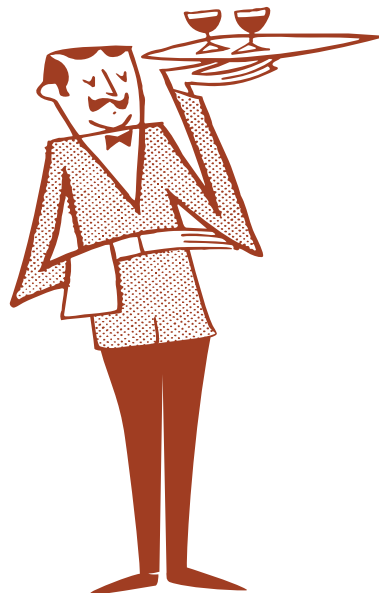


# *LE BISTROT*

## *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 Nicolas Peloux élabore une carte volontairement réduite, selon les saisons et les propositions de nos fournisseurs, en particulier pour la carte de Printemps:

- les fleurs et plantes aromatiques de Juliette - «Les ateliers commestibles» à Lagnes,
- Les salaisons de la maison Rinjonneau à Carpentras
- Les asperges de Michel, à Mallemort du Comtat
- Les Truites du Vaucluse et de l'Ardèche.

Au Bistrot, tout est frais et fait maison chaque jour par notre chef, au gré des saisons et des envies.



## LE BISTROT

# LA CARTE

Notre Chef Nicolas PELOUX vous propose  
notre carte aux saveurs de printemps

Mise en bouche

## Entrées

<i>Les asperges en deux façons, condiment d'algues et noisettes torréfiées (veggie)</i>	19,00€
<i>Le gravelax de truite provençal maison et sa vinaigrette aux agrumes</i>	20,00€
<i>Le foie gras maison et sa confiture d'olives noires</i>	21,00 €
<i>La planchette de charcuterie de la Maison Rinjonneau</i>	18,00 €

## Plats

<i>Les maquereaux rôtis, servis avec un risotto citronné</i>	25,00 €
<i>Le carpaccio Terre/Mer - Filet de Boeuf et Seiche, accompagné de coeurs d'artichaut et d'une persillade maison</i>	29,00 €
<i>Le Suprême de Pintade à la crème de Parmesan et ses gnocchis maison</i>	26,00€
<i>L'assiette de légumes de saison snackés (veggie)</i>	20,00 €

## Desserts

<i>L' incontournable assiette de fromage</i>	12,00 €
<i>La Mousse au chocolat de Chloé, et ses tuiles Coco</i>	12,00 €
<i>La Pavlova sanguine et sa glace Passion</i>	12,00 €
<i>L' Ananas roti et son craquant choco</i>	12,00 €

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

# LA CARTE

*En complément de la Carte,  
Nicolas PELOUX vous propose ses suggestions gourmandes*

*Le Magret de Canard grillé, servi avec sa sauce au foie gras,  
des pommes de terre rattes rôties et des légumes de saison snackés* 36,00€

*le Filet de Boeuf façon Rossini, avec sa tranche de foie gras maison,  
rapé de truffe noire du Ventoux* 45,00€

*La pêche du jour du Bistrot et les accompagnements du Chef* 28,00€

*Le menu des minots et des minotes (pour les moins de 12 ans) :*

*Steack haché ou nuggets de poulet, pommes rattes roties au four  
petit pot de glace vanille/fraise ou vanille/chocolat  
un verre de sirop à l'eau au choix* 18,00€

*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 VINS

« Quand le vin est tiré, il faut boire, surtout s'il est bon. »  
Marcel Pagnol - Epicurien Provençal

## Domaine la Royère

Situé à Oppède, au pied du Luberon, et propriété de la famille Hugues depuis plusieurs générations, le domaine s'étend sur une quarantaine d'hectares en agriculture biologique, sans utilisation de désherbants ni engrais chimiques pour la culture de la vigne et les oliveraies.

**Oppidum - AOP Luberon blanc 2022** 29,00 €  
Vin bio AOP aux arômes floraux, légèrement beurré et minéral

## Domaine de Fondrèche

Situé à Mazan, au pied du Mont Ventoux, le domaine s'étend sur une quarantaine d'hectares en agriculture biologique éco-responsable, sans utilisation de désherbants ni engrais chimiques et où la solution la plus écologique est toujours privilégiée

**Domaine de Fondrèche Rouge - AOC Ventoux 2021** 37,00 €  
Vin bio aux arômes profonds et frais, avec un juste équilibre

**Domaine de Fondrèche Rosé - AOC Ventoux 2022** 37,00 €  
Vin bio aux arômes frais et minéraux

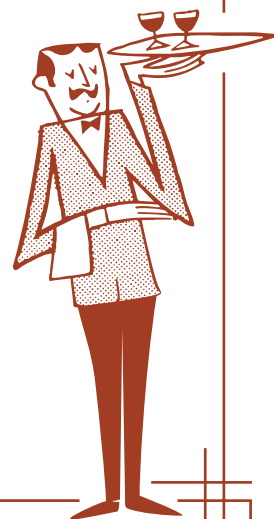
**Domaine de Fondrèche Blanc - AOC Ventoux 2022** 37,00 €  
Vin bio aux arômes fins et frais, avec un juste équilibre et un peu de peps aromatique

Tous nos vins sont en bouteille de 75cl

Pour accompagner votre repas...ou juste pour le plaisir,  
nous avons sélectionné des vins de la région selon nos promenades,  
nos découvertes et nos goûts...

Prix TTC service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

# LE BISTROT



# LES VINS

## Domaine de la Crillonne

Situé sur les hauteurs de l' Isle sur la Sorgue, le domaine était à l'abandon jusqu'à la reprise en main de l'exploitation en 2000, avec une petite production très raisonnée en AOC Ventoux Rouge et Rosé.

### Le lapin endormi - AOC Ventoux Rosé 2022

36,00 €

Vin avec une certaine typicité, entre arômes de fruit jaunes et saveurs boisés

## Chateau la Croix des Pins

Situé à Mazan, au pied de notre Mont Ventoux, dans une zone classée Réserve de Biosphère par L'UNESCO, le Château la Croix des Pins bénéficie d'un emplacement idéal entre Ventoux et Dentelles de Montmirail.

### Domaine des Nymphes - Les Encostes - Rasteau Rouge 2019

36,00 €

Nez frais et végétal, arômes de thym et de petits fruits rouges, puissant et élégant.

### Domaine des Nymphes - Côtes du Rhône Village Rouge 2020

25,00 €

Des notes de petits fruits noirs et de violette, des tanins soyeux, des arômes de fruits confiturés et un final épicé.

### Domaine des Nymphes - Côtes du Rhône Village Blanc 2021

27,00 €

Généreux, gourmand, fruité, avec des notes de pêches blanches et d'abricots, de fleurs blanches et d'épices.

### L' Emilienne - Pétillant naturel Blanc 2021

42,00 €

Pétillant naturel Bio sans sulfites ajoutés, et 100% Gros Manseng.....A découvrir pour le dessert

Tous nos vins sont en bouteille de 75cl

Vin au verre ( Ventoux - 12cl)

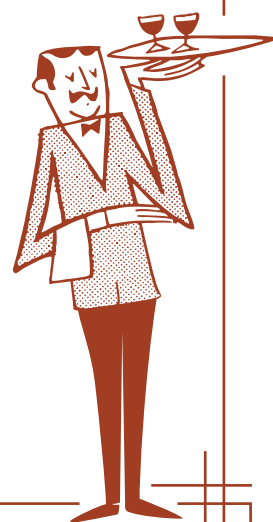
7,00€

Coupe de Pétillant (12cl)

12,00€

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:*

<i>Nature</i>	8,00€
<i>Piment d'Espelette</i>	9,00€
<i>Olives de Nyons</i>	9,00€
<i>Figue</i>	9,00€
<i>Cèpes</i>	10,00€
<i>Truffe</i>	12,00€

*Du pain, un couteau, des cornichons, du beurre.... c'est à partager...  
ou à manger tout seul tellement c'est bon!!!*

*On peut même les déguster en entrée.*

*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

