Le Blason de Provence

Vous invite à sa table

MENU

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.
Vous n'avez pas terminé ? Nous vous préparons volontiers un doggy bag sur demande.

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 — 10
Crème de patate douce, jus de viande,
pickels de jambon

Entrée du moment — 8

Tataki de boeuf— 12
Accompagné de houmous Libanais

Poireaux brûlé— 9
Crémeux au vinaigre de framboise

Tartare de gambas — 14
Gel agrumes

MENU

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

Plats

Par ici pour le choix du chef !

Côte de Cochon du Ventoux — 26

Patate douce rôtie et purée maison,
jus de viande corsé

Pssst ! Notre grand succès

Ravioles de Royans aux morilles — 29

Crème aux morilles et gratinées au Parmesan DOP

Plat du moment — 21

Tentacules de poulpe à la plancha — 30

Petits légumes, pommes de terre, piquillos, sauce Romesco

Tataki de boeuf XL — 29

Le grand format, houmous Libanais et salade

Quasi de Veau — 26

Purée de pomme de terre maison et sauce au poivre

Bavette d'Aloyau. 180gr — 27

Frites maison et sauce tartare

Filet de Saint Pierre façon Bouillabaisse — 31

Pommes de terre vapeur et toast croustillant à la rouille

MENU

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

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 — 9

Coulis fruits rouges

Paris Brest — 11

Praliné

San Sebastien au café — 12

Tarte au fromage blanc, coulis café, chantilly

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

MENU

Prix TTC en euros • hors boissons • service compris

Liste des allergènes disponibles à la demande

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, 2025, 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

Côtes de provence AOP

Domaine des Campaux, 2023, tendre et soyeux — 9

Châteauneuf du Pape AOC

Domaine de la Palud, 2025, 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