

Les boissons

Apéritifs

Kir crème de Pêche de Vignes 10cl	4,20 €
Champagne à la flûte / Kir Royal 10cl	7,00 €
Whisky Blend 4cl	6,50 €
Whisky Pure Single Malt The Glenlivet 4cl	8,00 €
Whisky Froggy 4cl	12,00 €
Martini, Suze, Porto 5cl	4,20 €

Vins au verre

Chateauneuf du Pape AOC blanc ou Rouge 10cl	6,00€
Côtes du Rhône Blanc, Rosé ou Rouge 10cl	3,50€
Vin de Pays d'Oc doux Blanc Saint Henri 10cl	3,50€

Bières

25 cl Demi Pression Pietra Bionda <i>Bière blonde de Corse</i>	4,00 €
33cl Bière Corse / Pietra Ambrée / Blanche Colomba	4,50 €

Jus de fruits, eaux Minérale & Café

Jus de Pomme Cox's Orange, Origine campagne de Caen Alain Milliat 33cl	6,50 €
Nectar d'Abricot, Origine Région de Condrieu /Ardèche Alain Milliat 33cl	6,50 €
Jus de Tomate, Origine Marmande Alain Milliat 33cl	6,50 €
Jus de Raisin de Cépages Alain Milliat 33cl	6,50 €
Nectar de Fraise, Origine Lyonnais / Vivarais Alain Milliat 33cl	6,50 €
Jus d'Ananas Origine Brésil Nord Alain Milliat 33cl	6,50 €
Soda & Cola 25cl	2,80 €
Eau Minérale 50 cl	3,00 €
Perrier 33cl	3,00 €
Eau Minérale 100cl	4,50 €
Café Espresso Ines MAYA Bio	2,20 €

MENU

FAIT MAISON, ÉLABORÉ SUR PLACE À PARTIR DE PRODUITS BRUTS

PHILIPPE & JEAN PIERRE ESTEVENIN
RESTAURANT PROVENÇAL & CAVE DE CARACTÈRE



LE VERGER DES PAPES
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE



La carte

Gratin de moules au beurre persillé	15.50 €
Terrine de Foie gras de Canard maison, marmelade de tomates vertes aux épices	19.00 €
Gâteau de courge sur chiffonnade d'endive, mouillettes de pain d'épices & crème légère au parfum naturel de truffe blanche d'été	16,00 €
Salade composée de filet de Caille au foie gras de Canard & ravioles frites	19.00 €
Saumon cru bio mariné à l'huile d'olive, citron & fleur de sel de Camargue, confit de fenouil.	16,00 €
Pâtes Fraîches Artisanales "Daminiani" aux 12g de truffes noires tuber mélanosporum	24,00 €
	
Plancha de lotte, vinaigrette tiède de légumes, brochette de langoustine au romarin	25.00 €
Carré d' Agneau Crau Alpilles rôti en persillade pour 2 personnes Garniture Provençale	49,50 €
Pièce d'Aloyau de Boeuf "Aubrac" (Entrecôte/Faux.Filet) grillée, Pomme de terre Dauphine	27.50 €
Gardianne de Taureau AOP de Camargue, pâtes fraiches Artisanales	25,00 €
Magret de canard du Domaine de Limagne rôti entier au miel & épices	27.00 €
	
Le fromage de Brebis du Larzac aux truffes, mesclun fougasse & confit de figues	8.50 €
Pot de miel d'acacia aromatisé à la truffe d'été servi avec le fromage (50g)	6.00 €
	
Les Desserts du Verger	8.50 €
Glaces & Sorbets bio de chez Terre Adélice en Ardèche, les 3 parfums	7.50 €

Liste des substances et/ou produits dérivés pouvant provoquer des allergies ou intolérances & pouvant être présents dans nos produits même de manière fortuite. Liste disponible, pour tout complément d'information, merci de vous adresser au Personnel.

Conformément à l'annexe II du règlement CE 1169/2011 dit INCO eu au décret du 17 avril 2015.



Boulangerie Estevenin
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE



Boulangier Estevenin
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE



Charcuterie Henry
SERIGNAN DU COMTAT

Le Menu du Jour

L' Entrée du Jour
&
Le Plat du Jour
&
Le Dessert du Jour

Formule servie uniquement au déjeuner
hors Samedi, Dimanche & jours fériés

23.00€

Le Menu du Verger

Terrine de foie gras de canard Maison
Marmelade de tomates vertes aux épices

OU

Biscuit de filet de truite de l'Ardèche
Sabayon d'herbes fraîches



Agneau de Pays grillé sur tranche d'aubergine
La Côte en persillade

OU

Plancha de Cabillaud sur lit d'escabèche
Brochette de saumon au romarin



Fromage de brebis du Larzac aux truffes
Mesclun, fougasse & confit de figues
(en supplément 5.00€)



Les desserts du Verger

34.00€



CARTE CADEAU

Offrez la Carte Cadeau Verger des Papes
Du montant de votre choix
Utilisable au Restaurant & également
à la Cave du Verger des Papes
Du format d'une carte de crédit, elle sera
utilisable de la même façon



The Cellar of Le Verger des Papes, a historic place
converted into a presentation and tasting cellar.
You will taste the wines of Châteauneuf-du-Pape
in an extraordinary setting,
on more than 200m².