

La Tentation

Les Formules midi du lundi au vendredi :

La Formule Tip-Top

11,90 €

Une pizza au choix
ou une "Grande salade repas" de la carte
ou un plat de "Tagliatelles" à votre goût
+ Dessert au choix
+ Café offert

La Formule Spécialités

16,50 €

Une "Spécialité de la maison" au choix
ou
une suggestion affichée en salle
+ Dessert au choix
+ Café offert

Les Grandes salades repas : sur place : 13,50
à emporter : 9,60

La Provençale

Salade, tomates, caillette (terrinerie de porc à la sauge),
oignons frits, amandes grillées, croutons, olives.

La Bleue

Salade, tomates, roquefort, noix,
croutons, oignons frits, olives.

La Norvégienne

Salade, tomates, saumon fumé,
crème fraîche, citron, olives.

La Chili

Salade, tomates, filet de dinde croustillant,
oignons frits, emmental, olives,
vinaigrette douce au piment.

La Mixte

Salade, tomates, jambon de Paris, emmental,
oeuf dur, oignons frits, olives.

La Biquette

Salade, tomates, jambon cru serrano, croustillant
de chèvre chaud, noix, oignons frits, olives.

La Bien-être

Salade, tomates, petit épautre biologique de
haute provence, courgette et poivron croquants,
origan et olives.
Servie accompagnée de tapenade.

La Nippone

Salade, tomates, croutons, chutney de tomate, sesame,
thon frais cru mariné et coulis de mangue.

La p'tite Verte d'accompagnement 4,50
Salade, tomates, oignons frits, olives

Les Tagliatelles : sur place : 11,00
à emporter : 7,80

choisir une de nos sauces maison :

Bolognaise , Carbonara ou Pesto

Les Spécialités de la Maison :

La Noix au Chèvre 16,50
Noix d'entrecôte d'Argentine au chèvre chaud,
tagliatelles, tomate provençale et salade verte.

La Noix Grillée 14,90
Noix d'entrecôte d'Argentine grillée,
tagliatelles, tomate provençale et salade verte.

L'Assiette "Chef" 16,50
Côtes d'agneau grillées au four à bois,
pommes de terre sous la braise, crème fraîche
et salade verte.

Le Saumon frais 16,50
Pavé de saumon frais grillé, tagliatelles,
salade verte, tomate provençale et aioli au miel
de canne à sucre servi à part.

Le Carpaccio 14,60
Grand carpaccio de Boeuf maison, huile d'olive,
basilic frais, dés de tomate, copeaux de
parmesan et pignons, salade verte et citron.

Le Menu Enfant : 5,90€

(jusqu'à 12 ans)

**Pizza enfant jambon/fromage
ou Petit plat de pâtes bolognaises**

**Compote de pommes
ou boule de glace au choix**

Les plats "faits maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Les Pizzas :

sur place à emporter

Margarita	TOMATE, MOZZARELLE	9,50	8,00
Romane	TOMATE, MOZZARELLE, JAMBON CUIT	10,70	9,20
Napolitaine	TOMATE, MOZZARELLE, ANCHOIS, CÂPRES	11,30	9,80
Sicilienne	TOMATE, ANCHOIS, OLIVES , HUILE D'OLIVE (<i>SANS FROMAGE</i>)	11,30	9,80
Hawaï	TOMATE, MOZZARELLE, JAMBON CUIT, ANANAS	11,30	9,80
Chorizo	TOMATE, MOZZARELLE, CHORIZO, POIVRONS	11,30	9,80
Royale	TOMATE, MOZZARELLE, JAMBON CUIT, CHAMPIGNONS FRAIS	11,30	9,80
Campagnarde	CRÈME , MOZZARELLE, LARDONS, OIGNONS, CHAMPIGNONS FRAIS	11,90	10,40
Arménienne	TOMATE, OIGNONS, POIVRONS, BŒUF HACHÉ (<i>SANS FROMAGE</i>)	11,90	10,40
BBQ	TOMATE, MOZZARELLE, JAMBON CUIT, OIGNONS, LARDONS, ANANAS, SAUCE BARBECUE	11,90	10,40
Kebab	CRÈME, MOZZARELLE, LAMELLES DE KEBAB, SAUCE BLANCHE	11,90	10,40
4 Fromages	TOMATE, MOZZARELLE, CHÈVRE, ROQUEFORT, EMMENTAL	11,90	10,40
5 Fromages	TOMATE, MOZZARELLE, CHÈVRE, ROQUEFORT, EMMENTAL ET REBLOCHON	12,50	11,00
Saumon	CRÈME, MOZZARELLE, SAUMON FUMÉ, JUS DE CITRON	12,50	11,00
4 Saisons	TOMATE, MOZZARELLE, CHAMPIGNONS FRAIS, POIVRONS, OIGNONS, CŒUR D'ARTICHAUT	12,50	11,00
Chéwie	CRÈME, MOZZARELLE, « BOURSIN » AIL ET FINES HERBES, OIGNONS, BŒUF HACHÉ	12,50	11,00
Savoyarde	CRÈME, MOZZARELLE, REBLOCHON, OIGNONS, LARDONS	12,50	11,00
Ventoux	CRÈME, MOZZARELLE, JAMBON CUIT, CHAMPIGNONS FRAIS , TOMME DE CHÈVRE	12,50	11,00
Chèvre-Miel	CRÈME, MOZZARELLE, TOMME DE CHÈVRE, MIEL	12,50	11,00

Apéritifs*

Boissons fraîches

Heineken	25cl.	2,80 €	Coca, coca light, coca zéro	33cl.	2,80 €
1664	25cl.	2,80 €	Limonade	25cl.	2,80 €
Hoegaarden, blanche	25cl.	3,80 €	Ice-tea pêche	33cl.	2,80 €
Pastis/Ricard	4cl.	2,80 €	Oasis tropical	33cl.	2,80 €
Kir mûre ou cassis	12cl.	3,50 €	Orangina	33cl.	2,80 €
Muscat "Beaume de venise"	6cl.	3,50 €	Diabolo	25cl.	3,00 €
Martini rouge ou blanc	6cl.	3,50 €	Sirop grenadine, menthe...	25cl.	2,20 €
Suze	6cl.	3,50 €	Jus d'orange	25cl.	2,80 €
Vodka	4cl.	5,80 €	Jus de pomme	25cl.	2,80 €
Whisky	4cl.	5,80 €	Jus d'ananas	25cl.	2,80 €
Calvados, Poire, Jet 27	4cl.	4,50 €	Jus d'abricot	25cl.	2,80 €

Eaux Minérales :

Perrier	33cl.	2,80 €	Badoit	100cl.	4,60 €
Evian	150cl.	3,00 €	Badoit	50cl.	2,80 €

Boissons chaudes :

Café / Café allongé	1,50 €	Café double	2,80 €
Grand café au lait / Cappuccino	3,80 €	Thé ou infusion	2,80 €

Vins* :

- 2013 -	"Terres de Truffes"	Rouge	Cave Terraventoux - Mormoiron	75 cl.	25 €
- 2014 -	"Moulin des Costes"	Rosé	Domaines Bunan - Bandol	75 cl.	28 €
				37,5 cl.	18 €
Champagne	"Veuve Pelletier"	Demi sec	Cave Veuve Pelletier - Epernay	75 cl.	38 €

- DOMAINE DE TALÈS - AOC Ventoux – Entrechaux (à 30 km de Montbrun) -

Le verre		12 cl.	2,50 €
Le pichet 1/4		25 cl.	3,90 €
Le pichet 1/2	- Rouge, Rosé ou Blanc -	50 cl.	7,40 €
La bouteille 75cl.		75 cl.	18 €