Pape AOC blanc ou Rouge   10cl  | 6.00€ |
| Côtes du Rhône Blanc, Rosé ou Rouge   10cl     | 3.50€ |
| Vin de Pays d'Oc doux Blanc Saint Henri   10cl | 3.50€ |

### Bières

|   |        |
|---|--------|
| 25 cl Demi Pression Pietra Ambrée brassée à partir de malt d'orge & farine de châtaigne |        |
| 25cl Bière Corse / Pietra Ambrée / Pietra Bionda / Colomba / Colomba Rosée              | 4.00€  |
| 75cl Bière Pietra Ambrée brassée à partir de malt d'orge & farine de châtaigne          | 13.00€ |

### Jus de fruits, eaux Minérale & Café

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

# MENU

FAIT MAISON, ÉLABORÉ SUR PLACE À PARTIR DE PRODUITS BRUTS

PHILIPPE & JEAN PIERRE ESTEVENIN  
RESTAURANT PROVENÇAL & CAVE DE CARACTÈRE



## LE VERGER DES PAPES CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

LE VERGER DES PAPES SARL | SIRET 352 082 432 000 19 APE 5610A | RC 89B 359 | TVA FR 49 352 082 432  
02 RUE DU CHÂTEAU 84230 CHÂTEAUNEUF DU PAPE | PROVENCE | FRANCE  
TEL: 04.90.83.50.40 | CONTACT@VERGERDESPAPES.FR | WWW.VERGERDESPAPES.COM

CRÉATION GRAPHIQUE MARIE ESTEVENIN | WWW.ME-CREATION.FR



## La carte

|  |        |
|--|--------|
| Saumon cru bio mariné à l'huile d'olive, citron & fleur de sel de Camargue<br>confit de fenouil & glace au Safran        | 16.00€ |
| Gratin de moules au beurre persillé  | 15.50€ |
| Terrine de Foie gras de Canard maison, marmelade de tomates vertes aux épices  | 19.00€ |
| Fricassée de ris de veau aux pointes d'asperges  | 18.50€ |
| Salade composée de filet de Caille, copeaux de foie gras & ravioles frites   | 19.00€ |
| L'Ardoise Cochon & Fromage.<br>Jambon de Porc noir de Bigorre & fromage de chèvre Cabécou sur tranche de Panisse grillée | 19.50€ |
| Pâtes Fraîches Artisanales au basilic & tomates confites   | 13.50€ |
|   |        |
| Plancha de Lotte, vinaigrette tiède de légumes,<br>Brochette de langoustine au romarin                                   | 25.00€ |
| Carré d' Agneau Crau Alpilles rôti en persillade,<br>garniture Provençale (2 personnes)                                  | 48.00€ |
| Entrecôte de Bœuf Aubrac grillée, pomme de terre Dauphine  | 27.50€ |
| Pièce de Filet de Taureau de Camargue AOP sauce au vin rouge   | 29.50€ |
| Magret de canard du Domaine de Limagne rôti entier au miel & épices  | 27.00€ |
| Gardianne de Taureau de Camargue, pâtes fraîches Artisanales   | 25.00€ |
|                                       |        |
| Le fromage de Chèvre AOP "Banon feuille" au lait cru   | 8.50€  |
| Sélection de fromages de Chèvre au lait cru,<br>Frais, demi-sec & sec  | 8.00€  |
|                                       |        |
| Les Desserts du Verger   | 8.50€  |
| Glaces & Sorbets bio de chez Terre Adélice en Ardèche, les 3 parfums   | 7.50€  |

Liste des substances et/ou produits dérivés pouvant provoquer des allergies ou intolérances & pouvant être présents dans nos produits même de manière fortuite  
liste disponible, pour tout complément d'information, merci de vous adresser au Personnel  
Conformément à l'annexe II du Règlement CE 1169/2011 dit INCO et au décret du 17 avril 2015.



Boulangerie Estevenin Marie  
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE



Boulangier Estevenin 1931  
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE



Charcuterie Henry Augustin  
SERIGNAN DU COMTAT

## Le Menu du Jour

L' Entrée du Jour  
&  
Le Plat du Jour  
&  
Le Dessert du Jour

*Formule servie uniquement au déjeuner  
hors Samedi, Dimanche & jours fériés*

23.00€

## Le Menu du Verger

Terrine de foie gras de canard Maison  
Marmelade de tomates vertes aux épices

**ou**

Garbure de Saumon et langoustines  
légumes croquants au coriandre



Veau de l'Aveyron et du Ségala cuit en cocotte  
Pointes d'asperges au jus

**ou**

Pavé de Cabillaud aux aromates  
Sauce Safran



Assiette de fromages de chèvres au lait cru  
(en supplément 5.00€)



Les desserts du Verger

34.00€



## CARTE CADEAU

Offrez la Carte Cadeau Verger des Papes du montant de votre choix  
Utilisable au Restaurant et également à la Cave du Verger des Papes  
Du format d'une carte de crédit, elle sera utilisable de la même façon.

\*\*

The Cellar of Le Verger des Papes, a historic place converted into a presentation and tasting cellar. You will taste the wines of Châteauneuf-du-Pape in an extraordinary setting, on more than 200m<sup>2</sup>.