
RASSEMBLEZ VOUS

Vous souhaitez rassembler autour d'un bon repas votre famille, vos amis ou vos collègues ?

Vous aimeriez faire de ce repas un moment unique et sympathique ?

Notre équipe est à votre disposition pour un service personnalisé. Forts de notre expérience, nous préparons avec soin des plats en fonction de l'événement fêté selon vos désirs.

Contactez-nous pour connaître la composition des menus du moment.

RENSEIGNEMENTS AU 04 90 95 91 16



Le
PROGRES
E Y G A L I È R E S

BIENVENUE
WELCOME

Tous nos plats sont cuisinés sur place avec
des produits frais.

Nos desserts sont des créations maison.

**All our meals are homemade with fresh
local products. Our desserts are homemade creations.**

CARTE BOISSONS

BOISSONS CHAUDES

HOT DRINKS

		RESTAURANT
- Café – Déca – Café allongé	1,60€	2€
- Noisette	1,70€	2€
- Double café	3,20€	
- Café crème – Déca crème	3,60€	
- Chocolat chaud	3,60€	
- Cappuccino	4,50€	
- Chocolat viennois – Café viennois	4,50€	
- Supplément pot de lait	0,20€	

THÉS & INFUSIONS 3,60€

LES THÉS CLASSIQUES

Gunpowder - Breakfast - Ceylan op - Darjeeling

LES THÉS AROMATISÉS

Menthe - Earl Grey - Fruits rouges - Jasmin - Citron tranche

INFUSIONS

Verveine - Tilleul - Menthe poivrée

- Café frappé orgeat	4€
- Irish Coffe	8,50€
Whisky - sirop de Canne - Café chaud - Chantilly - Cacao	

APÉRITIFS

APPETIZER

- Anis [2c1]	2,70€
Ricard, Pastis 51, Casanis, Cristal, Cristal sans alcool	
- Amers [6c1]	4,90€
Suze, Bitter, Campari	
- Vermouths [4c1]	5€
Muscat, Martini rouge ou blanc, Porto rouge ou blanc	
- Kir [12c1]	4,90€
Cassis, Mûre ou Pêche	
- Kir Royal [12c1]	10€
- Prosecco [12c1]	4,90€

CARTE BOISSONS

SOFTS

• Coca-Cola [33c1]	3,80€
• Coca-Cola zéro [33c1]	
• Orangina [25c1]	
• Fuzetea [25c1]	
• Schweppes Tonic / Agrumes [25c1]	
• Limonade [25c1]	
• Perrier [33c1]	
• Vichy St-Yorre [33c1]	
• Sprite [33c1]	
• Vittel [25c1]	
• Supplément tranche/sirop	0,20€
• JUS DE FRUITS	4€
Ananas - Pomme - Tomate - Abricot - ACE - Fraise Orange	
• JUS DE FRUITS PRESSÉS	5,50€
Orange - Citron - Mix Orange / Citron	
• SIROP À L'EAU	2,50€

BIÈRES PRESSION

	25CL	50CL
• Loburg	3,50€	7€
• Leffe	4,50€	9€
• Hoegaarden blanche	4,50€	9€
• IPA Goose Island	5€	10€
• Panaché	3,50€	7€
• Supplément sirop		0,20€
• Supplément picon		0,50€

BIÈRES BOUTEILLES

• Heineken [25c1]	4€
• Bière sans alcool	4€
• Desperados [33c1]	6€
• Duvel [33c1]	6€
• La Chouffe [33c1]	6€
• Lagunitas IPA [35,5c1]	7€

CARTE BOISSONS

EAUX

WATER

50CL 1 LITRE

- Vittel 4,90€ 6,90€
 - San Pellegrino 4,90€ 6,90€
 - Chateldon [75 cl] 8€
-

WHISKY [4cl]

- Ballantines 5,50€
 - Jack Daniel's 8€
 - Chivas Régal 12 ans d'âge 10€
-

RHUMS [4cl]

- Baccardi blanc/carta oro 5,50€
 - Don Papa 8,50€
 - Diplomatico 8,50€
-

GINS [4cl]

- Gordons 5,50€
 - Tanqueray 7€
 - Bonbay Sapphire 9€
-

ALCOOLS DIVERS [4cl]

- Tequila - Vodka - Malibu - Get 27/31 - Baileys 5,50€
-

DIGESTIFS [4cl]

- Marie Brizard - Grappa - Limoncello - Amaretto 6€
- Calvados - Cognac - Armagnac 6,90€
- Marc de Provence Romanin [Château Romanin] 8,50€
- Cognac XO 9€

CHAMPAGNES DEUTZ



Amour de Deutz

Proposé à l'œil, une robe limpide et cristalline aux reflets "or blanc".

Son nez, d'une grande subtilité, arrive à associer avec élégance des saveurs de fleurs blanches (chèvrefeuille), d'agrumes, de noisettes, d'amandes fraîches et de vanille.

CHAMPAGNES

	75CL
• Deutz Brut classic	74€
• Deutz Brut Rosé	83€
• Deutz Blanc de Blanc	130€
• Amour de Deutz	160€
• Coupe de Champagne Deutz Brut classic [12cl]	9,50€



Découvrez nos cocktails

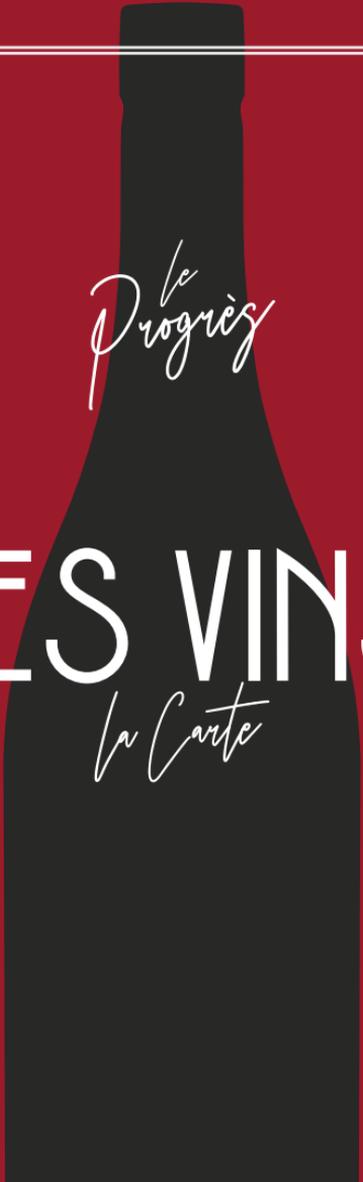
COCKTAILS

- Apérol Spritz** 10€
Apérol, prosecco, eau gazeuse, rondelle d'orange, glace
- Saint Germain Spritz** 11,50€
Liqueur Saint Germain, prosecco, eau gazeuse, rondelles de citron, glace
- Campari Spritz** 10€
Campari, prosecco, eau gazeuse, rondelle d'orange, glace
- Mojito** 10€
Menthe fraîche, citron vert, rhum, cassonade, limonade, glace
- Mojito Tagada** 11€
Menthe fraîche, citron vert, rhum, fraise, limonade, glace
- Mojito Royal** 16€
Menthe fraîche, citron vert, rhum bacardi carta oro, cassonade, champagne Deutz, glace
- Gin Fizz** 10€
Jus de citron, sucre de canne, gin, schweppes tonic, glace
- Bloody Mary** 10€
Jus de tomate, jus de citron, vodka, glace
- Piña Colada** 10€
Lait de coco, rhum, jus d'ananas, glace

..... **SANS ALCOOL**

- Virgin Mojito** 7€
Menthe fraîche, citron vert, cassonade, limonade, glace
- Virgin Mojito Tagada** 7,50€
Menthe fraîche, citron vert, limonade, fraise, glace
- Virgin Piña colada** 7€
Lait de coco, jus d'ananas, glace





le Progrès

LES VINS

la Carte



Quand le vin est tiré,
il faut le boire,
surtout s'il est bon.

Marcel Pagnol



LES VINS AU VERRE

VINS ROSÉS

	12CL	25CL
- MAS DE LA DAME – Cuvée Gourmande IGP ALPILLES <i>Notes de fruits rouges, de pêche et de rose</i>	4,50€	9€
- CHÂTEAU ROMANIN AOP LES BAUX DE PROVENCE <i>Nez vivace, gourmand, arômes de fraises et groseille</i>	6€	12€
- CHÂTEAU MINUTY – M de Minuty AOP CÔTE DE PROVENCE <i>notes de pêches et d'oranges confites, frais et rond</i>	6,80€	13,60€

VINS BLANCS

	12CL	25CL
- MAS DE LA DAME – Cuvée Gourmande IGP ALPILLES <i>Notes florales et agrumes</i>	4,50€	9€
- DOMAINE DU GRAND CASTELET IGP ALPILLES <i>100% chardonnay, vif et frais aux notes d'agrumes</i>	4,60€	9,20€
- TARIQUET PREMIÈRES GRIVES IGP GASCogne <i>Blanc et moelleux de Gascogne</i>	5,60€	11,20€
- CHÂTEAU ROMANIN AOP LES BAUX DE PROVENCE <i>Arômes de pêche et d'agrumes frais et minéral</i>	6,80€	13,60€

VINS ROUGES

	12CL	25CL
- CHÂTEAU LA GENESTIÈRE – Cuvée Les Galets IGP PAYS D'OC <i>Le Grenache et la Syrah sont rois et apportent gourmandise et rondeur</i>	4,50€	9€
- MAS DE LA DAME – Cuvée Gourmande IGP ALPILLES <i>Note de cerise et d'épices</i>	4,80€	9,60€
- CHÂTEAU ROMANIN – La Chapelle AOP LES BAUX DE PROVENCE <i>Élégant, fougueux, qui ouvre les papilles au terroir des Alpilles</i>	6€	12€

LES BOUTEILLES DE VIN

VINS ROSÉS

ALPILLES - PROVENCE	50CL	75CL
MAS DE LA DAME - Cuvée Gourmande IGP ALPILLES <i>Notes de fruits rouges, de pêche et de rose</i>		26€
DOMAINE VALDITON - Alpilles IGP BIO <i>Arômes de fruits exotiques et d'agrumes</i>	16€	26€
ROSEBLOOD D'ESTOUBLON IGP MEDITERRANÉE <i>Rosé éclatant, élégant et rafraichissant</i>		31€
MAS DU GOURGONNIER - Cuvée tradition AOP LES BAUX DE PROVENCE - BIO <i>Robe pâle franche avec une nuance rosé, vive, avec des notes de fruits rouges</i>		35€
CHÂTEAU ROMANIN AOP LES BAUX DE PROVENCE <i>Nez vivace, gourmand, arômes de fraises, groseille</i>		36€
CHÂTEAU MINUTY - M de Minuty AOP COTE DE PROVENCE <i>Notes de pêche et d'orange confite, frais et rond</i>		38€

VINS BLANCS

ALPILLES	50CL	75CL
MAS DE LA DAME - Cuvée Gourmande IGP ALPILLES <i>Notes florales et agrumes</i>		26€
DOMAINE VALDITON - Alpilles IGP BIO <i>Arômes de pêche et d'agrumes frais et minéral</i>	16€	26€
DOMAINE DU GRAND CASTELET IGP ALPILLES <i>100% Chardonnay vif et frais aux notes d'agrumes</i>		27€
MAS DU GOURGONNIER - Cuvée tradition AOP LES BAUX DE PROVENCE - BIO <i>Roule pâle aux reflets verts, belle acidité et jolie rondeur</i>		36€
CHÂTEAU ROMANIN AOP LES BAUX DE PROVENCE <i>Arômes de pêche et d'agrumes, frais et minéral</i>		38€

GASCOGNE - PROVENCE	75CL
TARIQUET PREMIÈRES GRIVES IGP GASCOGNE <i>Blanc moelleux de Gascogne</i>	32€

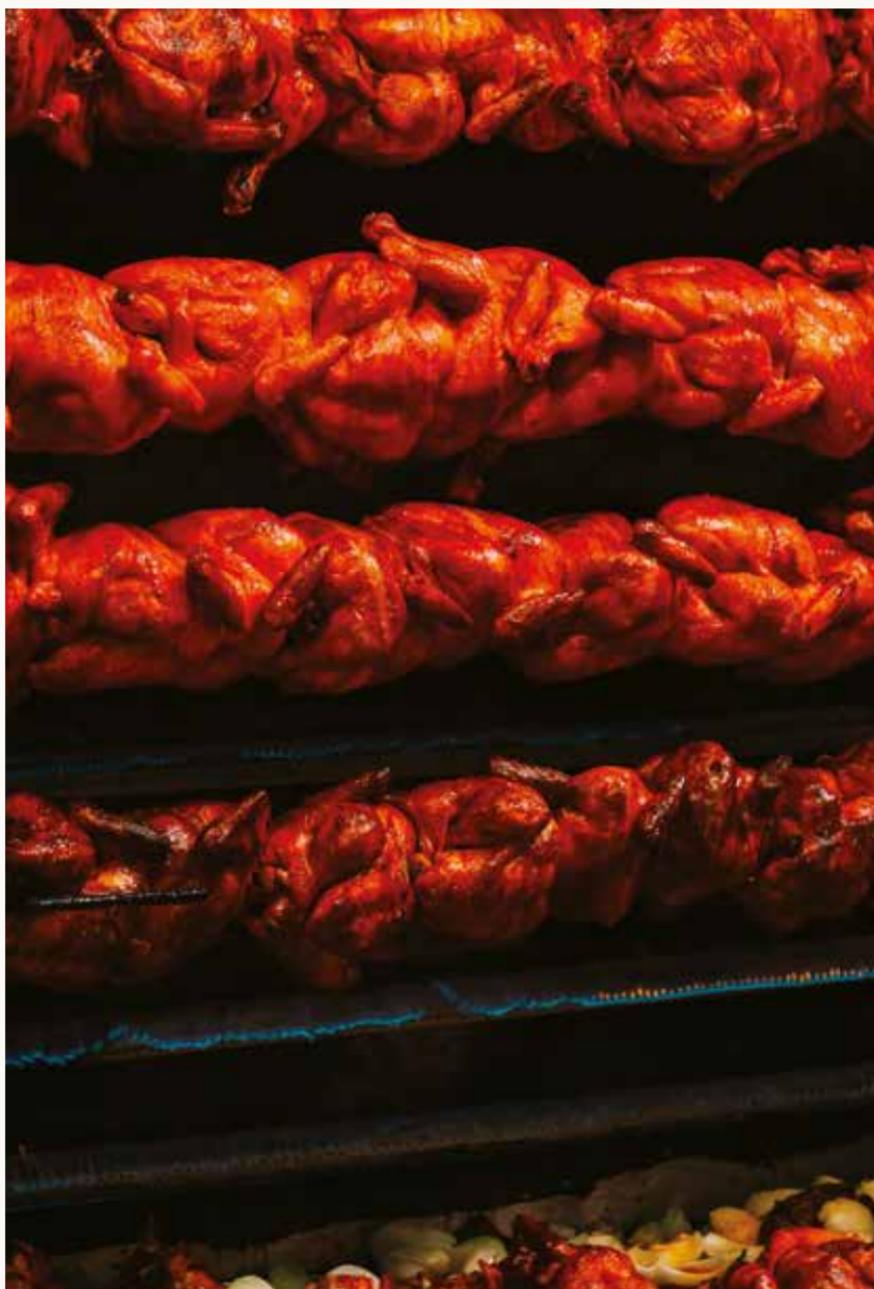
BOUTEILLES DE VIN

“Le vin est la partie intellectuelle d’un repas.
Les viandes et les légumes n’en sont que
la partie matérielle.”

Alexandre Dumas

VINS ROUGES

ALPILLES	50CL	75CL
<p>- DOMAINE DE VALDITION - Alpilles IGP BIO <i>Ample, gourmand, arômes de fruits rouges et d’épices</i></p>	16€	26€
<p>- MAS DE LA DAME - Cuvée Gourmande IGP ALPILLES <i>Note de cerise et d’épices</i></p>		28€
<p>- DOMAINE DU GRAND CASTELET IGP ALPILLES <i>Fruité et gourmand avec une légère touche mentholée</i></p>		28€
<p>- VALLON DES ANGES - Domaine Valdition AOP - BIO <i>Arômes de fruits rouges, notes minérales, soyeux et élégant.</i></p>		30€
<p>- MAS DE GOURGONNIER - Cuvée Tradition AOP LES BAUX DE PROVENCE BIO <i>Robe franche avec une nuance vive</i></p>		35€
<p>- CHÂTEAU ROMANIN - La Chapelle AOP LES BAUX DE PROVENCE <i>Élégant, fougueux, qui ouvre les papilles au terroir des Alpilles</i></p>		36€
<p>- DOMAINE HAUVETTE - Roucas AOP LES BAUX DE PROVENCE BIO <i>Puissance et onctuosité sur cette belle cuvée locale</i></p>		64€
PAYS D’OC	50CL	75CL
<p>- CHÂTEAU LA GENESTIÈRE - Les Galets IGP PAYS D’OC <i>Le Grenache et la Syrah sont rois et apportent gourmandise et rondeur</i></p>		26€
VALLÉE DU RHÔNE	50CL	75CL
<p>- CROZES HERMITAGE - Terroir des Chassis AOP BIO <i>100% syrah aux notes de fruits rouges et d’épices</i></p>		39€



DÉCOUVREZ
Notre
RÔTISSOIRE

Demandez plus d'informations

M E N U



POUR COMMENCER

TO START

VELOUTÉ

Légumes de saison

VEGETABLE SOUP

15€

BROCHETTE YAKITORI

3 bœuf, 3 poulet, sauce yakitori

3 YAKITORI BEEF - 3 CHICKEN SKEWER, YAKITORI SAUCE

15€

BOUQUET DE CREVETTES "MAYONNAISE"

BUNCH OF PRAWNS MAYONNAISE

18€

PLANCHE MIXTE

Charcuterie et Fromage (selon arrivage)

BOARD OF COLD CUTS AND CHEESE

24€

*Tous nos apéritifs sont servis avec des tranches de pain de campagne toastées
All our aperitifs are served with slices of toasted farmhouse bread*

CARTE RESTAURANT



NOS SALADES REPAS

OUR SALAD MEALS

LA BRESSANE

19€

Poulet ,bleu ,noix ,poire, tomate, mesclun

CHICKEN, BLUE CHEESE, WALNUTS, PEAR, TOMATO, MESCLUN.

L'ITALIENNE

22€

Salade, jambon cru, copeaux de parmesan, tomates séchées, tartine de burrata, pesto

SALAD, RAW HAM, PARMESAN SHAVINGS, DRIED TOMATOES, BURRATA TOAST, PESTO

LA GOURMANDE

23€

Gésiers, magret, pomme de terre grenailles, tomates

GIZZARDS, DUCK BREAST, FINGERLING POTATOES, TOMATOES



NOS TARTARES

OUR TARTARS

BŒUF CLASSIQUE

22€

Bœuf Français 180gr, sauce anglaise, tabasco, oignons, échalotes, cornichons, câpres, jaune d'œuf

FRENCH BEEF 180GR, ENGLISH SAUCE, TABASCO, ONIONS, SHALLOTS, PICKLES, CAPERS, EGG YOLK

BŒUF AUVERGNAT

23€

Bœuf Français 180gr, bleu, noix, cebette, poire, ciboulette, vinaigrette au cidre

180GR BEEF, BLUE CHEESE, WALNUTS, SPRING ONION, PEAR, CHIVES, CIDER VINAIGRETTE



MENU ENFANTS

CHILDREN'S MENU

14€

1 sirop au choix
ou Capri sun
SYRUP OR CAPRI'SUN

et

Saumon snacké ou Cheeseburger ou Steak haché
Avec riz, frites ou légumes
Boule de glace

SALMON OR CHEESEBURGER OR MINCED STEAK
WITH RICE, FRIES, OR VEGETABLES
SCOOP OF ICE CREAM OR MAGNUM

CARTE RESTAURANT



NOS PLATS

OUR DISHES

GARDIANNE DE TAUREAUX

20€

Riz sauvage

TRADITIONAL DISH OF CAMARGUE WITH BULL MEAT AND WILD RICE

LE BURGER DU PROGRÈS

22€

Pain burger, steak français 180gr, julienne de légumes, fromage à raclette

BREAD BURGER, FRENCH MINCED BEEF 180GR, VEGETABLE JULIENNE, RACLETTE CHEESE

LINGUINE AUX CREVETTES

24€

Linguines, échalotes, vin blanc, crème, crevettes

LINGUINE, SHALLOTS, WHITE WINE, CREAM, SHRIMP.

SAUMON GRILLÉ SUR PEAU ET SON JUS D'AGRUMES

25€

Réduction de pamplemousse, citron vert, citron jaune, adouci au miel et riz sauvage

SALMON FILLET WITH CITRUS CREAM, GRAPEFRUIT, LIME, LEMON, SWEETENED WITH HONEY AND WILD RICE

ANDOUILLETTE ARTISANALE

26€

Andouillette artisanale snackée

ARTISANAL ANDOUILLETTE.

ENTRECÔTE

28€

Sauce et garniture au choix

(VIGNERONNE - FORESTIÈRE - ST MARCELIN)

RIB STEAK

SOURIS D'AGNEAU CONFITE AU VIN ROUGE

30€

cuisson sept heures

Riz sauvage

LAMB MICE CANDIED IN RED WINE - WILD RICE

SAUCES : VIGNERONNE - FORESTIÈRE - ST MARCELIN

4,50€

CARTE RESTAURANT



FROMAGES

CHEESES

LE PLATEAU DU BERGER

13€

(Selon arrivage)

THE SHEPHERD'S BOARD (CHEESES)



NOS DESSERTS

OUR DESSERTS

VERRINE CRUMBLE POIRE

9€

Verrine à la poire façon Crumble

TATIN PEAR VERRINE

FORÊT NOIRE DESTRUCTURÉE

9€

UNSTRUCTURED BLACK FOREST

NOUGAT GLACÉ, COULIS DE FRUITS ROUGES

9€

ICE NOUGAT WITH RED FRUITS COULIS

SALADE D'ANANAS À LA MENTHE

9€

PINEAPPLE SALAD WITH MINT

DAME BLANCHE

9€

Boule de glace vanille, nappage chocolat et chantilly

VANILLA SCOOPS, CHOCOLATE TOPPING, WHIPPED CREAM

COLONEL

9€

3 boules de citron, vodka

COLONEL - 3 SCOOPS OF LEMON, VODKA

CAFÉ GOURMAND

10€

GOURMET COFFEE



BOULES DE GLACES

SCOOP OF ICE CREAM

1 BOULE DE GLACE

2,50€

2 BOULES DE GLACE

4,50€

3 BOULES DE GLACE

6,50€

SUPPLÉMENT CHANTILLY

0,50€