

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	3,40
CAFÉ CRÈME - DÉCA CRÈME	3,90	4,00
CHOCOLAT CHAUD	3,90	
CAPPUCCINO	4,50	
CHOCOLAT VIENNOIS	5,90	
CAFÉ VIENNOIS	3,90	
SUPPLÉMENT POT DE LAIT	0,50	
CAFÉ ARROSÉ	5,50	
CAFÉ FRAPPÉ	4,50	
CAFÉ FRAPPÉ ORGEAT	4,80	
IRISH COFFEE	8,50	
WHISKY - SIROP DE CANNE - CAFÉ CHAUD - CHANTILLY - CACAO		

FORMULE PETIT DÉJEUNER	9,50
BOISSON CHAUDE AU CHOIX, JUS PRESSÉ (ORANGE OU CITRON), UNE VIENNOISERIE OU 2 TARTINES	
SUPPLÉMENT VIENNOISERIE	2,00
TARTINES X2	3,40

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 Boissons

SOFTS

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

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

Carte Boissons

EAUX

	50CL	1 L
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
ABERLOUR 10 ANS	10,00

RHUMS

(4cl)

KRAKEN	8,50
DON PAPA	8,50
DIPLOMATICO	8,50
BUMBU ORIGINAL	8,50

GINS

(4cl)

BEEFEATER	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

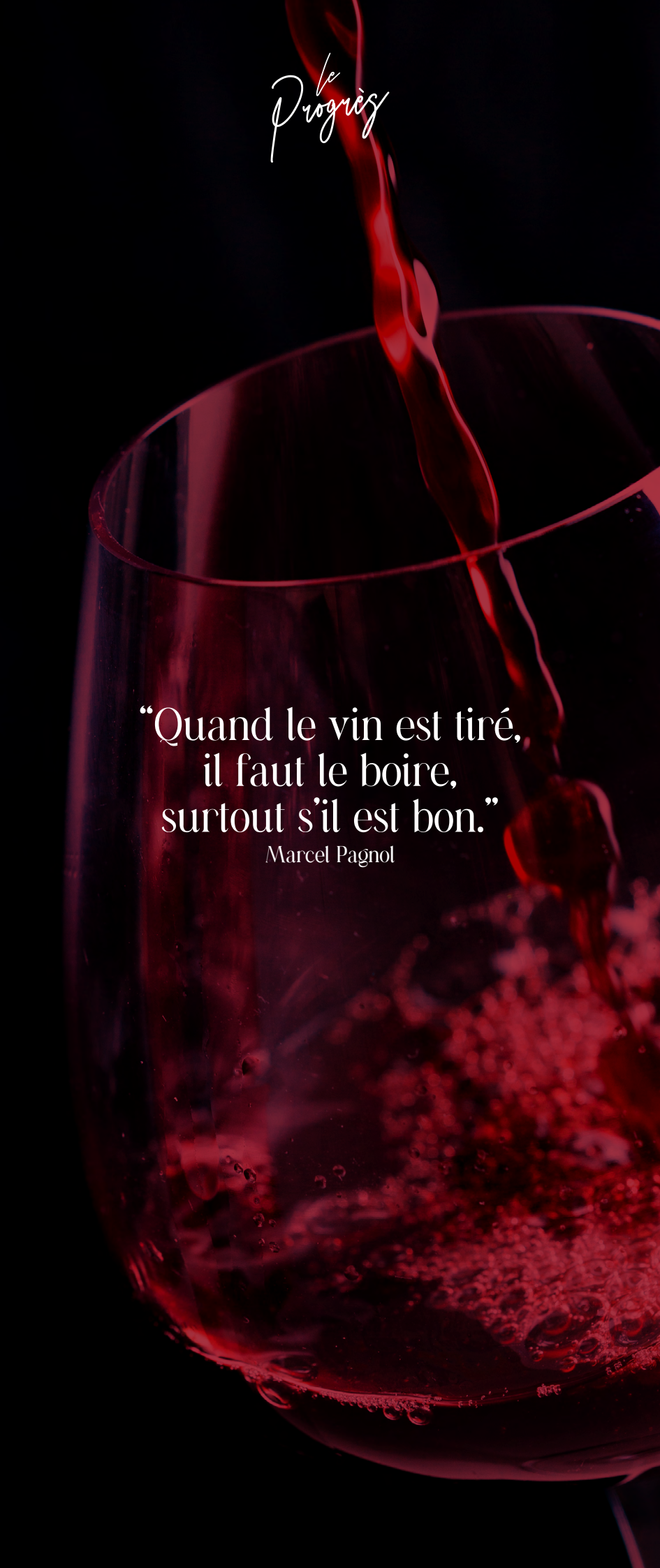
COCKTAILS

	CLASSIQUE	ROYAL
APÉROL SPRITZ APÉROL, PROSECCO, EAU GAZEUSE, RONDELLE D'ORANGE, GLACE	10,50	17,00
SAINT GERMAIN SPRITZ LIQUEUR SAINT GERMAIN, PROSECCO, EAU GAZEUSE, RONDELLE DE CITRON, GLACE	11,90	18,00
CAMPARI SPRITZ CAMPARI, PROSECCO, EAU GAZEUSE, RONDELLE D'ORANGE, GLACE	10,50	17,00
LIMONCELLO SPRITZ LIMONCELLO, PROSECCO, EAU GAZEUSE, RONDELLE CITRON, GLACE	10,50	17,00
MOJITO MENTHE FRAÎCHE, CITRON VERT, RHUM, CASSONADE, LIMONADE, GLACE	10,50	17,00
MOJITO FRAISE MENTHE FRAÎCHE, CITRON VERT, RHUM, FRAISE, LIMONADE, GLACE	10,90	17,00
MOJITO PÊCHE MENTHE FRAICHE, CITRON VERT, RHUM, SIROP DE PECHE, LIMONADE, GLACE	10,90	17,00
GIN TONIC JUS DE CITRON, SUCRE DE CANNE, GIN, SCHWEPPE TONIC, GLACE	9,50	
BLOODY MARY JUS DE TOMATE, JUS DE CITRON, VODKA, GLACE	10,90	
PIÑA COLADA LAIT DE COCO, RHUM, JUS D'ANANAS, GLACE	10,90	
MALIBU SUNRISE JUS D'ANANAS, CRÈME DE COCO, MALIBU	10,90	
BOMBAY SAPPHIRE TONIC GIN BOMBAY, TONIC, CITRON VERT, GLACE	11,90	

SANS ALC00L

VIRGIN MOJITO MENTHE FRAÎCHE, CITRON VERT, CASSONADE, LIMONADE, GLACE	7,50
VIRGIN MOJITO FRAISE MENTHE FRAÎCHE, CITRON VERT, LIMONADE, FRAISE, GLACE	7,50
VIRGIN MOJITO PÊCHE MENTHE FRAÎCHE, CITRON VERT, LIMONADE, PÊCHE, GLACE	7,50
VIRGIN PIÑA COLADA LAIT DE COCO, JUS D'ANANAS, GLACE	7,50





*le
Progrès*

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

Marcel Pagnol

VINS AU VERRE

Vins Rosés

	12CL	25CL
CHÂTEAU D'ESTOUBLON - SOURCE DE ROSEBLOOD IGP MÉDITERRANÉE <i>Rond et fruité aux notes de grenades</i>	4,90	9,80
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>	6,50	13,00
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>	5,50	11,00
TARIQUET PREMIÈRES GRIVES IGP GASCOGNE <i>Blanc moelleux de Gascogne</i>	5,90	11,80
CHÂTEAU ROMANIN AOP LES BAUX DE PROVENCE <i>Arômes de pêches et d'agrumes, frais et minéral</i>	6,90	13,80

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
LA VALLONGUE - LES CALANS IGP ALPILLES <i>Arômes de framboise et de mûre</i>	4,90	9,80
CHÂTEAU ROMANIN - LA CHAPELLE AOP LES BAUX DE PROVENCE <i>Élégant, fougueux, qui ouvre les papilles au terroir des Alpilles</i>	6,50	13,00
HORTUS - LA BERGERIE DE L'HORTUS PIC SAINT LOUP <i>Notes de fruits noirs mûrs, réglisse et épices douces</i>	7,30	14,60

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>		30,00
DOMAINE VALDITION - ALPILLES IGP ALPILLES BIO <i>Des arômes de fleurs blanches, de pêche de vigne et de frangipane.</i>	17,00	26,50
CHÂTEAU ROMANIN AOP LES BAUX DE PROVENCE <i>Nez vivace, gourmand, arômes de fraises, groseille</i>		37,00
CHÂTEAU MINUTY - M DE MINUTY AOP COTE DE PROVENCE <i>Notes de pêche et d'orange confite, frais et rond</i>		39,00
CHÂTEAU D'ESTOUBLON - SOURCE DE ROSEBLOOD IGP MÉDITERRANÉE <i>Rond et fruité aux notes de grenades</i>		29,00
LA VALLONGUE - LES CALANS IGP ALPILLES <i>Robe rose pâle aux arômes d'agrumes et de groseilles</i>		28,00
CHÂTEAU ST MARGUERITE - CUVÉE SYMPHONIE CRU CLASSÉ DE PROVENCE <i>Des arômes délicats de fleurs, pêche blanche et écorce de pamplemousse</i>		38,00

Vins Blancs

ALPILLES	50CL	75CL
MAS DE LA DAME - CUVÉE GOURMANDE IGP ALPILLES <i>Notes florales et agrumes</i>		30,00
DOMAINE VALDITION - ALPILLES IGP BIO <i>Arômes d'agrumes, agréablement fruités</i>	17,00	26,50
DOMAINE DU GRAND CASTELET IGP ALPILLES <i>100% Chardonnay vif et frais aux notes d'agrumes</i>		31,00
CHÂTEAU ROMANIN AOP LES BAUX DE PROVENCE <i>Arômes de pêches et d'agrumes, frais et minéral</i>		42,00
LA VALLONGUE - LES CALANS IGP ALPILLES <i>Arômes de pommes vertes et de citronnelle, avec des notes d'agrumes</i>		28,00

GASCOGNE - PROVENCE	75CL
TARIQUET PREMIÈRES GRIVES IGP GASCOGNE <i>Blanc moelleux de Gascogne</i>	33,00

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>	17,00	26,50
MAS DE LA DAME - CUVÉE GOURMANDE IGP ALPILLES <i>Notes de cerises et d'épices</i>		30,00
LES BLAQUIERES - MARIUS IGP ALPILLES BIO <i>Gourmand et frais sur des notes de fruits rouges mûrs</i>		32,00
DOMAINE LA VALLONGUE - LES CALANS IGP ALPILLES <i>Arômes de framboise et de mûre</i>		28,00
CHATEAU ROMANIN - LA CHAPELLE AOP LES BAUX DE PROVENCE <i>Élégant, fougueux, qui ouvre les papilles au terroir des alpilles</i>		38,00
DOMAINE LA VALLONGUE - PIERRES CASSÉES AOP LES BAUX DE PROVENCE <i>Notes de cassis, poivre et réglisse</i>		41,00
HORTUS - LA BERGERIE DE L'HORTUS PIC SAINT LOUP <i>Notes de fruits noirs mûrs, réglisse et épices douces</i>		44,00
VACQUEYRAS AOP VIEUX CLOCHER <i>Élégant et fin, aux arômes de fruits mûrs.</i>		36,00



DÉCOUVREZ
Notre
RÔTISSOIRE

Demandez plus d'informations

MENI

Carte Restauration

APERITIFS À PARTAGER

TO START

PLANCHE DE CHARCUTERIE

22,00

CHARCUTERIE BOARD

GRAVLAX DE SAUMON AUX AGRUMES

23,00

GRAVLAX DE SAUMON AUX AGRUMES ET SON CHUTNEY
DE MANGUE AUX ÉPICES

CITRUS SALMON GRAVLAX WITH SPICED MANGO CHUTNEY

PLANCHE DE SAUCISSON D'ARLES

21,00

ARLES SAUSAGE BOARD

FOCACCIA GRATINÉE

16,00

MOZZARELLA GRATINÉE, ARTICHAUTS CONFITS, JAMBON CRU,
ROQUETTE, HUILE TRUFFÉE

FOCACCIA WITH GRATINATED MOZZARELLA, CONFIT ARTICHOKEs, CURED HAM,
ARUGULA AND TRUFFLE OIL

Carte Restauration

NOS SALADES

OUR SALAD MEALS

SALADE BRESSANE

20,00

POULET, NOIX, CROÛTONS, POMMES ET BLEU DE BRESSE
BRESSANE SALAD WITH CHICKEN, WALNUTS, CROUTONS, APPLES AND BLEU DE BRESSE CHEESE

SALADE GERSOISE

23,00

MAGRET FUMÉ, GÉSIEERS DE VOLAILLE, POMMES DE TERRE SAUTÉES,
POIRES ET NOISETTES
GERSOISE SALAD WITH SMOKED DUCK BREAST, POULTRY GIZZARDS, SAUTÉED POTATOES,
PEARS AND HAZELNUTS

FONDS D'ARTICHAUTS

17,00

GRATINÉS AU SAINT-MARCELLIN
ARTICHOKE BOTTOMS GRATINATED WITH SAINT-MARCELLIN CHEESE

NOS TARTARES

OUR TARTARS

CLASSIQUE

23,00

BOEUF 180G HACHÉ AU COUTEAU, SAUCE ANGLAISE, TABASCO,
OIGNONS, ÉCHALOTES, CORNICHONS, CÂPRES, JAUNE D'ŒUF
180G BEEF CHOPPED WITH A KNIFE, WORCESTER SAUCE, TABASCO, ONIONS
SHALLOTS, GHERKINS, CAPERS, EGG YOLK

ITALIEN

24,00

BOEUF FRANÇAIS 180G HACHÉ AU COUTEAU, OIGNONS ROUGES,
TOMATES CONFITES, PARMESAN, MOZZARELLA, CITRON ET JUS TRUFFÉ
ITALIAN-STYLE TARTARE WITH 180G FRENCH HAND-CHOPPED BEEF, RED ONIONS, CONFIT
TOMATOES, PARMESAN, MOZZARELLA, LEMON AND TRUFFLE JUS

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

COMPOTE OU GLACE

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

COMPOTE OR ICE CREAM

NOS PLATS

OUR DISHES

GARDIANE DE TAUREAU 24,00

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

ENTRECÔTE 29,00

SAUCE ET GARNITURES AU CHOIX
RIB STEAK

SAUCES : ROQUEFORT, TARTARE, MOUTARDE À L'ANCIENNE

SEICHES EN PERSILLADES 24,00

CREMEUX DE BUTTERNUT ET RIZ DE CAMARGUE
CUTTLEFISH WITH PARSLEY, CREAMY BUTTERNUT AND CAMARGUE RICE

BURGER MONTAGNARD 23,00

PAIN BURGER, STEAK FRANCAIS 180GR, SAUCE ROQUEFORT, FOURME
D'AMBERT, PANCETTA
MOUNTAIN BURGER: BURGER BUN, 180G FRENCH STEAK, ROQUEFORT SAUCE,
FOURME D'AMBERT AND PANCETTA

RIGATONI 22,00

SAUCE ROQUEFORT, MAGRET FUMÉ, NOIX ET ROQUETTE
RIGATONI WITH ROQUEFORT SAUCE, SMOKED DUCK BREAST, WALNUTS AND ARUGULA

CROQUE GOURMAND 18,00

CROQUE-MONSIEUR REVISITÉ, EMMENTAL, SAUCE MORNAY,
JAMBON TRUFFÉ, SALADE
GOURMET CROQUE: REVISITED CROQUE-MONSIEUR WITH EMMENTAL, MORNAY SAUCE,
TRUFFLE HAM, SALAD

MAGRET DE CANARD 28,00

MAGRET ENTIER DE 350GR, SAUCE AUX PETITS OIGNONS GRELOTS ET
VINAIGRE DE FRAMBOISE, ACCOMPAGNEMENTS AUX CHOIX
WHOLE DUCK BREAST 350G, SAUCE WITH PEARL ONIONS AND RASPBERRY VINEGAR,
SERVED WITH CHOICE OF SIDES

VELOUTÉ AUX CHAMPIGNONS 15,00

MUSHROOM VELOUTÉ

SUPPLÉMENT SAUCE 3,5€
SUPPLEMENT SAUCE 3.5€

SUPPLÉMENT GARNITURE 4,5€
LÉGUMES DE SAISON, FRITES, SALADE, RIZ DE CAMARGUE
EXTRA SIDES: SEASONAL VEGETABLES, FRIES, SALAD, CAMARGUE RICE

Nos Spécialités

GARDIANE DE TAUREAU
ACCOMPAGNÉE DE SON RIZ DE CAMARGUE

24,00

MAGRET DE CANARD
MAGRET ENTIER DE 350GR, SAUCE AUX PETITS OIGNONS GRELOTS ET
VINAIGRE DE FRAMBOISE, ACCOMPAGNEMENTS AUX CHOIX

28,00

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

23,00

Carte Restauration

NOS DESSERTS

OUR DESSERTS

POIRE BELLE HÉLÈNE 9,50

POIRE POCHÉE AU SIROP, SAUCE CHOCOLAT, GLACE À LA VANILLE, AMANDES EFFILÉES, CHANTILLY

POIRE BELLE HÉLÈNE: POACHED PEAR IN SYRUP, CHOCOLATE SAUCE, VANILLA ICE CREAM, SLICED ALMONDS AND WHIPPED CREAM

PANNA COTTA PISTACHE 8,00

SERVI AVEC SON COULIS DE CACAO

PISTACHIO PANNA COTTA WITH COCOA SAUCE

ILE FLOTTANTE AU CAFÉ 8,00

SERVI AVEC SA CRÈME ANGLAISE AU CAFÉ

COFFEE FLOATING ISLAND, SERVED WITH COFFEE CUSTARD

ANANAS RÔTIS AUX ÉPICES 8,50

ET SON SABLÉ À LA NOIX DE COCO ET CARAMEL AUX ÉPICES

PINEAPPLE ROASTED WITH SPICES WITH ITS COCONUT SHORTBREAD AND SPICED CARAMEL

ASSIETTE DE FROMAGES 8,50

CHEESE PLATES

DAME BLANCHE 10,00

GLACE VANILLE, SAUCE CHOCOLAT, AMANDES ÉFFILÉES, CHANTILLY

VANILLA ICE CREAM, CHOCOLATE SAUCE, SLICED ALMONDS, WHIPPED CREAM

CAFÉ LIÉGEOIS 10,00

GLACE AU CAFÉ, CAFÉ, CHANTILLY, AMANDES EFFILÉES

COFFEE ICE CREAM, COFFEE, WHIPPED CREAM, SLICED ALMONDS

CHOCOLAT LIÉGEOIS 10,00

GLACE AU CHOCOLAT, CHANTILLY, AMANDES EFFILÉES, SAUCE CHOCOLAT

CHOCOLATE ICE CREAM, WHIPPED CREAM, SLICED ALMONDS, CHOCOLATE SAUCE

COLONEL 10,00

SORBET CITRON, VODKA

LEMON SORBET, VODKA

SGROPPINO 10,00

SORBET CITRON, LIMONCELLO

LEMON SORBET, LIMONCELLO

CAFÉ GOURMAND

GOURMET COFFEE

10,00

CAPPUCCINO GOURMAND

GOURMET CAPPUCCINO

12,00

THÉ - CRÈME GOURMAND

TEA - GOURMET CREAM

11,50

CHAMPAGNE GOURMAND

GOURMET CHAMPAGNE

17,00

BOULES DE GLACES

SCOOP OF ICE CREAM

VANILLE - FRAISE - CHOCOLAT - CAFÉ - CITRON

VANILLA - STRAWBERRY - CHOCOLATE - COFFEE - LEMON

1 BOULE 2,50

2 BOULES 4,50

3 BOULES 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 DÉSIRS.

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

RENSEIGNEMENTS AU 04 90 95 91 16

FONDE EN 1878



Champagne
DEUTZ
AY - FRANCE

