

BISTROT

Le Café de la Fontaine

Starters

<i>Ceasar Salad</i>	21€
<i>Niçoise Salad</i>	23€
<i>Velouté from our garden, herbal cottage cheese</i>	22€
<i>Beef Carpaccio, Citrino oil and Parmiggiano</i>	23€
<i>Fresh melon</i>	18€
<i>Salmon and citrus tartar</i>	31€
<i>Starter of the day (Black board)</i>	18€

Main Courses

<i>Beef rib 200gr</i>	38€
<i>Pieds Paquets from Marseille</i>	28€
<i>Main course of the day (Blackboard)</i>	25€
<i>Ribbs from the Ventoux, French fries</i>	25€
<i>Fish of the day, roasted lemon</i>	24€

Spaghetti pasta

<i>Butter sauce</i>	21€
<i>Arabiata sauce</i>	20€

Net prices

If you have any allergies, please contact our Maître d'hôtel.

Club Sandwich to choose 21€

Chicken or Bacon or Salmon or Vegetables

Snacking

<i>« Tuber Aestivum » truffled Fougasse</i>	20€
<i>Maison Filière charcuterie plate</i>	25€
<i>Cheese selection</i>	28€
<i>French fries, Salad, Lemon Olive oil</i>	14€
<i>Breaded lamb feet, fresh mixt salad</i>	23€

Sweets

<i>Fresh fruit tart</i>	17€
<i>Paris Brest</i>	
<i>Brownie, vanillia ice cream, crème anglaise</i>	
<i>Vanilia crème brûlée</i>	
<i>Ile flottante, caramelized pop corn</i>	
<i>Desert of the day</i>	
<i>Ice – cream to choose</i>	3 scoops 8€
	5 scoops 12€
<i>Iced-cream cup</i>	Chocolat liégeois 14€
	Dame blanche

Lunch daily menus

<i>Starter + Main or Main + Desert</i>	30€
<i>Starter + Main + Desert</i>	49€

Diner daily menu

<i>Starter + Main + Desert</i>	49€
--------------------------------	-----

La Fontaine's drinks menu

White wine 75cl

Paul Jaboulet Ainé , AOC Ventoux « Les Traverses », 2018	45 €
Domaine La Courtade , AOC Côtes-De-Provence, Porquerolles, 2018	55 €
Château La Nerthe , AOC Côtes-Du-Rhône « Les Cassagnes », 2019	55 €
Domaine des Peyres , IGP Vin De Méditerranée « Xavier Mathieu », 2019	65 €
Domaine FL , AOC Savennières « Roche Aux Moines », 2010	130 €
Château Pape Clément , AOC Pessac-Léognan « Le Clémentin », 2016	190 €

Rosé wine 75cl

Trienne , IGP Méditerranée, 2019	40 €
Clos Sainte-Magdeleine , AOC Cassis, 2019	80 €
Minuty , AOC Côtes-De-Provence «281 Bleu Collection », 2019	150 €

Red wine 75cl

Bernard Magrez , AOC Cabors Première, 2018	40 €
Bernard Duseigneur , AOC Lirac « L'Astrolabe », 2018	55 €
Domaine des Peyres , « Cuvée Xavier Mathieu », 2016	65 €
Clos de L'Ours , « Le Chemin », AOC Côtes de Provence, 2018	70 €
Domaine Girault , AOC Sancerre « Les Beaux Regards », 2018	75 €
Domaine de la Monardière , AOC Vacqueyras, 2016	85 €
Calon-Ségur , AOC Saint-Estèphe « Marquis de Calon-Ségur », 2015	125 €
Beaucastel , AOC Châteauneuf-du-Pape, 2009	290 €

Bubbles 75cl

Champagne Colin , Blanc de Blancs « Cuvée Xavier Mathieu »	110 €
Champagne Cattier , Brut Rosé 1 ^{er} Cru « Le Phébus »	130 €

By the glass 12.5 cl

Bubbles :

Champagne Colin , Blanc De Blancs « Cuvée Xavier Mathieu »	18 €
Champagne Cattier , Brut Rosé 1 ^{er} Cru « Le Phébus »	22 €

White :

Bernard Magrez , AOC Côtes-De-Gascogne « Aurore en Gascogne », 2018	10 €
Domaine des Peyres , IGP Vin De Méditerranée « Xavier Mathieu », 2019	12 €
Michel Girault , AOC Sancerre « Les beaux regards », 2019	13 €
Clothilde Davenne , AOC Petit Chablis, 2017	14 €
Vieux Télégraphe , AOC Châteauneuf-du-Pape, 2018	27 €

Rosé

Trienne , IGP Méditerranée, 2019	10 €
Domaine de la Citadelle , AOC Luberon 2018	14 €
Clos Sainte-Magdeleine , AOC Cassis, 2019	18 €

Red

Grand Bateau , AOC Bordeaux Rouge, 2016	11 €
Domaine des Peyre , IGP Méditerranée « Cuvée Xavier Mathieu », 2016	12 €
Bernard Magrez , AOC Minervois « Mon Plaisir », 2018	12 €
Domaine Duseigneur , AOC Châteauneuf-Du-Pape, 2016	25 €

Desert wine

8 cl

Domaine des Bernardins , AOC Muscat de Beaumes-de-Venise, 2017	14 €
Weingut Trossen , Royal Fruchtsuss, Auslese, Mosel, Allemagne, 2017	14 €
Domaine de Tara , "Mi Figue Mi Raisin" N.M	20 €

Notre liste des vins est disponible à la demande