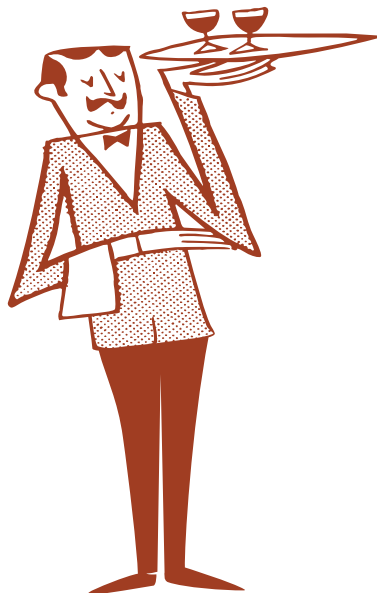


LE BISTROT

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

Le Gaspacho de tomates, concombres, poivrons rouges
et sa burrata crémeuse 16,00 €

Duo de Saumon frais et de Truite fumée en rillettes,
Crème acidulée et câpres frits 17,00 €

Salade de lentilles et tomates confites, oeuf poché
Vinaigrette gourmande et son huile truffée 18,00 €

Foie gras maison et son confit d'oignons 21,00 €

Plats

Wok de poulet mariné et ses légumes, nouilles chinoises
Sauce Asiatique 26,00 €

Dos de cabillaud et son risotto crémeux de petit épeautre de Sault
Sauce au Chorizo 28,00 €

Filet de Boeuf de Montbéliard et ses pommes de terre grenailles
Sauce Chimichurri 34,00€

Le plat Végétarien ou Végan du Chef 24,00€

Viandes et poissons origine France / Union Européenne

Desserts

L' incontournable assiette de fromage 12,00 €

Mi-cuit coeur fondant au chocolat noir et sa glace vanille 12,00 €

Panacotta aux agrumes, compotée de framboises et de cerises,
Noisettes caramélisées 12,00 €

Crème brûlée à la pistache et son crumble 12,00 €

Pour patienter, nous vous proposons :

La focaccia et son huile d'olive 10,00 €

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 du Bistrot 35,00€

*Entrée / Plat ou Plat/Dessert de notre carte, au choix
Foie gras ou filet de Boeuf, avec supplément de 5€ chacun*

Le menu du Poète 45,00€

*Entrée / Plat / Dessert de notre carte, au choix
Foie gras ou filet de Boeuf, avec supplément de 5€ chacun*

Le menu des Minots et des Minotes 18,00€

(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*

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:

Nature

8,00€

Piment d'Espelette

9,00€

Olives de Nyons

9,00€

Figue

9,00€

Cèpes

10,00€

Truffe

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

