

BISTROT

Le Café de la Fontaine

Entrées Froides ou Chaudes

Salade César	21€
Salade niçoise	23€
Velouté du potager, quenelle de fromage de chèvre	22€
Carpaccio de bœuf, huile Citrino et parmesan	23€
Escargots de Roussillon en coquilles gourmandes	14€
6 pièces	25€
12 pièces	25€
Tartare de saumon aux agrumes	31€
Entrée du jour (Ardoise)	18€

Plats Chauds

Entrecôte bœuf 200grs	38€
Pieds paquets Marseillais	28€
Plat du jour (Ardoise)	25€
Ribbs du Ventoux, frites aux herbes	25€
Retour de la pêche grillé, citron rôti	24€

Pâtes Spaghetti

Sauce au beurre	21€
Sauce Arrabiata	20€

Prix net TTC

Nos plats sont susceptibles de contenir des produits allergènes,
En cas de doute, merci de vous rapprocher de notre Maître d'hôtel.

Club Sandwich à votre choix 21€

Poulet ou Bacon ou Saumon ou Légumes

Sur le pouce

Fougasse aux truffes d'été « Tuber Aestivum »	20€
Assiette de charcuterie Maison Fillière	25€
Sélection de fromages	28€
Frites, salade, huile d'olive citron	14€
Pieds d'agneau panés ravigotés, salade du jardin	23€

Nos Douceurs

17€

Tarte aux fruits du marché

Café gourmand (opéra, millefeuille, tarte au citron meringuée)

Paris Brest

Brownie, glace vanille et crème anglaise

Crème brûlée à la vanille

Ile flottante, popcorn caramélisé

Coupe de glace parfums au choix 3 boules 8€

5 boules 12€

Coupes glacées Chocolat liégeois 14€

Dame blanche

A l'Ardoise

Menus du jour proposés au déjeuner

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 30€

Entrée + Plat + Dessert 49€

Menu du jour proposé au dîner

Entrée + Plat + Dessert 49€

Carte des Boissons de la Fontaine

Vins Blancs 75cl

Paul Jaboulet Aîné , 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 €

Vins Rosés 75cl

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

Vins Rouge 75cl

Bernard Magrez , AOC Cabors Première, 2018	40 €
Bernard Duseigneur , AOC Lirac « L'Astrolabe », 2018	55 €
Domaine des Peyre , « 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 €

Bulles 75cl

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

Vins au verre 12.5 cl

Bulles :

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

Blancs :

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 €

Rosés

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

Rouges

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 €

Vins Pour Le Dessert 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