

A LA CARTE

€

ENTREES

Soupe à l'oignon gratinée à l'ancienne	10.50
Tête de veau, sauce ravigote	15.50
Escargots à la Bourguignonne x 6	10.50
Aubergines confites à la Provençale	12.50
Salade de l'été (saumon cuit, légumes verts, quinoa, avocat)	13.50
Salade de chèvre chaud aux herbes de Provence et lard fumé	12.50
Salade de foies de volaille, lardons, oignons déglacés au Balsamique	12.50
Foie Gras au poivre du « Sichuan » cuit en terrine, compotée d'oignons	19.50
Assiette de charcuteries de notre région	12.50
Flan de foies de volaille, coulis de tomates concassées	10.50
Carpaccio de tomates sélectionnées, burrata et pesto	12.50
Melon de Cavaillon au jambon cru	12.50

PLATS

Plat du jour affiché sur l'ardoise	à partir de 12.50
Aïoli Provençal	15.50
Filet de saumon grillé « Label Rouge » au beurre blanc	15.50
Soupions à la Provençale (petits encornets)	14.50
Poke bowl au saumon frais « Teriyaki », quinoa, avocat et crudités	14.50
Bourride de lotte au safran « depuis 1962 »	29.50
Gigot d'agneau rôti à la ficelle	14.50
Steak au poivre	15.50
Filet de bœuf grillé race à viande, sauce au poivre	26.50
Burger du Lutrin au cheddar et bacon	14.50
Magret de canard grillé à la plancha, sauce au miel	14.50

DESSERTS

Sabayon d'ananas au rhum	6.50
Salade de fruits frais	6.50
Faisselle au miel d'acacia	5.50
Tarte tatin maison, crème d'Isigny	6.50
Crème brûlée à la gousse de vanille	6.50
Dessert du jour	5.50
Vacherin glacé de saison, monté minute	7.50
Mousse au chocolat	5.50
Profiteroles au chocolat du grand-père	7.50
Duo de fromages	7.50

MENU DU CENTENAIRE
MAISON GAYTE « 100 ANS »
€ 25,50

ENTREES

Soupe à l'oignon gratinée
Aubergines confites à la provençale
Escargots à la Bourguignonne x 6
Flan de foie de volailles, coulis de tomates concassées

PLATS

Plat du jour
Gigot d'agneau rôti à la ficelle
Soupions à la Provençale
Steak au poivre

DESSERTS

Mousse au chocolat
Sabayon d'ananas au rhum
Faisselle au miel d'acacia
Dessert du jour

FORMULE EXPRESS

Plat du jour + Dessert du jour **€ 18,50**
Entrée du jour + Plat du jour **€ 21,50**

MENU ENFANT € 10,00

Garnitures du marché

SELECTION DU SOMMELIER

VERRES DE ROSE S€ 6.50

COTEAUX D'AIX, CHATEAU VIRANT, 2020
COTES DU VENTOUX, CHASSON, UN AUTRE REGARD, 2020
COTES DE PROVENCE, ESTANDON GRIS, 2020

BOUTEILLES 75CL ROSES

SEGURET, LES VIGNERONS DE ROAIX, 2020	€ 18.00
COTES DE PROVENCE ESTANDON, TRADITION 2020	€ 21.00
PUECH-HAUT ARGALI, PAYS D'OC 2020	€ 25.00
COTES DE PROVENCE, CHATEAU MINUTY	€ 39.00

VERRES DE BLANCS € 6.50

CHARDONNAY, COLLINES DU BOURDIC 2019
PICPOUL, DOMAINE MONTREDON, 2020
VIOGNIER, DOMAINE AMADIEU 2020

BOUTEILLES 75CL BLANCS

SEGURET, LES VIGNERONS DE ROAIX, 2019	€ 18.00		
LAUDUN, DOMAINE PELAQUIE, 2019	€ 21.00		
CASSIS, BODIN, 2018	€ 38.00		
CHATEAUNEUF DU PAPE, LA GARDINE 2018	€ 59.00	en 50 cl	€ 45.00

VERRES DE ROUGES € 6.50

COTES DU RHONE, FAMILLE PERRIN, 2018
CAIRANNE, RESERVE, CAMILLE CAYRAN, 2018
RASTEAU, CHATEAU LA GARDINE, 2017

BOUTEILLES 75CL ROUGES

SEGURET, COTES DU RHONE, 2019	€ 18.00		
VACQUEYRAS, LES ONDINES « BIO »	€ 35.00		
CHATEAUNEUF DU PAPE, LA GARDINE, 2017	€ 59.00	en 50 cl	€ 45.00