

Au Bar



Profiter des plaisirs de notre gîte

SOFT

Sirop	2.50 €
Coca cola 33cl	3.50 €
Orangina	3.50 €
Ice Tea	3.50 €
Café	2.00 €
Thé	3.50 €

COCKTAILS DE FRUITS FRAIS

Fraises Citron Menthe 5.50 €

Citronnade 5.50 €

Citron, miel de lavande du Clos des Collines

AU PETIT DÉJEUNER

Pour votre Petit Déjeuner : 12€/pers.

Jus de fruits, boisson chaude, gâteau maison, fruits frais, confitures maison, miel du Clos des Collines, pain, beurre

Petit Déjeuner Salé Sucré : 20 €/pers. (sur commande)

Jus de fruits, boisson chaude, gâteau maison, fruits frais, confitures maison, miel du Clos des Collines, œuf, fromage, jambon cru, pain, beurre

POUR VOTRE L'APÉRO

Plancha à partager : **14 €**

Grande Plancha à partager : **28 €**

Cassiolette de calamar à la persillade : **6 €**

Pinza, Pesto maison, tomates*, jambon cru : **12 €**
*Huile d'olive**

PLATS À EMPORTER SUR COMMANDE

Salade Fraicheur* : **14 €**

Carpaccio de Tomate - Amandes grillées - Féta - Pesto - Sorbet au Pastis

Salade de chèvre chaud* : **14 €**

Fromage de Chèvre de Valensole, pain de campagne, salade verte*

Gratin de Ravioles au Conté : **9 €/pers**

Aubergines* à la parmesane : **7 €/pers**

(Aubergine - coulis de tomates maison - Parmesan)

Jarret d'agneau au jus de thym : **20 €/pers**

Polenta crémeuse

Tête de Veau sauce Gribiche : **14 €/pers**

Parmentier de Canard : **12 €/pers.**

(Effiloché de canard - Purée maison)

Salade verte* : **3 €**

DESSERTS MAISON

Crumble Pomme ou Banane chocolat : **6 €**

Crème légère aux fruits frais : **6 €**

Brioche perdue de mamie revisitée: **12 €**
(2 personnes)

NOTRE BOUTIQUE

Miel du Clos des Collines : 500g : **10 €**

1 kg : **18 €**

Confitures Maison : **6 €**

Pâté artisanal de sanglier 200 g : **8.50 €**

Huiles Essentielle de Lavandin :

15 ml : **4 €** 30 ml : **6 €** 50 ml (vapo.) : **9 €**

Thym Sauvage (fleurs & feuilles) 50 g : **5.50 €**

Huile d'Olive de Saint Martin de Brômes : **20 €** le litre

** Les produits proposés proviennent du
Clos des Collines ou de
Producteurs locaux*

Vos plats seront directement déposés dans votre gîte, prêt à déguster ou à réchauffer