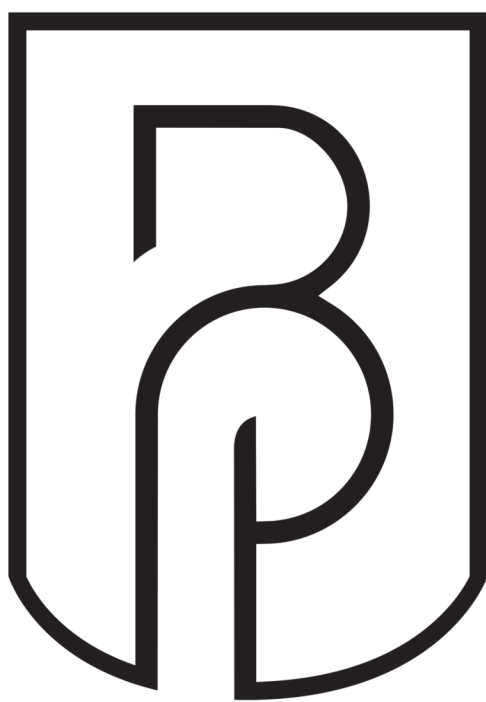




LE BLASON

Restaurant





Le Menu du Marché

Le Midi

(du mardi au vendredi, hors jours fériés)

Entrée du marché + Plat du marché + Dessert du marché
29 €

Entrée et Plat du marché ou Plat et Dessert du marché
25 €

Le Soir

(du lundi au samedi)

Entrée du marché + Plat du marché + Dessert du marché
34 €

Entrée et Plat du marché ou Plat et Dessert du marché
29 €

Menu enfant

Gratin de ravioles de Royans IGP
ou poisson du moment en petite portion
1 boule de glace

13.90 €



Prix TTC, hors boisson, service compris



NOS ENTRÉES

Entrée du marché	9 €
Tataki de thon à l'asiatique Choux rouge mariné, noix de cajou	14 €
Salade de poulpe Pomme de terre, agrumes, concombre, vinaigrette acidulée	14 €
Oeuf parfait en poivronnade, crème de chorizo, madeleine chorizo	9 €
Foie Gras IGP Maison Toast brioché et chutney du moment	19 €



Prix TTC, hors boisson, service compris





NOS PLATS



Plat du marché	21 €
Salade César	23 €
Filet de poulet pané par nos soins, parmesan	
Tataki de thon à l'asiatique XL	28 €
Chou rouge mariné, noix de cajou, salade	
Risotto à l'encre de seiche et gambas rôties	30 €
Tomates séchées et jus crustacé	
Filet de dorade	28 €
Spaghetti de courgettes, nouilles et sauce vierge	
Ravioles de Royans IGP à la truffe d'été	32 €
Crème infusée à la truffe d'été du Ventoux, gratinées au Parmesan DOP	
Pièce du boucher, sauce tartare	28 €
Garniture du moment	
Burger du moment	21 €
Frites maison et salade	

Côte de boeuf Charolaise 89 €/Kg

Cuite à la Plancha, sauce tartare,
garniture du moment



Prix TTC, hors boisson, service compris





NOS DESSERTS

Dessert du marché	9 €
Café gourmand	11 €
Thé, infusion ou double expresso : supplément de 2€	
Chocolat noir Valrhona Caraïbes 66%	12 €
Chaud coulant minute, butterscotch, glace au piment d'Espelette	
Pavlova aux fruits rouges	11 €
Parfait glacé verveine	9 €
Coulis d'abricot et crumble	
Fromage fermier de Manon	10 €
Assiette de 3 fromages affinés, salade	
Coupe Colonel	9 €
Sorbet citron artisanal et 5 cl de Vodka Eristoff	
Coupe Mont Ventoux	11 €
Glace vanille, glace marron, crème de marron, chantilly Maison, meringue	

Boule de glace artisanale 3 €/boule

Par Glaces de Provence, Maître artisan glacier



Prix TTC, hors boisson, service compris



NOS VINS AU VERRE

Les rosés

Ventoux AOC 6 €

Domaine Clauvallis, 2023 (expressif & rond)

Côtes de Provence AOP 9 €

Domaine des Campaux, 2024 (frais & fruité)

Les blancs

Ventoux AOC 6 €

Domaine Clauvallis, 2023 (fruité)

Pouilly Fumé AOC 9 €

Domaine Roger Pabiot, 2023 (vif & aromatique)

Châteauneuf du Pape AOC 14 €

Domaine de la Palud, 2024 (vin de caractère fruité)

Les rouges

Ventoux AOC 6 €

Domaine Clauvallis, 2023 (fruité)

Côtes de provence AOP 9 €

Domaine des Campaux, 2021 (fin & fruité)

Châteauneuf du Pape AOC 14 €

Domaine de la Palud, 2023 (vin de caractère fruité)



Prix TTC, hors boisson, service compris