



Le Lutrin



* ENTRÉES ET PLANCHES *

Tête de veau, sauce ravigote

15.50

Veal Head "old fashioned way", Ravigote sauce

Camembert rôtie à partager, petite salade verte

15.50

Roasted « Camembert » to share with lettuce

Carpaccio de tomates rouges, mozzarella et basilic

12.50

Tomatoes Carpaccio with mozzarella, pesto sauce

Aubergines confites à la Provençale VG

12.50

Pan fried eggplants served cold in Provençal sauce

Planche de charcuterie à partager (Jambon cru et jambon blanc, saucisson, pancetta, cornichons, beurre)

19.00

Assortment of hams, serrano, served on a board to share

Planche de tous les fromages (Roquefort, camembert, emmental)

9.50

Assortment of cheese served on a board

Demi-melon de « Cavaillon » au Muscat de Beaumes-de-Venise

12.50

Local melon served with local white wine

Foie-gras cuit en terrine, compotée d'oignons au Marc de Provence

20.50

Duck liver foie-gras baked, onion chutney

* SALADES REPAS ET POKE BOWL *

Salade de Chèvre chaud aux croûtons de tapenade, bacon et huile d'olive

12.50

Hot goat cheese salad: lettuce, bacon, goat cheese and tapenade

Salade Grecque (tomates, olives, concombre, oignons, fêta, origan) V

12.50

Greek salad : lettuce, red onions, feta, olives cucumbres, origan





Le Lutrin

Poke bowl au saumon frais « Teriyaki » quinoa et crudités

14.50

Poke bowl with raw salmon

Salade du « Lutrin » (salade, avocat, soja, fonds d'artichauds, cœur de palmier)

VG 12.50

Salade du lutrin : lettuce, avocado, soja, artichoke, palm

Salade Caesar « classique » au Poulet et copeaux de Parmesan

12.50

Traditional Ceasar salad with chicken

* PLAT PRINCIPAL * (SERVI AVEC GARNITURES AU CHOIX)

Plat du jour affiché sur l'ardoise

12.50

Daily's Special on the board sign

Entrecôte de bœuf « Montbéliarde » ou Simmenthal à la plancha, sauce au poivre ou roquefort

18.50

Plancha cooked Ribeye, served with pepper or Roquefort sauce

Aïoli de morue à la Marseillaise, servie avec légumes mi-cuit

15.50

Codfish with garlic sauce and half-cooked veggies

Poulet fermier rôti au jus « Label Rouge »

12.50

Roasted Farm raised chicken, served with daily's garnish

Escalope de saumon frais poêlée, beurre blanc

15.50

Grilled salmon filet, dill "vinaigrette"

Filet de Bœuf grillé, sauce au choix (poivre, cèpes, Roquefort)

24.50

Beef Tenderlion grilled served with pepper, mushroom, or Roquefort sauces

Quasi de veau cuit en cocotte, sauce forestière

14.50

MENU ENFANT/KID'S MENU 10.00€

Steak haché frites ou Poulet frites + Crêpe Nutella ou boule de glace au choix
Chopped steak with fries or Chicken with fries + Crêpe with Nutella or a scoop of ice cream to choose





Le Lutrin

Long veal stew beef served with carrots

Bœuf « mode » aux carottes (basse côte cuite 3h30)

12.50

Long stew beef served with carrots

Cassiolette de ris de veau braisés au champagne

26.50

Sweetbreads cooked with Champagne and mushrooms

Carré d'agneau cuit au four aux herbes de Provence

28.50

Roasted rack of Lamb with thyme and rosemary

Bourride Provençale, croûtons et aioli « notre spécialité » de lotte style

Bouillabaisse

28.50

Provençal Bouillabaisse with Monkfish

* BURGERS FRAIS MAISON *

Burger Lutrin au cheddar et bacon, salade, oignon, tomate

14.50

Lutrin: with lettuce, onions, tomatoes

Burger au roquefort (salade, tomate)

16.50

Roquefort: with onions, tomatoes, lettuce and Roquefort cheese

Burger Grecque (avocat, feta, salade, tomate)

16.50 *Greek: with lettuce, feta, tomatoes and avocado*

Burger au Camembert (salade, oignons caramélisés, tomate)

16.50

Camembert: salad, caramelised onions, tomatoes, and Camembert cheese

FORMULES LE LUTRIN

PLAT	12.50€
PLAT + DESSERT	15.50€
ENTREE + PLAT	20.00€
ENTREE + PLAT + DESSERT	25.00€

MENU DU MARCHE

Melon de « Cavailon » en éventail





Le Lutrin

Cavaillon's Melon

ENTRÉES

Aubergines confites à la Provençale
Pan fried eggplants served cold in Provençal sauce

Carpaccio de tomates rouges, mozzarella et basilic
Carpaccio with red tomatoes, mozzarella, and basil

Plat du jour affiché sur l'ardoise
Daily's Special on the board sign

Poulet fermier rôti au jus « Label Rouge »
Roasted Farm raised chicken, served with daily's garnish

PLATS

Bœuf « mode » aux carottes (basse côte cuite 3h30)
Long stew beef served with carrots

Moules marinières à la crème, frites
Mussels in cream sauce, served with french fries

DESSERTS

Tarte Tatin Maison
Upside-Down caramelized apple pie « Tatin »

Salade de fruits frais
Fresh fruit's salad

Fondant au chocolat Maison
Homemade lava cake

Duo de sorbets au choix (cassis, framboise, citron, mangue)
Duo of sorbets (cassis, raspberry, lemon, mango)

* DESSERTS DU JOUR AU CHOIX *

DAILY 'S DESSERTS

Assiette de fromage (Roquefort, camembert)

6.50

Selection of regional cheeses (Roquefort, Camembert)

Salade de fruits frais

5.50

Fresh fruit's salad





Le Lutrin

Fondant au chocolat Maison

5.50

Homemade lava cake

Crêpe à la crème de marron et chantilly

5.50

Homemade crêpe with chesnut and whipped cream

Tarte Tatin Maison, glace vanille

6.50

Upside-Down caramelized apple pie « Tatin » with vanilla icre-cream

Crème brûlée

6.50

Traditional crème brûlée

Irish coffee

10.00

Irish coffee

Notre spécialité

Soufflé au Grand Marnier

(À commander en début de repas)

12.00

Our specialty dessert: "Soufflé Grand Marnier" (to be ordered at the start of the meal)

