



Le bistrot de Lourmarin

Véritable Bouchon Lyonnais Depuis 1987

PROVENÇAL

MENU / CARTE

::: ENTREE :::: PLAT :::: DESSERT : 26€

ENTRÉES ::: 9€

Salade verte, copeaux de parmesan, huile d'olive, ail, basilic
Salades panachées aux calamars, poivrons grillés, persillade
Tartare de thon rouge façon sushi, gingembre, wasabi (+3€)
Saumon mariné "Gravad Lax", pommes chaudes, crème à la ciboulette
Foie gras poêlé, miel et balsamique, pois gourmands (+4€)

POISSONS ::: 14€

Brochette de thon grillée, mi-cuit, compotée de tomates aux olives noires
Bouillabaisse de morue, croûtons, aïoli (+4€)
Gratin de filets de rougets, fondue de poireaux, compoté de tomates
Pavé de saumon grillé à l'unilatéral, gros sel, pommes de terre écrasées
Assiette panachée de nos poissons grillés (+4€)
Gambas décortiquées à la provençale (+4€)

VIANDES ::: 14€

Filet mignon de porc à la thaï, petits légumes croquants
Epaule d'agneau confite en tajine, couscous aux raisins
Petits pavés de noix de veau rôtis, crème de gorgonzola, fettuccini
Maxi entrecôte charolaise (350gr) à la moelle, pommes sautées (+4€)
Magret de canard émincé, jus au miel, nouilles chinoises

! Toutes nos viandes peuvent également être accommodées
d'une sauce aux morilles (+3.5€)

MENU DU JOUR

16.5€

ENTREE & PLAT DU JOUR

FROMAGE OU DESSERT DU MOMENT

(Sauf week-end et jours fériés (servi jusqu'à 21h))

LE PLAT DU JOUR

11.5€

LYONNAIS

MENU / CARTE

::: ENTREE :::: PLAT :::: DESSERT : 26€

ENTRÉES ::: 9€

Os à moelle, gros sel, toasts, petite salade
Salade croquante aux épinards et queues d'écrevisses épicées (+3€)
Cassolette d'escargots aux cèpes, crème à la persillade (+3€)
Filets de hareng, pommes de terre chaudes, petits oignons

VIANDES ::: 14€

Saucisson chaud pistaché, pommes vapeurs, salade
Andouillette braisée à la moutarde, pommes sautées
Grosse quenelle au four, sauce Nantua, timbale de riz
Fricassée de gras double aux oignons
Jambon à l'os, sauce aux cèpes, gratin dauphinois

**+ de suggestions ?
Demandez l'ardoise**

 **le coin** des végétariens
10.5€

Assiette de légumes cuisinés
Véritable gratin de macaronis, crème fraîche, gruyère fondu
Pâtes fraîches, sauce tomate, parmesan
Pâtes fraîches, sauce aux morilles (+3€)



CHAMPAGNES:::

La coupe::8.5€
 Laurent perrier brut:::60€
 Laurent perrier rosé:::100€
 Cuvée grand siècle prestige:::120€
 Brut sélection du bistrot:::50 €

FROMAGES ET DESSERTS ::: 6.5€

Fromage blanc en faisselle à la crème,
 ou au miel, ou au coulis de fruits
 Assiette de fromages assortis
 Demi Saint Marcelin affiné de Lyon

Iles flottantes
 Pruneaux au vin et écorces d'agrumes
 Panaché de glaces ou sorbets
 Carpaccio d'ananas et lychees
 Gâteau fondant au chocolat
 Tarte au citron extra

Profiteroles maison au chocolat noir extra (+2.5€)
 Coupe Charlene (+2.5€)
 Crème brûlée vanillée aux fruits rouges (+2.5€)
 (Pommes chaudes caramélisées, glace vanille, chocolat chaud,
 Grand Manier, amandes pillées)

Supplément Chantilly : 1.5€
 Supplément Alcool : 2.5€

Irish coffee:::8€
 Espresso, Déca:::2,1€
 Thé, infusion, grand café:::3€

APÉRITIFS:::

Pastis,ricard,casanis:::3,5€
 Martini rouge, rosé, blanc:::3,5€
 Campari, suze:::3,5€
 Porto rouge ou blanc:::4€
 Kir vin blanc, cassis, mûre, griottes:::3,1€
 Americano maison:::7€
 Whisky nature:::5,5€
 Whisky soda:::6€
 Whisky spéciaux:::7,5€
 Coupe de champagne:::8,5€
 Kir au champagne:::10€
 Cocktail champagne au melon:::10€

Digestifs:::

Marc egrappé ou garlaban:::6€
 Cognac, armagnac:::6€
 calvados:::6€
 Grappa italienne:::6€
 Poire, mirabelle:::6€
 Gin tonic:::6€
 Get 27, Marie Brizzard, malibu:::6€
 Grand marnier, genépi:::6€
 Irish coffee:::8€

Bières:::

Pression:::3€
 Heineken:::3,9€
 1664 kronenbourg:::3,9€

Eaux:::

Evian, Badoit, San pellegrino
 50cl : 3,9€: 100cl : 5€
 En carafe:::0,5€

Sodas:::

Coca, orangina, etc...:::3,1€
 Jus de fruits:::3,1€
 Sirops:::1,9€

LES ROSÉS:::

	75 cl	50 cl	37,5 cl
Côtes du Luberon AOC			
Domaine la Carraire	20,00€		
Château la Sable	18,00€		10,00€
Château Val Joanis	22,00€	15,00€	
Bastide du Clos	20,00€	13,00€	
Les prestiges du Luberon			
Val Joanis cuvée « les merises »	32,00€		
Château de Mille	25,00€		
Coteaux d'Aix			
Château de Beaupré	18,00€	13,00€	9,00€
Cassis AOC			
Cassis Bodin	26,00€		
Bandol AOC			
L'Hermitage	25,00€		14,00€

LES BLANCS:::

	75 cl	50 cl	37,5 cl
Côtes du Luberon AOC			
Château la Sable	18,00€		10,00€
Bastide du Claux	20,00€	13,00€	
Val Joanis	22,00€	15,00€	
Les prestiges du Luberon			
Val Joanis cuvée aubépine	32,00€		
Château de Mille	28,00€		
Coteaux d'Aix AOC			
Château de Beaupré	18,00€	13,00€	9,00€
Cassis AOC			
Cassis Bodin	26,00€		
Vallée du Rhône AOC			
Pouilly Fuissé G.Duboeuf	26,00€		
Crozes Hermitage Chapoutier	25,00€		
Viognier	20,00€		
St Joseph Chapoutier	35,00€		
Bourgogne AOC			
Chablis	24,00€		
	47cl	23cl	Le verre
Mont-Louis moelleux de Touraine			3,50€
Pot de Macon blanc	10,00€	5,00€	3,00€

Le bistrot de Lourmarin

Véritable Bouchon Lyonnais Depuis 1987

LES ROUGES:::	75 cl	50 cl	37,5 cl
Côtes du Luberon AOC			
Château la Sable	18,00€		10,00€
Domaine Rodares	14,00€		
Domaine la Carraire	21,00€		
Château Val Joanis	22,00€	15,00€	
Les prestiges du Luberon			
Val Joanis cuvée les griottes	34,00€		
Château de Mille 98	28,00€		
Coteaux d'Aix AOC			
Château de Beaupré	18,00€	13,00€	9,00€
Bandol AOC			
L'Hermitage	25,00€		14,00€
Vallée du Rhône AOC			
Gigondas grande bastide Tardieu	36,00€		
Crozes Hermitage Chapoutier	26,00€		
Côtes rôties Chapoutier	60,00€		
St Joseph Chapoutier	31,00€		
Bec fin Michel Tardieu	22,00€		
Vallée de la Loire AOC			
Saumur Champigny	21,00€		11,00€
Bourgogne AOC			
Passetoutgrain	19,00€		
Bordeaux AOC			
Mouton Cadet	23,00€		
St Emilion	21,00€		
Les pots Lyonnais AOC	47cl	23cl	Le verre
Luberon	8,00€	4,00€	2,20€
Côtes du Rhône rouge Duboeuf	9,00€	4,50€	2,50€
Beaujolais rouge Duboeuf	9,00€	4,50€	2,50€
Macon village Duboeuf	10,00€	5,00€	3,00€



DU NOUVEAU
A LOURMARIN

PUB

Hotel
bastide
de Lourmarin

19 chambres thématiques
à 2 min. du centre ville

Piscine
Sauna
Accès Internet WIFI
Parking fermé

Pour plus d'infos :
Tel : 04 90 070 070
ou contact@hotelbastide.com

WWW.HOTELBASTIDE.COM

