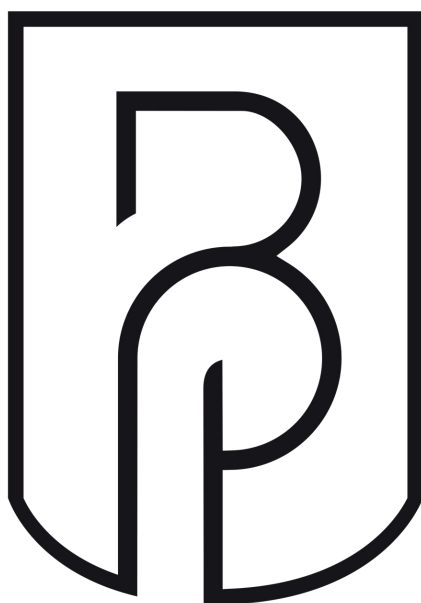




Le Blason de Provence

Vous invite à sa table



MIENU



Menus du moment

Disponibles du lundi au samedi, hors jours fériés.
Suggestions du moment présentées à la voix.
Chaque plat est disponible séparément sur la carte !

Midi

Entrée du moment + Plat du moment + Dessert du moment

29

Entrée du moment + Plat du moment

Ou

Plat du moment + Dessert du moment

25

Soir

Entrée du moment + Plat du moment + Dessert du moment

34

Entrée du moment + Plat du moment

Ou

Plat du moment + Dessert du moment

29

Menu Pitchoun

Gratin de ravioles de Royan IGP

Ou

Poisson du moment en petite portion et 1 boule de glace

13.90

Nos suggestions du moment sont élaborées à partir de produits de saison,
soigneusement sélectionnés auprès de producteurs locaux dans la mesure du possible.

Prix TTC en euros • hors boissons • service compris
Liste des allergènes disponibles à la demande

MENU



Entrées



Le préféré de l'équipe !



Mi-cuit de foie gras IGP maison — 19

Chutney du moment, pain artisanal toasté

Le chouchou de nos habitués !

Oeuf parfait — 9

Crème de poivrons, dés de chorizo,
moelleux salé aux tomates séchées



Entrée du moment — 8

Tataki de thon aux saveurs asiatiques — 14

Duo de choux marinés, noix de cajou, sauce soja et gingembre

Friture de Jols — 11

Aïoli et salade



Plats



Par ici pour le choix du chef !

Côte de bœuf — 109 le kg

Cuite à la plancha, sauce tartare, garniture du moment.

Origine selon arrivage.



Psssst ! Notre grand succès

Ravioles de Royans à la truffe d'été du Ventoux — 32

Crème infusée à la truffe d'été des frères Jaumard et gratinées au Parmesan DOP



Plat du moment — 21

Seiche à la plancha, en persillade au chorizo — 29

Crémeux maïs, chips de chorizo

Escalope de veau à la milanaise — 25

Linguines au pesto

Salade Méditerranéenne — 24

Légumes de saison frais et marinés, burrata, jambon Serrano, sucrose, vinaigrette citronnée

Côte de veau Français 320 gr. — 38

Courgettes rôties, tomates confites et caviar d'aubergine Maison, crème d'ail

Entrecôte de bœuf Français 280 gr. — 27

Frites maison et sauce tartare

Tataki de Thon XL — 29

Le grand format, accompagné d'une salade

Filet de Saint Pierre façon Bouillabaisse — 31

Pommes de terre vapeur et toast croustillant à la rouille

Prix TTC en euros • hors boissons • service compris
Liste des allergènes disponibles à la demande

MENU

Desserts



Notre star ! 

Chaud coulant minute — 12

Chocolat noir Valrhona Caraïbes 66%, sauce caramel, glace artisanale au piment d'Espelette

Dessert du moment — 8

Nougat glacé Maison aux abricots rôtis — 9

Coulis abricot et lavande

Dôme citron — 12

Financier pistache et meringue

Tartelette aux pêches, ganache chocolat blanc — 12

Chutney de pêches au porto blanc, boule de sorbet artisanal pêche de vigne

Fromage fermier de Manon — 10

Assiette de 3 fromages affinés par Manon, salade

Coupe Colonel — 9

Sorbet citron artisanal et 5cl de Vodka Eristoff

Coupe Mont Ventoux — 11

Glace artisanale vanille et marron, crème de marrons, chantilly Maison et meringue

Boule de glace artisanale — 3



Vins au verre

Nos rosés

Ventoux AOC

Domaine de Clauvallis, 2025, expressif & rond — 6

Côtes de provence AOP

Domaine des Campaux, 2024, fin & fruité — 9

Nos blancs

Ventoux AOC

Domaine de Clauvallis, 2025, rond & rafraichissant — 6

Pouilly Fumé AOC

Domaine Roger Pabiot, 2024, vif & aromatique — 9

Châteauneuf du Pape AOC

Domaine de la Palud, 2024, vin de caractère fruité — 14

Nos rouges

Ventoux AOC

Domaine de Clauvallis, 2024, fruité — 6

Rasteau AOP

Domaine Le Clos du Bénou, 2023, épicé & fruité — 9

Châteauneuf du Pape AOC

Domaine de la Palud, 2024, charnu et belle finesse — 14



12cl par verre • Prix TTC en euros • service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
La vente d'alcool est interdite aux mineurs de moins de 18 ans.

MENU