

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
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	
WHISKY - SIROP DE CANNE - CAFÉ CHAUD - CHANTILLY - CACAO		
FORMULE PETIT DÉJEUNER		11,00
BOISSON CHAUDE AU CHOIX - JUS PRESSÉ AU CHOIX - UNE VIENNOISERIE		
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
RICARD, PASTIS 51, CASANIS, CRISTAL, CRISTAL SANS ALCOOL	
AMERS (6CL)	5,50
SUZE, BITTER, CAMPARI	
VERMOUTHS (4CL)	5,50
MUSCAT, MARTINI ROUGE OU BLANC, PORTO ROUGE OU BLANC	
KIR (12CL)	4,90
CASSIS, MÛRE OU PÊCHE	
KIR ROYAL (12CL)	10,00
PROSECCO (12CL)	4,90

Carte Restauration

FROMAGES

CHEESES

ASSIETTE DE FROMAGE DE CHÈVRE MARINÉ	12,00
CHÈVRE FRAIS MARINÉ	
FRESH MARINATED GOAT'S CHEESE	

NOS DESSERTS

OUR DESSERTS

TIRAMISU	8,50
MASCARPONE, BISCUITS, CAFÉ, AMARETTO	
MASCARPONE, BISCUITS, COFFEE, AMARETTO	
CHEESECAKE AU CHOCOLAT	9,00
BISCUIT, FROMAGE FRAIS, CHOCOLAT	
BISCUIT, CREAM CHEESE, CHOCOLATE	
SALADE DE FRUITS FRAIS	8,00
FRUITS SALAD	
DAME BLANCHE	9,00
GLACE VANILLE, SAUCE CHOCOLAT, AMANDES ÉFFILÉES, MERINGUE	
VANILLA ICE CREAM, CHOCOLATE SAUCE, FLAKED ALMONDS, MERINGUE	
COLONEL	9,00
SORBET CITRON, VODKA	
LEMON SORBET, VODKA	
CAFÉ GOURMAND	10,00

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

Carte Restauration

NOS PLATS

OUR DISHES

GARDIANE DE TAUREAU 22,00

ACCOMPAGNÉE DE SON RIZ 3 COULEURS

CAMARGUE BULL STEW

ENTRECÔTE 28,00

SAUCE ET GARNITURES AU CHOIX

RIB STEAK

SAUCES : POIVRE NOIR - ROQUEFORT - CÈPES 4,00

LE BURGER DU PROGRES 22,00

PAIN BURGER, STEAK FRANÇAIS 180GR, COMTÉ, CONFIT D'OIGNONS
LARD GRILLÉ, SAUCE AU POIVRE

BREAD BURGER, FRENCH MINCED BEEF 180GR, COMTÉ, CANDIED ONIONS
GRILLED BACON, PEPPER SAUCE

PAVÉ DE SAUMON 24,00

SERVI AVEC UNE POÊLÉE DE LÉGUMES, SAUCE VIERGE

SALMON STEAK

RISOTTO AUX GAMBAS 24,00

PRAWN RISOTO

MENU ENFANTS

CHILDREN'S MENU

14,00

SIROP AU CHOIX OU CAPRISUN

FILET DE
POULET
CROUSTILLANT

OU CHEESEBURGER OU

STEAK
HACHÉ

SERVI AVEC FRITES OU LÉGUMES

GLACE OU SALADE DE FRUITS FRAIS

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

ICE CREAM OR FRESH FRUITS

Carte Boissons

SOFTS

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

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

SMOOTHIES

8,00

SWEET BANANA

FRAISE - BANANE - LAIT

TROPICAL

ORANGE - BANANE - LAIT DE COCO

BIÈRES

BEERS

BIÈRES PRÉSSIONS

	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
LAGUNITAS IPA (35,5CL)	7,00

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

Carte Restauration

NOS SALADES

OUR SALAD MEALS

SALADE ALPILLES 21,00

TOMATES DE PAYS, JAMBON AUX HERBES, LÉGUMES DE SAISON GRILLÉS
AU THYM, CHÈVRE FRAIS, HUILE DE BASILIC, CONFITURE D'OLIVES NOIRES.

LOCAL TOMATOES, HAM WITH HERBS, SEASONAL VEGETABLES GRILLED WITH THYME
FRESH GOAT'S CHEESE, BASIL OIL, BLACK OLIVE JAM.

SALADE ITALIENNE 22,00

COPEAUX DE PARMESAN, JAMBON CRU, BRUSCHETTA DE BURRATA
PESTO, PIGNONS DE PIN, TOMATES SÉCHÉES.

PARMESAN SHAVINGS, RAW HAM, BURRATA BRUSCHETTA, PESTO, PINE NUTS, DRIED TOMATOES.

GASPACHO DE TOMATES ET SON SORBET (VÉGAN) 19,00

CÉLERIS, POIVRONS, TOMATES, OIGNONS, CONCOMBRE.

CELERY, PEPPERS, TOMATOES, ONIONS, CUCUMBER.

FONDS D'ARTICHAUTS GRATINÉS (VÉGÉTARIEN) 17,00

CHÈVRE, PESTO, COULIS DE PEQUILLOS.

GOAT CHEESE, PESTO, PEQUILLO COULIS.

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

CORSE 23,00

BOEUF 180G HACHÉ AU COUTEAU, TOMATES SÉCHÉES, FIGATELLI
CHÂTAIGNES, ORIGAN, HUILE D'OLIVE, JUS DE CITRON.

180G BEEF CHOPPED WITH A KNIFE, DRIED TOMATOES, FIGATELLI, CHESTNUTS
OREGANO, OLIVE OIL, LEMON JUICE.

SAUMON ASIATIQUE 25,00

SAUMON 150G, SAUCE SOJA, CÉBETTE, CORIANDRE, MENTHE, SÉSAME
WASABI, HUILE DE SÉSAME, CITRON VERT, WAKAME.

SALMON 150G, SOY SAUCE, SPRING ONIONS, CORIANDER, MINT, SESAME, WASABI
SESAME OIL, LIME, WAKAME.

MENI

Carte Restauration

APERITIFS À PARTAGER

TO START

ANCHOÏADE AUX LÉGUMES 14,00

ANCHOÏADE ET SES LÉGUMES CROQUANTS DE SAISON.

ANCHOVY AND ITS CRUNCHY SEASONAL VEGETABLES.

PLANCHE DE CHARCUTERIE 22,00

CHARCUTERIE BOARD

FOCACCIA AUX TOMATES RÔTIES & BURRATA 19,00

AIL CONFIT, PESTO, ROQUETTE, PIGNONS DE PINS.

PRESERVED GARLIC, PESTO, ARUGULA, PINE NUTS.

GRAVLAX DE SAUMON 23,00

SAUMON FRAIS MARINÉ AUX HERBES FRAÎCHES, PRÉSENTÉ
AVEC SA CRÈME D'AVOCAT.

FRESH SALMON MARINATED WITH FRESH HERBS, PRESENTED WITH AVOCADO CREAM.

PLANCHE PROVENÇALE 19,00

TAPENADE NOIRE, CAVIAR D'AUBERGINE, AÏOLI, CONFIT DE TOMATES
ET PAIN TOASTÉ.

BLACK TAPENADE, EGGPLANT CAVIAR, AIOLI, TOMATO CONFIT AND TOASTED BREAD.

MOULES GRATINÉES (PAR 8) 14,00

ET SON BEURRE MAITRE D'HÔTEL

GRATINATED MUSSELS - BUTTER MOLDS

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



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

Découvrez 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 FRAICHE, CITRON VERT, RHUM BACARDI CARTA ORO, CASSONADE CHAMPAGNE DEUTZ, GLACE	
MOJITO ROSSINI	17,00
MENTHE FRAICHE, CITRON VERT, RHUM BACARDI CARTA ORO, CASSONADE CHAMPAGNE DEUTZ, FRAISE, GLACE	
GIN TONIC	10,00
JUS DE CITRON, SUCRE DE CANNE, GIN, SCHWEPPE 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 FRAICHE, CITRON VERT, LIMONADE, FRAISE, GLACE	
VIRGIN PIÑA COLADA	7,50
LAIT DE COCO, JUS D'ANANAS, GLACE	





DÉCOUVREZ
Notre
RÔTISSOIRE

Demandez plus d'informations

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 <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 alpilles</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



le Progrès

LES VINS

la Carte

Quand le vin est tiré,
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
CHÂTEAU ROMANIN AOP LES BAUX DE PROVENCE <i>Nez vivace, gourmand, arômes de fraises et groseille</i>	6,00	12,00
CHÂTEAU MINUTY - M DE MINUTY AOP CÔTE DE PROVENCE <i>Notes de pêches et d'oranges confites, frais et rond</i>	6,90	13,80

Vins Blancs

	12CL	25CL
MAS DE LA DAME - CUVÉE GOURMANDE IGP ALPILLES <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>	4,60	9,20
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
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	9,00
MAS DE LA DAME - CUVÉE GOURMANDE IGP ALPILLES <i>Notes de cerises 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>	6,00	12,00
DOMAINE VALDITON IGP ALPILLES - BIO <i>Ample, gourmand, arômes de fruits rouges et d'épices</i>	4,50	9,00

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
DOMAINE VALDITION - ALPILLES IGP BIO <i>Arômes de fruits exotiques et d'agrumes</i>	16,00	26,00
ROSEBLOOD D'ESTOUBLON IGP MEDITERRANÉE <i>Rosé éclatant, élégant et rafraichissant</i>		31,00
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>		34,00
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

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
ROSEBLOOD D'ESTOUBLON AOP LES BAUX DE PROVENCE - BIO <i>Charmeur et rafraichissant aux notes de fleurs d'acacias et citronnée</i>		31,00
GASCOGNE - PROVENCE	75CL	
TARIQUET PREMIÈRES GRIVES IGP GASCOGNE <i>Blanc moelleux de Gascogne</i>		31,00