

Le
PROGRES
E Y G A L I È R E S

BIENVENUE
W E L C O M E

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	2,00
NOISETTE	1,70	2,20
DOUBLE CAFÉ	3,20	
CAFÉ CRÈME - DÉCA CRÈME	3,80	
CHOCOLAT CHAUD	3,90	
CAPPUCCINO	4,50	
CHOCOLAT VIENNOIS - CAFÉ VIENNOIS	5,20	
SUPPLÉMENT POT DE LAIT	0,50	
CAFÉ ARROSÉ	5,50	
CAFÉ FRAPPÉ ORGEAT	4,80	
IRISH COFFEE	8,50	
<small>WHISKY - SIROP DE CANNE - CAFÉ CHAUD - CHANTILLY - CACAO</small>		
FORMULE PETIT DÉJEUNER		11,00
<small>BOISSON CHAUDE AU CHOIX - JUS PRESSÉ AU CHOIX - UNE VIENNOISERIE</small>		
SUPPLÉMENT VIENNOISERIE		2,00

THÉS & INFUSIONS

3,80

LES THÉS CLASSIQUES

GUNPOWDER - BREAKFAST - CEYLAN OP - DARJEELING

LES THÉS AROMATIQUES

MENTHE - EARL GREY - FRUITS ROUGES
JASMIN - CITRON TRANCHE

INFUSIONS

VERVEINE - TILLEUL - MENTHE POIVRÉE

APÉRITIFS

APPETIZER

ANIS (2CL)	2,70
<small>RICARD, PASTIS 51, CASANIS, CRISTAL, CRISTAL SANS ALCOOL</small>	
AMERS (6CL)	5,50
<small>SUZE, BITTER, CAMPARI</small>	
VERMOUTHS (4CL)	5,50
<small>MUSCAT, MARTINI ROUGE OU BLANC, PORTO ROUGE OU BLANC</small>	
KIR (12CL)	4,90
<small>CASSIS, MÛRE OU PÊCHE</small>	
KIR ROYAL (12CL)	10,00
PROSECCO (12CL)	4,90

Carte Boissons

SOFTS

COCA-COLA (33CL)	4,00
COCA-COLA ZÉRO (33CL)	
OASIS TROPICAL (33CL)	
ORANGINA (25CL)	
FUZETEA (25CL)	
SCHWEPES TONIC / AGRUMES (25CL)	
LIMONADE (25CL)	
PERRIER (33CL)	
VICHY ST-YORRE (33CL)	
SPRITE (33CL)	
VITTEL (25CL)	

JUS DE FRUITS	4,00
<small>ANANAS - POMME - TOMATE - ABRICOT - ACE - FRAISE - ORANGE</small>	
JUS DE FRUITS PRESSÉS	5,50
<small>ORANGE - CITRON - MIX ORANGE / CITRON</small>	
SIROP À L'EAU	2,70

BIÈRES

BEERS

BIÈRES PRESSIONS

	25CL	50CL
LOBURG	3,50	7,00
LEFFE	4,50	9,00
HOEGAARDEN BLANCHE	4,50	9,00
IPA GOOSE ISLAND	5,00	10,00
PANACHÉ	3,50	7,00
SUPPLÉMENT SIROP		0,20
SUPPLÉMENT PICON		0,50

BIÈRES BOUTEILLES

HEINEKEN (25CL)	4,00
BIÈRE SANS ALCOOL	4,00
DESPERADOS (33CL)	6,00
DUVEL (33CL)	6,00
LA CHOUFFE (33CL)	6,00
ZAG (33CL) BIÈRE ARTISANALE SAINT-RÉMOISE	5,50

Carte Boissons

EAUX

	50CL	1L
VITTEL	4,90	6,90
SAN PELLEGRINO	4,90	6,90
CHATELDON (75 CL)		9,00

WHISKY

(4cl)

BALLANTINES	5,90
JACK DANIEL'S	8,00
CHIVAS REGAL 12 ANS D'ÂGE	10,00
FOUR ROSES BOURBON	12,00

RHUMS

(4cl)

KRAKEN	8,50
DON PAPA	8,50
DIPLOMATICO	8,50

GINS

(4cl)

BEAFEATER	5,90
TANQUERAY	8,50
BOMBAY SAPPHIRE	9,50
HENDRIKS	8,50

ALCOOLS DIVERS (4cl)

VARIOUS ALCOHOLS

TEQUILA / VODKA / MALIBU / BAILEYS	6,50
------------------------------------	------

DIGESTIFS (4cl)

DIGESTIVE

GET 27/31	5,90
COGNAC PRESTIGNAC	6,90
COGNAC ABK6 XO	9,50
CALVADOS	6,90
ARMAGNAC	6,90
LA CAMARGUAISE	6,90
LIMONCELLO	5,90
AMARETTO	5,90



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	74,00
DEUTZ BRUT ROSÉ	83,00
DEUTZ BLANC DE BLANC	130,00
AMOUR DE DEUTZ	160,00
COUPE DE CHAMPAGNE DEUTZ BRUT CLASSIC (12CL)	9,50

Carte Boissons

Decouvrez nos cocktails

COCKTAILS

APÉROL SPRITZ 10,50
APÉROL, PROSECCO, EAU GAZEUSE, RONDELLE D'ORANGE, GLACE

SAINT GERMAIN SPRITZ 12,00
LIQUEUR SAINT GERMAIN, PROSECCO, EAU GAZEUSE, RONDELLE DE CITRON, GLACE

CAMPARI SPRITZ 10,50
CAMPARI, PROSECCO, EAU GAZEUSE, RONDELLE D'ORANGE, GLACE

MOJITO 10,50
MENTHE FRAÎCHE, CITRON VERT, RHUM, CASSONADE, LIMONADE, GLACE

MOJITO FRAISE 11,50
MENTHE FRAÎCHE, CITRON VERT, RHUM, FRAISE, LIMONADE, GLACE

MOJITO ROYAL 17,00
MENTHE FRAÎCHE, CITRON VERT, RHUM BACARDI CARTA ORO, CASSONADE CHAMPAGNE DEUTZ, GLACE

MOJITO ROSSINI 17,00
MENTHE FRAÎCHE, CITRON VERT, RHUM BACARDI CARTA ORO, CASSONADE CHAMPAGNE DEUTZ, FRAISE, GLACE

GIN TONIC 10,00
JUS DE CITRON, SUCRE DE CANNE, GIN, SCHWEPES TONIC, GLACE

BLOODY MARY 11,00
JUS DE TOMATE, JUS DE CITRON, VODKA, GLACE

PIÑA COLADA 10,50
LAIT DE COCO, RHUM, JUS D'ANANAS, GLACE

MALIBU SUNRISE 10,50
JUS D'ANANAS, CRÈME DE COCO, MALIBU

SANS ALC00L

VIRGIN MOJITO 7,50
MENTHE FRAÎCHE, CITRON VERT, CASSONADE, LIMONADE, GLACE

VIRGIN MOJITO FRAISE 8
MENTHE FRAÎCHE, CITRON VERT, LIMONADE, FRAISE, GLACE

VIRGIN PIÑA COLADA 7,50
LAIT DE COCO, JUS D'ANANAS, GLACE



*le
Progrès*

“Quand le vin est tire,
il faut le boire,
surtout s’il est bon.”

Marcel Pagnol

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	9,00
DOMAINE VALDITION - ALPILLES IGP ALPILLES BIO <i>Arômes de fruits exotiques et d'agrumes</i>	4,50	9,00
CHÂTEAU ROMANIN AOP LES BAUX DE PROVENCE <i>Nez vivace, gourmand, arômes de fraises, groseille</i>	6,00	12,00
CHÂTEAU MINUTY - M DE MINUTY AOP COTE DE PROVENCE <i>Notes de pêche et d'orange confite, frais et rond</i>	6,90	13,80

Vins Blancs

	12CL	25CL
DOMAINE VALDITION - ALPILLES IGP ALPILLES BIO <i>Notes florales et agrumes</i>	4,50	9,00
DOMAINE DU GRAND CASTELET IGP ALPILLES <i>100% chardonnay, vif et frais aux notes d'agrumes</i>	4,80	9,60
TARIQUET PREMIÈRES GRIVES IGP GASCOGNE <i>Blanc et moelleux de Gascogne</i>	4,80	9,60
CHÂTEAU ROMANIN AOP LES BAUX DE PROVENCE <i>Arômes de pêches et d'agrumes, frais et minéral</i>	6,80	13,60

Vins Rouges

	12CL	25CL
DOMAINE DE VALDITION - ALPILLES IGP ALPILLES BIO <i>Ample, gourmand, arômes de fruits rouges et d'épices</i>	4,50	9,00
MAS DE LA DAME - CUVÉE GOURMANDE IGP ALPILLES <i>Notes de cerises et d'épices</i>	4,80	9,60
LES BLAQUIERES - MARIUS IGP ALPILLES BIO <i>Gourmand et frais sur des notes de fruits rouges mûrs</i>	5,20	10,40
CHÂTEAU ROMANIN - LA CHAPELLE AOP LES BAUX DE PROVENCE <i>Élégant, fougueux, qui ouvre les papilles au terroir des Alpes</i>	6,00	12,00

BOUTEILLES DE VINS

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>		26,00
DOMAINE VALDITION - CUVÉE DU BÂTONNIER IGP ALPILLES BIO <i>Des arômes de fleurs blanches, de pêche de vigne et de frangipane.</i>		32,00
CHÂTEAU ROMANIN AOP LES BAUX DE PROVENCE <i>Nez vivace, gourmand, arômes de fraises, groseille</i>		36,00
CHÂTEAU MINUTY - M DE MINUTY AOP COTE DE PROVENCE <i>Notes de pêche et d'orange confite, frais et rond</i>		39,00
MAS DU GOURGONNIER - CUVÉE TRADITION AOP LES BAUX DE PROVENCE - BIO <i>Robe pâle franche avec une nuance rosée, vive, avec des notes de fruits rouges</i>		34,00

Vins Blancs

ALPILLES	50CL	75CL
MAS DE LA DAME - CUVÉE GOURMANDE IGP ALPILLES <i>Notes florales et agrumes</i>		26,00
DOMAINE VALDITION - ALPILLES IGP BIO <i>Arômes d'agrumes, agréablement fruités</i>	16,00	26,00
DOMAINE DU GRAND CASTELET IGP ALPILLES <i>100% Chardonnay vif et frais aux notes d'agrumes</i>		29,00
MAS DU GOURGONNIER - CUVÉE TRADITION AOP LES BAUX DE PROVENCE - BIO <i>Robe pâle aux reflets verts, belle acidité et jolie rondeur</i>		34,00
CHÂTEAU ROMANIN AOP LES BAUX DE PROVENCE <i>Arômes de pêches et d'agrumes, frais et minéral</i>		38,00
GASCOGNE - PROVENCE		75CL
TARIQUET PREMIÈRES GRIVES IGP GASCOGNE <i>Blanc moelleux de Gascogne</i>		31,00

Bouteilles de Vins

Vins Rouges

“Dieu n’avait fait que l’eau,
mais l’homme a fait le vin.”

Victor Hugo

ALPILLES	50CL	75CL
DOMAINE DE VALDITION - ALPILLES IGP BIO <i>Ample, gourmand, arômes de fruits rouges et d'épices</i>	16,00	26,00
MAS DE LA DAME - CUVÉE GOURMANDE IGP ALPILLES <i>Notes de cerises et d'épices</i>		28,00
LES BLAQUIERES - MARIUS IGP ALPILLES BIO <i>Gourmand et frais sur des notes de fruits rouges mûrs</i>		29,00
MAS DE GOURGONNIER - TRADITION AOP LES BAUX DE PCE - BIO <i>Robe franche avec une nuance vive</i>		34,00
CHATEAU ROMANIN - LA CHAPELLE AOP LES BAUX DE PROVENCE <i>Élégant, fougueux, qui ouvre les papilles au terroir des alpillés</i>		36,00
DOMAINE LA VALLONGUE - PIERRES CASSÉES AOP LES BAUX DE PROVENCE <i>Notes de cassis, poivre et réglisse</i>		43,00
HORTUS - LA BERGERIE DE L'HORTUS PIC SAINT LOUP <i>Notes de fruits noirs mûrs, réglisse et épices douces</i>		51,00
SAINT JOSEPH - DESCHANTS AOC DESCHANTS <i>Vin fruité et épicé avec des arômes de violette</i>		63,00
CHÂTEAUNEUF DU PAPE - CLOS DU ROI 2015 - BIO AOP CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE <i>Puissant et généreux, arômes de fruits rouges</i>		82,00
PAYS D'OC	50CL	75CL
CHÂTEAU LA GENESTIÈRE - LES GALETS IGP PAYS D'OC <i>Le Grenache et la Syrah sont rois et apportent gourmandise et rondeur</i>		26,00



DÉCOUVREZ
Notre
RÔTISSOIRE

Demandez plus d'informations

M E N U

Carte Restauration

APERITIFS À PARTAGER

TO START

**FRICASSÉE D'ESCARGOTS DE PROVENCE
ET SA CRÈME D'AIL** 15,00

PROVENÇAL SNAIL WITH GARLIC CREAM

PLANCHE DE CHARCUTERIE 22,00

CHARCUTERIE BOARD

CRÈME AVEYRONNAISE 16,00

SERVIE AVEC SES LÉGUMES CROQUANTS

AVEYRONNAISE CREAM WITH CRUNCHY VEGETABLES

LA FOCACCIA TRUFFÉE 23,00

FOCACCIA AU JAMBON TRUFFÉ ET STRACCIATELLA

FOCACCIA WITH TRUFFLED HAM AND STRACCIATELLA

PLANCHE DE FROMAGES 17,00

CHEESE BOARD

*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 Restauration

NOS SALADES

OUR SALAD MEALS

SALADE MONTAGNARDE 22,00

ST MARCELLIN, LARD, LÉGUMES RÔTIS, GRAINES GRILLÉES

SALAD, ST MARCELLIN CHEESE, BACON, ROASTED VEGETABLES, GRILLED SEEDS

SALADE LA MER 21,00

HARENGS MARINÉS AUX AROMATES, POMMES DE TERRE TIÈDES

MARINATED HERRINGS WITH HERBS, WARM POTATOES

VELOUTÉ

CREAMY SOUP

VELOUTÉ DE BUTTERNUT AUX NOISETTES GRILLÉES 15,00

BUTTERNUT VELOUTÉ WITH ROASTED HAZELNUTS

NOS TARTARES

OUR TARTARS

CLASSIQUE 22,00

BOEUF 180G HACHÉ AU COUTEAU, SAUCE ANGLAISE, TABASCO, OIGNONS ÉCHALOTES, CORNICHONS, CÂPRES, JAUNE D'ŒUF

180G BEEF CHOPPED WITH A KNIFE, ENGLISH SAUCE, TABASCO, ONIONS SHALLOTS, GHERKINS, CAPERS, EGG YOLK

BOEUF ASIATIQUE 23,00

BOEUF HACHÉ AU COUTEAU 180GR, SAUCE SOJA, CÉBETTE, CORIANDRE MENTHE, HUILE DE SÉSAME, CITRON VERT

180G HAND-CHOPPED BEEF, SOY SAUCE, SPRING ONION, CILANTRO, MINT, SESAME OIL, LIME

Carte Restauration

NOS PLATS

OUR DISHES

GARDIANE DE TAUREAU 22,00

ACCOMPAGNÉE DE SON RIZ DE CAMARGUE
CAMARGUE BULL STEW WITH RICE FROM CAMARGUE

ENTRECÔTE 28,00

SAUCE ET GARNITURES AU CHOIX
RIB STEAK

SAUCES : MORILLES - VIGNERONNE - ROQUEFORT 4,00

BURGER SAVOYARD 23,00

PAIN BURGER, STEAK FRANÇAIS 180GR, REBLOCHON, OIGNONS RISSOLÉS
LARD GRILLÉ, SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE

BURGER BUN, 180G FRENCH BEEF PATTY, REBLOCHON CHEESE, SAUTÉED ONIONS,
GRILLED BACON, OLD-FASHIONED MUSTARD SAUCE

BLANQUETTE DE LOTTE AUX PETITS LÉGUMES 26,00

MÉDAILLONS DE LOTTE, PETITS LÉGUMES, SAUCE CRÈME, RIZ DE CAMARGUE
MONKFISH MEDALLIONS, BABY VEGETABLES, CREAMY SAUCE, RICE FROM CAMARGUE

RISOTTO TRUFFÉ AUX ST JACQUES RÔTIES 28,00

TRUFFLE RISOTTO WITH ROASTED SCALLOPS

PALERON DE BOEUF FAÇON POT-AU-FEU 23,00

PALERON, BOUILLON ET LÉGUMES

BEEF CHUCK PREPARED POT-AU-FEU STYLE : CHUCK, BROTH, AND VEGETABLES

CAMEMBERT RÔTI AU ROMARIN 23,00

SERVI AVEC CHARCUTERIE

BAKED CAMEMBERT WITH ROSEMARY AND CHARCUTERIE

MENU ENFANT

CHILDREN'S MENU

14,00

SIROP AU CHOIX OU JUS DE FRUITS

FILET DE
POULET
CROUSTILLANT

OU CHEESEBURGER OU

STEAK
HACHÉ

SERVI AVEC FRITES OU LÉGUMES

GLACE OU FROMAGE BLANC

CRISPY CHICKEN FILLET OR CHEESEBURGER OR MINCED STEAK
WITH FRENCH FRIES OR VEGETABLES

ICE CREAM OR COTTAGE CHEESE

Carte Restauration

NOS DESSERTS

OUR DESSERTS

POMME CONFITE AUX ÉPICES	8,00
<small>POMME CONFITE AU CARAMEL AUX ÉPICES, CROUSTILLANT PRALINÉ SPICED CARAMEL CANDIED APPLE WITH PRALINE CRUNCH</small>	
CRÉMEUX AUX FRUITS DE LA PASSION ET SON SABLÉ NOIX DE COCO	8,00
<small>PASSION FRUIT CREAM WITH COCONUT SHORTBREAD</small>	
NOUGAT GLAÇÉ FAÇON PROFITEROLE	9,50
<small>CHOUX, NOUGAT GLAÇÉ, CARAMEL BEURRE SALÉ PROFITEROLE-STYLE FROZEN NOUGAT: CHOUX PASTRY, FROZEN NOUGAT, SALTED CARAMEL</small>	
MOUSSE AU CHOCOLAT PRALINÉ	8,50
<small>PRALINE CHOCOLATE MOUSSE</small>	
CAFÉ GOURMAND	10,00
<small>GOURMET COFFEE</small>	

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

RASSEMBLEZ-VOUS

VOUS SOUHAITEZ VOUS 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'ÉVÈNEMENT
FÊTÉ SELON VOS DÉSIRES.

CONTACTEZ-NOUS POUR CONNAÎTRE LA COMPOSITION
DES MENUS DU MOMENT.

RENSEIGNEMENTS AU 04 90 95 91 16

FONDÉ EN 1833

Champagne
DEUTZ

AY - FRANCE

