

NOS BOISSONS SANS ALCOOL

NOS EAUX :

Eau minérale 33 cl	1,80 €
San Pellegrino 33 cl	2,50 €
Eau minérale 1l	3,50 €
San Pellegrino 1l	3,50 €



NOS SOFTS :

Sirop à l'eau (citron, fraise, grenadine, menthe, passion, pêche) 25 cl	1,50 €
Eau minérale + sirop 25 cl	2,30 €
Limonade 25 cl	1,50 €
Diabolo (limonade + sirop) 25 cl	1,80 €
Perrier 33 cl	2,80 €
Jus de fruits (ananas, orange, pomme) 20 cl	2,80 €
Sodas 33cl	2,80 €
(Coca-Cola, Ice tea, Orangina, Schweppes, Schweppes agrumes)	
Supplément sirop (citron, fraise, grenadine, menthe, passion, pêche)	0,50 €

NOS COCKTAILS SANS ALCOOL :

A retrouver sur notre carte cocktails	
Contenance : 20 cl	4,00 €

NOS BOISSONS CHAUDES



Café	1,30 €	Café crème	1,40 €
Café double	2,50 €	Chocolat	2,10 €
Décaféiné	1,30 €	Thé (ceylan, earl grey, menthe)	2,00 €

NOS BOISSONS ALCOOLISÉES

NOS BIÈRES :

Bière pression locale* 12 cl	1,90 €
Bière pression locale* 25 cl	3,60 €
Bière pression locale* 50 cl	7,00 €
(* Blonde ou Blanche)	
Desperados 33 cl	4,90 €
Picon bière 25 cl	4,90 €



NOS APERITIFS :

Kir des alpes 12 cl	2,50 €
(abricot, cassis, chataigne)	
Martini blanc 4 cl	2,50 €
Porto blanc ou rouge 4 cl	2,50 €

NOS COCKTAILS :

Nos cocktails alcoolisés 20cl	6,00€
(Malibu Ananas, Margarita, Mojito, Punch, Spritz Obiou)	

NOS DIGESTIFS :

Baileys 4 cl	2,50 €
Manzana 4 cl	2,50 €



NOS VINS :

Le verre* 12 cl	2,50 €
Le pichet* de 50 cl	8,00 €
Le pichet* 1 l	13,00 €
(* blanc, rosé, rouge côte du Lubéron)	
Côtes du Rhône 75 cl	20,00 €
Rosé du Lubéron 75 cl	20,00 €

NOS PLANCHES APÉRITIVES

À PARTAGER (SANS MODÉRATION !!!)

	Pour 2 pers	Pour 4 pers
charcuterie/fromage locaux	8,00 €	15,00 €
calamars/acra de morue/beignet de crevette	8,00 €	15,00 €

NOS SALADES REPAS

SALADE CÉSAR :

Salade, poulet, parmesan, croûton, oignons, tomate, sauce César

SALADE VERCORS :

salade, tomates, ravioles, Luciole (fromage de Ste Luce), lardons, noix, oignons, vinaigrette

SALADE SAUMONÉE :

Salade, tomate, saumon fumé, croûton



13,00 €

15,00 €

15,00 €

NOS PIZZA



MARGARITA

base tomate, mozzarella, olives, origan

CLASSIQUE

base tomate, jambon, mozzarella, olives, origan

ROYALE

base tomate, jambon, mozzarella, champignons, œuf, crème, olives, origan

LUCIOLE

base tomate, mozzarella, Luciole (fromage de Ste Luce), miel, olives, origan + salade verte

OBIOU

base tomates, mozzarella, poivrons, merguez, chorizo, oignons, olives, origan

LA MURE

base tomate, mozzarella, viande hachée, poivron, oignon, œuf, olives, origan

LA NAPOLÉON :

base tomate, mozzarella, poulet, crème, oignons, champignons, poivrons, olives, origan

LA SAUMON :

base crème, mozzarella, saumon fumé, aneth, olives, origan

LA VÉGÉTARIENNE :

base crème, mozzarella, courgette, poivron, tomate confite, oignon, olives, origan
Supplément salade

9,50 €

11,50 €

13,00 €

15,00 €

14,00 €

14,00 €

12,50 €

15,00 €

11,50 €

1,50 €

NOS PLATS

Murçon sauce moutarde à l'ancienne

Fish and Chips

Nuggets

Steak haché (150gr)

Pâtes à la carbonara

Toutes nos viandes / poissons sont accompagnés de frites, salade ou légumes

Sauce au choix : barbecue, béarnaise, ketchup, mayonnaise, moutarde, poivre



15,00 €

14,00 €

8,00 €

8,00 €

12,00 €

NOS BURGERS



BURGER CLASSIQUE

pain burger, steak haché du boucher, salade, tomate, oignon, cheddar rouge

13,00 €

BURGER SAINTE LUCE

pain burger, steak haché du boucher, salade, tomate, oignon, tomme de Ste Luce

Sauce au choix : barbecue, burger, ketchup, mayonnaise, moutarde

Tous nos burgers sont accompagnés de frites

15,00 €

POULET RÔTI MAISON

Environ 1,5 kg
(Sur commande le jeudi et le dimanche midi)



18,50 €

NOS FRITES

Petite 200 gr 3,00 €
Moyenne 400 gr 5,50 €
Saladier 1 kg 10,00 €



NOS DESSERTS

MOELLEUX AU CHOCOLAT

(glace vanille, chantilly)

6,00 €

COUPE 2 BOULES AU CHOIX

COUPE 3 BOULES AU CHOIX

Parfums : café, caramel fleur de sel, cassis, chocolat, citron, fraise, framboise, menthe chocolat, vanille



2,50 €

3,50 €

PROFITEROLES

(choux + glace vanille + crème fouettée + coulis de chocolat)

7,50 €

COUPE CARAMEL

(2 boules caramel au beurre salé + crème fouettée + palet breton émietté)

6,50 €

COUPE AFTER EIGHT

(3 boules menthe chocolat + crème fouettée + coulis de chocolat)

6,00 €

POUR LE GOÛTER

Gaufres Nutella, Chantilly



4,00 €

NOS FORMULES

FORMULE PETIT DEJEUNER *

une boisson chaude, un jus de fruits, une viennoiserie, pain / beurre / confiture

8,00 €

* Pour les formules, pensez à réserver la veille



NOS SOIRÉES À THÈMES

Paëlla
Moules frites
Chili con carne
Grillades
Rougail saucisse ...



Vous pouvez réserver votre pain et vos viennoiseries la veille pour le lendemain.



Prix nets et service compris
Nous acceptons : espèces / CB / chèques / chèques vacances
Tableau des allergènes disponible en salle
Viandes d'origine (voir ardoise)

