

Carte des Boissons

SOFT

Bulleur du sud _____	33cl	5€
Citron-Framboise / Citron vert-Yuzu / Agrumes-Fleur de sureau		
Passion-Coco / Gingembre-Zeste de Citron		
Coca Cola classique / zero / cherry _____	33cl	3.80€
Orangina _____	25cl	3.80€
Schweppes tonic / agrumes _____	25cl	3.80€
Limonade _____	25cl	3.80€
Perrier _____	33cl	3.80€
Jus de Fruits _____	25cl	3.50€
orange / pomme / ace / pamplemousse / abricot / fraise / ananas		
Jus de tomate _____	25cl	3.50€
Sirop _____		2€
menthe / citron / fraise / grenadine / orgeat / fun blue / gambetta		
cerise / pêche / violette / kiwi / cassis / fraise bonbon / framboise		
Fuztea _____	25cl	3.80€
Oasis _____	25cl	3.80€
Thé glacé vert sencha _____		3€
Fraise-Rhubarbes / litchi / moji'thé / peche-passion / maté-cola		
Energy Frate Mate _____	25cl	4.50€
Citron-gingembre / sans bulle		

EAUX

Evian / Badoit /	50cl	4€
San Pellegrino	100cl	6€

BIÈRE

 biere pression

Licorne blonde 	25cl	4€ / 50cl 8€
Floreffe Blanche 	25cl	4€ / 50cl 8€
Floreffe Triple blonde 	25cl	4.5€ / 50cl 9€
Floreffe Rosé _____	33cl	4€
Desperados _____	33cl	4€
Biere ambrée _____	33cl	4€
licorne Black _____	33cl	4€
Bière sans alcool _____	33cl	4€

COCKTAILS

Mojito avec ou sans alcool _____	10€
Pornstar avec ou sans alcool _____	10€
Cocktail maison avec ou sans alcool _____	10€
Spritz Apérol / St germain / Limoncello _____	10€
Gin Tonic _____	10€
Americano _____	10€

WHISKY

Classique _____	6cl	6€
Jack Daniel _____	6cl	6€
Nikka Days _____	6cl	10€
Dalwhnnie 15 ans d'age _____	6cl	10€
Bellevoye _____	6cl	10€



Carte des Boissons

APÉRITIFS

Pastis, Ricard _____	2cl 2€
Campari _____	6cl 5€
Martini Blanc / Rouge _____	6cl 5€
Kir Cassis / Mure / pêche / Chataigne _____	8cl 5€
Porto / Muscat _____	7cl 5€
Coupe de Champagne _____	10 cl 11€
Prosecco _____	10 cl 6€
Suze _____	6cl 6€
Vodka _____	6cl 7€
Gin _____	6cl 7€

RHUM

Bacardi _____	4cl 5€
Captain Morgan _____	4cl 5€
Havana Club _____	4cl 6€
Rhum arangée _____	4cl 8€
Bum Bum Original / X.O _____	4cl 11€
Don Papa _____	4cl 11€
Diplomatico _____	4cl 11€
Clement V.O _____	4cl 11€
Crème de Rhum Artisanale / Banane _____	4cl 11€

DIGESTIFS

Get 27/31/Mentheuse _____	4cl 5€
Limoncello _____	4cl 5€
Baileys _____	4cl 5€
Amaretto _____	4cl 5€
Frigolet _____	4cl 10€
Camargaise _____	4cl 10€
Poire _____	4cl 10€
Caraxès Manguin poire et rhum _____	4cl 10€
Cognac Camus _____	4cl 10€
Bas armagnac 6 ans d'âge _____	4cl 10€
Calvados Chateau du Breuil _____	4cl 10€

LE CHAUD

Café _____	2.50€
Décafeiné _____	2.50€
Cappuccino _____	4€
Chocolat _____	3€
Viennois Café / Chocolat _____	6€
Thé Vert / menthe / Fruits rouge / Noir _____	2.50€
Infusion Verveine / Menthe _____	2.50€
Irish Coffee _____	12€



Carte des Vins

VINS AU PICHET

**Disponible du lundi au vendredi
uniquement au déjeuner**

DOMAINE DES ANDRINES

Languedoc - Roussillon

Blanc, Rosé, Rouge

1/4 4,50€

1/2 8€

CHAMPAGNE

DEUTZ BRUT CLASSIC

75cl / 80€

la coupe 12cl / 11€

VINS ROSÉS

DOMAINE DE LA TIBLE

IGP Var



Grenache, Cinsault, Syrah

75cl / 22€

le verre 5€

DOMAINE VALDITON

IGP Alpilles " Tradition "



Grenache noir, Cinsault, Cabernet-Sauvignon, Vermentino,
Bourboulenc

75cl / 28€

50cl / 25€

DOMAINE ÉKLÔ

IGP Alpilles



Cinsault, vermentino, grenache gris

75cl / 27€

VINS BLANCS MOELLEUX

HIRONDELLE

Côte de Gascogne

Gros Manseng

75cl / 20€

*le verre 5€

DOMAINE CAUHAPE

AOP Jurançon " Ballet d'octobre "

Petit

manseng

75cl / 32€

*le verre 8€



VINS BLANCS

DOMAINE DELAS FRÈRES	IGP Pays d'OC		75cl / 22€
Viognier			
DOMAINE DU VAL DE L'OULE	IGP Alpilles Cuvée " Blanc Plaisir "		75cl / 25€
Grenache, Viognier, Chardonnay			*le verre 5€
DOMAINE DE LA TIBLE	IGP Var		75cl / 26€
Vermentino			
DOMAINE DELAS FRÈRES " SAINT ESPRIT "	Côte du Rhône Blanc		75cl / 26€
Grenache blanc, Clairette, Bourboulenc, viognier			
DOMAINE DU VALLON DES GLAUGES "IRIS"	IGP Alpilles		75cl / 27€
Viognier, Roussane			*le verre 6€
DOMAINE DE VALDITON	IGP Alpilles " Tradition "		75cl / 28€
Vermentino, Roussanne, Grenache blanc			50cl / 25€
Viognier, Macabeu			
DOMAINE DU DEVES " MALTINTI"	IGP Alpilles		75cl / 32€
Roussane, Vermentino, Grenache Blanc			
DOMAINE BELLEVISTE	Vin de France Maillane		75cl / 33€
Roussane, Marsanne, Chardonnay			
DAL CANTO "BLANC CANON"	IGP Alpilles		75cl / 34€
Vermentino			
DOMAINE DES BLAQUIERES	IGP Alpilles 2023		75cl / 42€
Grenache Blanc, Clairette, Roussanne			
DOMAINE DELAS FRÈRES " CROZE HERMITAGE "			75cl / 45€
Marsanne, Roussane			
DOMAINE ÉKLÔ " AUREORE "	IGP Alpilles 2025		75cl / 49€
Vermentino, Grenache gris			
DOMAINE JULIETTE AVRIL " CHATEAUNEUF DU PAPE "	AOP 2024		75cl / 52€
Grenache, Syrah, Mourvèdre			
DOMAINE DELAS FRÈRES " CONDRIEU " LA GALOPINE	2024		75cl / 83€
Viognier			



VINS ROUGES

DOMAINE DU VAL DE L'OULE	IGP Alpilles "Rouge Frisson", 2024		75cl / 23€
Grenache noir, Syrah noir "Se déguste frais"			*le verre 5€
DOMAINE DELAS FRÈRES " SAINT ESPRIT "	Côte du Rhône Rouge 2024		75cl / 24€
Syrah, Grenache			
DOMAINE DU VALLON DES GLAUGES "IRIS"	IGP Alpilles, 2023		75cl / 24€
Syrah, Cinsault			*le verre 6€
DOMAINE DU DEVES	IGP Alpile Cuvée Maltinti, 2024		75cl / 25€
Marselan, Merlot			
DOMAINE JULIETTE AVRIL " PLAN DE DIEU "	Côte du Rhône Village cuvée " Leandre " 2024		75cl / 28€
Grenache, Syrah, Carignan			*le verre 6€
DOMAINE DE VALDITION	IGP Alpilles "Tradition", 2023		75cl / 28€
Syrah, Cabernet-Sauvignon, Marselan, Grenache noir, Petit Verdot et Mourvèdre			50cl / 25€
DOMAINE DE LA TIBLE	Vin de France Eygaliere 2025		75cl / 26€
Grenache, Mourvèdre			
DOMAINE BELLEVISTE	Vin de France Maillane, 2019		75cl / 33€
Grenache, Mourvedre			
DOMAINE DU GENÈTS " VACQUEYRAS "			75cl / 39€
Syrah, Grenache, Mourvèdre			*le verre 8€
DOMAINE DELAS FRÈRES " CROZE HERMITAGE " LES LAUNES	2023		75cl / 40€
Syrah			
DOMAINE DES BLAQUIÈRES	IGP Alpile, 2023		75cl / 42€
Cabernet-sauvignon, Syrah, Merlot			
DOMAINE DELAS FRÈRES " SAINT JOSEPH " LES CHALLEYS	2023		75cl / 43€
Syrah			
DOMAINE JULIETTE AVRIL "CHATEAUNEUF DU PAPE"	2024, AOP		75cl / 51€
Grenache, Syrah, Mourvèdre			
DOMAINE DELAS FRÈRES " CÔTE-RÔTIE " SEIGNEUR DE MAUGIRON	2023		75cl / 82€
Syrah, Viognier			



Carte du midi

UNIQUEMENT LE MIDI

SAUF JOUR FÉRIÉ

MENU ENFANT (-12 ANS)

Filet de volaille pané au panko, frites

ou

Gnocchi sauce tomate chair à saucisse

et

Sirop aux choix et glace en dessert

Taille enfant 12€

Taille Ado 16€

ENTRÉES

Salade verte à l'ail, lardons, croutons vinaigrette balsamique ——— 6€

Entrée du jour ————— 12€

Soupe de poissons, croutons et aioli ————— 13€

Arancini aux champignons et provola, lard fumé au balsamique ——— 14€

Aile de raie, céleri, pomme verte et salicorne, spirale de cresson ——— 14€

Croustillant de gambas, rouleaux de printemps, vinaigrette wakamé — 14€

Salade César ————— 13€ ou en plat 20€

Terrine de Foie gras mi-cuit maison ————— 18€

PLAT VÉGÉTARIEN

Plat de légumes du moment ————— 17€



Carte du midi

UNIQUEMENT LE MIDI
SAUF JOUR FÉRIÉ

PLATS VIANDES

Ribs de porc d'Albion grillée, marinade barbecue, frites	17€
Andouillette d'Eyragues, sauce moutarde, frites	17€
Plat du jour (sauf le vendredi, voir ardoise)	17€
Pâte du jour (voir ardoise)	17€
Tartare de boeuf, frites (préparé par le chef ou non préparé)	22€
Pièce du Boucher, frites et sauce au choix	22€
Cervelle d'Agneau rôti au beurre de câpres, paillasse de pomme de terre	24€
Entrecôte grillée Française 300g, frites et sauce aux choix	28€
Demi magret de canard du Sud Ouest, gourmandise de courge, poêlée de Champignons	25€
Filet de Boeuf, frites et sauces au choix	31€

PLATS POISSON

Poisson du moment	22€
Aïoli du Chef (uniquement le vendredi)	22€
Tentacule d'Encornet géant, cromesquis de pomme de terre au chorizo	22€
Tournedos de daurade sébaste au chorizo, mille feuille de pommes de terre, bisque de gambas, couteaux de mer et aïoli	25€
Soupe de poissons, croutons et aïoli	17€



M A S D E S L O N N E S

Menu à 27 €

UNIQUEMENT LE MIDI SAUF JOUR FÉRIÉ

ENTRÉE + PLAT + DESSERT
OU

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT À 22€

ENTRÉE

Entrée du jour

ou

Salade ail, lardons, croutons

ou

Salade César

ou

Croustillant de gambas

ou

Soupe de poisson

PLAT

Plat du jour (sauf le vendredi)

ou

Pâte du jour

ou

Ribs de porc, sauce barbecue, frites

ou

Andouillette d'Eyragues, sauce moutarde, frites

DESSERT

Voir dessert inclus dans le menu

avec le logo : 

M A S D E S L O N N E S

Menu à 32 €

UNIQUEMENT LE MIDI SAUF JOUR FÉRIÉ

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

OU

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT À 27€

ENTRÉE

Entrée du jour

ou

Salade ail, lardons, croutons

ou

Salade César

ou

Croustillant de gambas

ou

Soupe de poisson

PLAT

Pièce du boucher, frites

ou

Tartare de bœuf, frites

ou

Tentacule d'encornet géant, croustis de pomme de terre au chorizo

ou

Poisson du moment

DESSERT

Voir dessert inclus dans le menu
avec le logo :



M A S D E S L O N N E S

Menu à 42 €

ENTRÉE / PLAT / DESSERT

M I D I E T S O I R E T J O U R F É R I É

ENTRÉES

Arancini aux champignons et provola,
lard fumé au balsamique

ou

Ailes de raie, céleri, pomme verte et salicorne, spirale de cresson

ou

Suggestion du chef (uniquement le soir et jour férié)

PLATS

Tournedos de daurade sébaste au chorizo,
mille-feuille de pommes de terre, bisque de gambas,
couteaux de mer et aioli

ou

Demi-magret de canard du Sud-Ouest, gourmandise de courge,
poêlée de champignons

ou

Suggestion du chef (uniquement le soir et jour férié)

DESSERTS

Au choix parmi tous les desserts



Carte du soir

MENU ENFANT -12 ANS

Filet de volaille pané au panko maison et frites	
ou	
Gnocchi sauce tomate, chair à saussice	Taille enfant 12€
et	
Sirop et glace en dessert	Taille Ado 16€

ENTRÉES

Arancini aux champignons et provola, lard fumé au balsamique	14€
Aile de raie, céleri, pomme verte et salicorne, spirale de cresson	14€
Croustillant de gambas, rouleaux de printemps, vinaigrette wakamé	14€
Terrine de foie gras mi-cuit maison	18€
Entrée suggestion	14€

PLATS VIANDE ET POISSON

Cervelle d'agneau rôtie au beurre de câpres	24€
Tentacule d'Encornet géant, cromesquis de pommes de terre au chorizo	22€
Demi-magret de canard du Sud-Ouest, gourmandise de courge, poêlée de champignons	25€
Tournedos de daurade sébaste au chorizo, mille-feuille de pommes de terre, bisque de gambas, couteaux de mer et aioli	25€
Pièce d'agneau suivant le marché, garniture du moment	31€
Filet de boeuf, béarnaise, mousseline de carotte et paillasse de pomme de terre	31€
Plat suggestion	25€
Linguini au homard	60€



Desserts

TOUS NOS DESSERTS SONT FAITS MAISON

Ile Flottante 	_____	6€
Snickers glacé à la cacahuète 	_____	6€
Crème brûlée à la vanille 	_____	6€
Panna cotta coulis de fruits du moment 	_____	6€
Tiramisu café et spéculoos 	_____	7€
Baba aux Rhum, chantilly 	_____	7€
Profiterole au chocolat 	_____	7€
Riz au lait à la vanille, sauce caramel, praliné cacahuète 	_____	7€
Mi-cuit au chocolat origine 66% Valrhona	_____	8€
Assiette de Fromages (deux morceaux au menu du midi) 	_____	8€
Cookie géant chocolat/noisette/crème bueno/glace vanille	_____	9€
Affogato (Glace vanille/amaretto/café/chantilly)	_____	9€
Dessert suggestion du chef	_____	9€
Vacherin du moment	_____	9€
Colonel à composé : 6 cl d'alcool et une boule de sorbet	_____	10€
2 Boules de Glaces artisanale 	_____	5€
<u>Glaces</u> : Vanille/Chocolat/Yaourt/Menthe-Chocolat/Caramel/Pistache		
Rhum-raisin/Café/Noix de coco/ Stracciatella/Banane Nuty/Amarena		
Barbe à papa		
<u>Sorbets</u> : Fraise/Framboise/Cassis/Citron/Ananas/ Mangue/Poire		



**INCLUS DANS LE
MENU DU MIDI**