

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.**

Boissons Chaudes

Hot drinks

		<i>Restaurant</i>
CAFÉ - DÉCA - CAFÉ ALLONGÉ	1,60	2,20
NOISETTE	1,70	2,30
DOUBLE CAFÉ	3,20	3,80
CAFÉ CRÈME - DÉCA CRÈME	3,90	4,20
CHOCOLAT CHAUD		3,90
CAPPUCCINO		4,50
CHOCOLAT VIENNOIS		5,90
CAFÉ VIENNOIS		3,90
SUPLÉMENT POT DE LAIT		0,50
CAFÉ FRAPPÉ		4,90
CAFÉ FRAPPÉ ORGEAT		5,20

Infusions & Thés

Herbal infusions
Teas

3,80

Les thés verts

GUNPOWDER - MENTHE - JASMIN - PÊCHE/ABRICOTS - FRUITS ROUGES - GUNPOWDER

Les thés noirs

EARL GREY - CEYLAN - DARJEELING

Infusions

VERVEINE - TILLEUL - TILLEUL MENTHE

Petit Déjeuner

Breakfast

Formule

BOISSON CHAUDE AU CHOIX, JUS PRESSÉ (ORANGE OU CITRON) 9,50

UNE VIENNOISERIE OU 2 TARTINES

HOT DRINK OF YOUR CHOICE, FRESHLY SQUEEZED JUICE (ORANGE OR LEMON),
ONE PASTRY OR TWO SLICES OF TOAST

SUPLÉMENT VIENNOISERIE

EXTRA PASTRY

2,00

TARTINES X2, AVEC BEURRE, CONFITURE OU MIEL

TWO SLICES OF TOAST, WITH BUTTER, JAM, OR HONEY

3,40



Nos Desserts *Our desserts*

Profiterole du Progrès 9,50

CHOU, GLACE VANILLE, SAUCE CHOCOLAT, AMANDES EFFILÉES, CHANTILLY
CHOUX PASTRY, VANILLA ICE CREAM, CHOCOLATE SAUCE, SLICED ALMONDS, WHIPPED CREAM

Panna Cotta au Romarin 8,00

ET SON COULIS D'ABRICOT
ROSEMARY PANNA COTTA WITH APRICOT COULIS

Brownie façon Tiramisu 9,00

BROWNIE, CRÈME DE MASCARPONE, CAFÉ, AMARETTO
BROWNIE WITH MASCARPONE CREAM, COFFEE, AND AMARETTO

Carpaccio d'Ananas frais 8,50

SIROP DE FRUITS DE LA PASSION ET SON SORBET CITRON VERT
FRESH PINEAPPLE CARPACCIO WITH PASSION FRUIT SYRUP AND LIME SORBET

Assiette de Fromages 8,50

CHEESE PLATES

Café Gourmand

GOURMET COFFEE
10,00

Thé - Crème Gourmand

TEA - GOURMET CREAM
11,50

Cappuccino Gourmand

GOURMET CAPPUCCINO
12,00

Champagne Gourmand

GOURMET CHAMPAGNE
17,00

NOS COUPES GLACÉES *Our ice cream sundaes*

Dame Blanche 10,00

GLACE VANILLE, SAUCE CHOCOLAT, AMANDES EFFILÉES, 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, CHOCOLAT CHAUD
CHOCOLATE ICE CREAM, WHIPPED CREAM, SLICED ALMONDS, HOT CHOCOLATE

Colonel 10,00

SORBET CITRON, VODKA
LEMON SORBET, VODKA

Limoncissimo 10,00

SORBET CITRON, LIMONCELLO
LEMON SORBET, LIMONCELLO

NOS GLACES *Our ice creams*

1 boule 2,50

2 boules 4,50

3 boules 6,50

Supplément chantilly 0,50

Parfums
flavors

VANILLE - FRAISE - CHOCOLAT
CAFÉ - CITRON VERT

VANILLA - STRAWBERRY - CHOCOLATE
COFFEE - LIME

Nos Sundaes *our sundaes* 6,00

NATURE - COULIS FRUITS ROUGES - CHOCOLAT - ABRICOT - CAMEL BEURRE SALÉ SPÉCULOOS
PLAIN - RED FRUIT SAUCE - CHOCOLATE - APRICOT - SALTED BUTTER CAMEL WITH SPECULOOS



Plats *Dishes*

Gardiane de Taureau

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

24,00

Pièce de Bœuf ~300 g

SAUCE ET GARNITURES AU CHOIX
BEEF CUT 300 G

sauses : Poivre / Barbecue / Beurre maître d'hôtel

29,00

Seiches en Persillade

CAPONATA ET SON RIZ DE CAMARGUE
CUTTLEFISH WITH PARSLEY, CAPONATA AND CAMARGUE RICE

24,00

Burger du Progrès

PAIN BURGER, STEAK HACHÉ 180 G, COMTÉ, CONFIT D'OIGNONS,
LARD GRILLÉ, SAUCE AU POIVRE

PROGRÈS BURGER: BURGER BUN, 180 G BEEF PATTY, COMTÉ CHEESE,
ONION CONFIT, GRILLED BACON, PEPPER SAUCE

23,00

Gravlax de Saumon aux agrumes

SAUMON MARINÉ AUX AGRUMES ET AROMATES, VINAIGRETTE
À L'HUILE D'OLIVE, FRUITS DE LA PASSION

GRAVLAX SALMON MARINATED WITH CITRUS AND HERBS, OLIVE OIL VINAIGRETTE, PASSION FRUIT

24,00

Rigatoni Caponata - Burrata

OIGNONS, AUBERGINES, TOMATES, CÂPRES, OLIVES NOIRES
ONIONS, EGGPLANT, TOMATOES, CAPERS, BLACK OLIVES

22,00

Côte de Bœuf 1,2 kg et son os à moelle

CUISSON ENVIRON 25 MIN - POUR 2 PERSONNES
GARNITURE AU CHOIX - SAUCE AU CHOIX

RIB OF BEEF 1.2 KG WITH BONE MARROW, COOKING TIME ABOUT 25 MIN
FOR 2 PEOPLE, SIDE OF YOUR CHOICE - SAUCE OF YOUR CHOICE

96,00

Burger Texan

PAIN BURGER, STEAK HACHÉ 180 G, PULLED PORK,
SAUCE BARBECUE, CHEDDAR, OIGNONS FRITS

TEXAN BURGER: BURGER BUN, 180 G BEEF PATTY, PULLED PORK,
BARBECUE SAUCE, CHEDDAR, FRIED ONIONS

24,00

Focaccia del Sol

FOCACCIA, AUBERGINES, COURGETTES, POIVRONS, TOMATES, AIL CONFIT, BURRATA
FOCACCIA, EGGPLANT, ZUCCHINI, PEPPERS, TOMATOES, CONFIT GARLIC, BURRATA

23,00

Supplément sauce 2,5€

Supplement sauce 2,5€

Supplément garniture 4,5€

Légumes de saison / Frites / Salade / Riz de camargue

Extra sides : seasonal vegetables, fries, salad, camargue rice



Nos Spécialités

Our specialties

Gardiane de Taureau

ACCOMPAGNÉE DE SON RIZ DE CAMARGUE

24,00

Tartare Corse

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

24,00

Seiches en Persillade

CAPONATA ET SON RIZ DE CAMARGUE

24,00

Softs

COCA-COLA <i>33cl</i>	4,00
COCA-COLA ZÉRO <i>33cl</i>	
OASIS TROPICAL <i>33cl</i>	
ORANGINA <i>25cl</i>	
FUZETEA <i>25cl</i>	
SCHWEPPES TONIC / AGRUMES <i>25cl</i>	
LIMONADE <i>25cl</i>	
PERRIER <i>33cl</i>	
VICHY ST-YORRE <i>33cl</i>	
SPRITE <i>25cl</i>	
VITTEL <i>25cl</i>	3,70

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

Bières *Beers*

Pressions <i>drafts</i>	25 cl	50 cl
LOBURG	3,80	7,50
LEFFE	4,50	8,80
HOEGAARDEN BLANCHE	4,50	8,80
IPA GOOSE ISLAND	5,00	9,70
PANACHÉ	3,80	7,50
SUPLÉMENT SIROP		0,20
SUPLÉMENT PICON		0,50

Bouteilles <i>bottles</i>	25 cl	33 cl
HEINEKEN	4,00	
BIÈRE SANS ALCOOL	4,00	
DESPERADOS		6,50
DUVEL		6,50
LA CHOUFFE		6,50
BIERE ARTISANALE DE ST REMY DE PROVENCE - BLONDE		7,50
BIERE ARTISANALE DE ST REMY DE PROVENCE - AMBREE		8,00

Apéritifs *Aperitifs*

Anis <i>2cl</i>	2,70
RICARD, PASTIS 51, CASANIS, CRISTAL, CRISTAL SANS ALCOOL	

Amers <i>6cl</i>	5,50
SUZE, BITTER, CAMPARI	

Vermouths <i>4cl</i>	5,50
MUSCAT, MARTINI ROUGE OU BLANC, PORTO ROUGE OU BLANC	

Kir <i>12cl</i>	5,50
CASSIS, MÛRE OU PÊCHE	

Kir Royal <i>12cl</i>	10,00
------------------------------	-------

Prosecco <i>12cl</i>	5,50
-----------------------------	------

Eaux

Waters

	50cl	75cl	1l
VITTEL	4,90		7,50
SAN PELLEGRINO	4,90		7,50
CHATELDON		9,00	

Whisky

4cl

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

Rhums

4cl

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

Gins

4cl

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

Alcools Divers

Various spirits 4cl

TEQUILA PATRON / VODKA / MALIBU / BAILEYS	6,50
IRISH COFFEE	9,00
WHISKY - SIROP DE CANNE - CAFÉ CHAUD - CHANTILLY - CACAO	

Digestifs

Digestives 4cl

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
POIRE WILLIAM	6,90

Nos Salades

Salade Alpilles

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

ALPILLES SALAD WITH LOCAL TOMATOES, SALAD GREENS, HERB-CURED HAM, SEASONAL VEGETABLES GRILLED WITH THYME, FRESH GOAT CHEESE, BASIL OIL, BLACK OLIVE JAM

22,00

Salade Italienne

COPEAUX DE PARMESAN, SALADE, JAMBON CRU, BRUSCHETTA DE BURRATA, TOMATES SÉCHÉES, HUILE DE BASILIC

ITALIAN SALAD WITH PARMESAN SHAVINGS, SALAD GREENS, CURED HAM, BURRATA BRUSCHETTA, SUN-DRIED TOMATOES, BASIL OIL

23,00

Poke Bowl Veggie

RIZ À SUSHI, EDAMAME, TOFU MARINÉ, CAROTTES RÂPÉES, MANGUE, AVOCAT

VEGGIE POKE BOWL WITH SUSHI RICE, EDAMAME, MARINATED TOFU, GRATED CARROTS, MANGO AND AVOCADO.

22,00

Nos Tartares

Our tartares

Classique

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

180 G FRENCH BEEF, KNIFE-CUT, WORCESTERSHIRE SAUCE, TABASCO, CHIVES, SHALLOTS, PICKLES, CAPERS, EGG YOLK.

23,00

Corse

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

CORSICAN BEEF TARTARE 180 G HAND-CHOPPED, SUN-DRIED TOMATOES, FIGATELLI, CHESTNUTS, OREGANO, OLIVE OIL, LEMON JUICE

24,00

Saumon Thai

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

THAI SALMON 150 G, SOY SAUCE, SPRING ONION, CORIANDER, MINT, SESAME, WASABI, SESAME OIL, LIME, WAKAME

26,00

Menu Enfant

Kids' Menu

JUSQU'À 12 ANS - UP TO 12 YEARS OLD

1 PLAT - 1 GARNITURE - 1 DESSERT AU CHOIX

1 DISH - 1 GARNISH - 1 DESSERT OF YOUR CHOICE

14,00

Plats

dishes

CHEESEBURGER
CHEESEBURGER

FILET DE POULET CROUSTILLANT
CRISPY CHICKEN FILLET

STEAK HACHÉ
MINCED STEAK

Garnitures

Garnishes

FRITES
FRENCH FRIES

LÉGUMES
VEGETABLES

Desserts

desserts

COMPOTE
COMPOTE

GLACE
ICE CREAM

le PROGRES

E Y G A L I È R E S

Pour commencer

To start

Planche de Charcuterie ibérique

IBERIAN CHARCUTERIE BOARD

23,00

Moules gratinées

MOULES GRATINÉES AU BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL

MUSSELS GRATINATED WITH MAÎTRE D'HÔTEL BUTTER,
GARLIC, AND PARSLEY

17,00

Palourdes marinières

PALOURDES CUISINÉES AU VIN BLANC ET PERSILLADE

CLAMS COOKED IN WHITE WINE AND PARSLEY

17,00

Planche de saucisson d'Arles

ARLES SAUSAGE BOARD

21,00



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

DEUTZ BRUT CLASSIC	12cl	75cl
DEUTZ BRUT ROSÉ		74,00
DEUTZ BLANC DE BLANC		83,00
AMOUR DE DEUTZ		130,00
COUPE DE CHAMPAGNE DEUTZ BRUT CLASSIC	9,50	160,00

Nos Cocktails



Piña Colada 10,90
LAIT DE COCO, RHUM BACARDI, JUS D'ANANAS, GLACE

Malibu Sunrise 10,90
JUS D'ANANAS, CRÈME DE COCO, MALIBU, GLACE

Bombay Sapphire Tonic 11,90
GIN BOMBAY, TONIC, CITRON VERT, GLACE

Lillet Tonic 10,50
LILLET, SCHEWEPES TONIC, CITRON VERT, GLACE

NOS SPRITZ *Our spritz*

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

Saint Germain Spritz 11,90
LIQUEUR SAINT GERMAIN, PROSECCO, EAU GAZEUSE, RONDELLE DE CITRON, GLACE

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

Limoncello Spritz 10,50
LIMONCELLO, PROSECCO, EAU GAZEUSE, RONDELLE CITRON, GLACE

Sarti Rosa Spritz 9,90
SARTI ROSA, PROSECCO, EAU GAZEUSE, RONDELLE D'ORANGE, GLACE

NOS MOJITOS *Our mojitos*

Mojito 10,50
MENTHE FRAÎCHE, CITRON VERT, RHUM BACARDI, CASSONADE, LIMONADE, GLACE

Différentes saveurs possibles 10,90
FRAISE - PÊCHE - FRAMBOISE - COCO ROSÉ AU LAIT DE COCO ET GRENADINE

SANS ALCOOL *Non-alcoholic* 7,50

Virgin Mojito
MENTHE FRAÎCHE, CITRON VERT, CASSONADE, LIMONADE, GLACE

Différentes saveurs possibles
FRAISE - PÊCHE - FRAMBOISE

Virgin Piña colada
LAIT DE COCO, JUS D'ANANAS, GLACE

Martini Vibrante Spritz
MARTINI SANS ALCOOL, TONIC, TRANCHE DE CITRON, GLACE



Le Progrès

DÉCOUVREZ
NOTRE
Rôtissoire

Demandez plus d'informations

Vins Rouges

ALPILLES	50cl	75cl
DOMAINE DE VALDITION - ALPILLES BIO IGP BIO <i>Ample, gourmand, arômes de fruits rouges et d'épices</i>	19,00	28,00
MAS DE LA DAME - LA GOURMANDE BIO IGP ALPILLES <i>Notes de cerises et d'épices</i>		30,00
DOMAINE CASTELET - VIOLON D'INGRES IGP ALPILLES <i>Riche en fruits et en épices</i>		31,00
MAS DE LA DAME - COIN CACHÉ BIO AOP LES BAUX DE PROVENCE <i>Puissant, notes de fruits rouges et de pruneaux</i>		39,00
CHATEAU ROMANIN - LA CHAPELLE BIO AOP LES BAUX DE PROVENCE <i>Élégant, fougueux, qui ouvre les papilles au terroir des alpilles</i>		39,00
LA VALLONGUE - PIERRES CASSÉES AOP LES BAUX DE PROVENCE <i>Notes de cassis, poivre et réglisse</i>		41,00
ORATOIRE - RÉSERVE DES SEIGNEURS BIO AOP CAIRANNE <i>Subtil, notes de fruits des bois mêlées aux épices</i>		44,00
HORTUS - LA BERGERIE DE L'HORTUS PIC SAINT LOUP <i>Notes de fruits noirs mûrs, réglisse et épices douces</i>		44,00
SAINT EMILION - CHÂTEAU LA FLEUR AOP SAINT EMILION GRAND CRU <i>Vin profond et joyeux aux notes de réglisse et cacao</i>		92,00

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

Victor Hugo



A hand holding a wine glass filled with red wine. The background is a blurred, warm-toned setting. The text 'le Progrès' is written in a cursive font on the glass. A quote is centered on the glass, and the name 'Marcel Pagnol' is written below it.

le Progrès

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

Marcel Pagnol

Vins Rosés

	12cl	25cl
DOMAINE LA VALONGUE – LES CALANS BIO IGP ALPILLES <i>Arômes de framboises et mûres</i>	4,90	9,50
DOMAINE DE VALDITON AOP COTEAUX D'AIX <i>Robe pale, arômes de framboises et fraises</i>	5,50	10,70
CHÂTEAU ROMANIN – GRAND VIN BIO AOP LES BAUX DE PROVENCE <i>Nez vivace, gourmand, arômes de fraises, groseilles</i>	7,50	14,40
CHÂTEAU MINUTY - M DE MINUTY AOP COTE DE PROVENCE <i>Notes de pêche et d'orange confite, frais et rond</i>	8,00	15,50

Vins Blancs

	12cl	25cl
DOMAINE LA VALONGUE – LES CALANS BIO IGP ALPILLES <i>Aromes de pommes vertes et de citronnelle avec des notes d'agrumes</i>	4,90	9,50
DOMAINE DE VALDITON AOP COTEAUX D'AIX <i>Robe pale et brillante, note florale et arômes de fruits blancs</i>	5,50	10,50
DOMAINE CASTELET - VIOLON D'INGRES IGP ALPILLES <i>100% chardonnay, vif et frais aux notes d'agrumes</i>	6,00	11,50
TARIQUET PREMIÈRES GRIVES IGP GASCOGNE <i>Blanc moelleux de Gascogne</i>	6,90	13,50
CHÂTEAU ROMANIN – GRAND VIN BIO AOP LES BAUX DE PROVENCE <i>Arômes de pêches et d'agrumes, frais et minéral</i>	8,50	16,40

Vins Rouges

	12cl	25cl
LA VALLONGUE - LES CALANS BIO IGP ALPILLES <i>Franc et équilibré, riche en fruits et en épices</i>	4,90	9,50
DOMAINE DE VALDITON AOP COTEAUX D'AIX <i>Intense, notes de fruits mûrs</i>	5,50	10,70
CHÂTEAU ROMANIN - LA CHAPELLE BIO AOP LES BAUX DE PROVENCE <i>Élégant, fougueux, qui ouvre les papilles au terroir des Alpilles</i>	8,50	16,40
HORTUS - LA BERGERIE DE L'HORTUS PIC SAINT LOUP <i>Notes de fruits noirs mûrs, réglisse et épices douces</i>	7,30	14,00

Vins Rosés

ALPILLES - PROVENCE	50cl	75cl
MAS DE LA DAME - CUVÉE GOURMANDE BIO IGP ALPILLES <i>Notes de fruits rouges, de pêche et de rose</i>		29,00
DOMAINE VALDITION - ALPILLES BIO IGP ALPILLES BIO <i>Des arômes de fleurs blanches, de pêche de vigne et de framigane</i>	19,00	28,00
CHÂTEAU ROMANIN - GRAND VIN BIO AOP LES BAUX DE PROVENCE <i>Nez vivace, gourmand, arômes de fraises, groseille</i>		39,00
CHÂTEAU D'ESTOUBLON - ROSEBLOOD AOP COTEAUX D'AIX <i>Notes d'agrumes et de fruits acidulés</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
CHÂTEAU MIRAVAL AOC COTEAUX D'AIX <i>Arôme de fruits frais, fraîcheur et minéralité</i>		36,00
DOMAINE LA VALLONGUES - GARRIGUES BIO AOP BAUX DE PROVENCE <i>Arômes de framboises et de groseilles, touche de guimauve</i>		34,00

Vins Blancs

ALPILLES	50cl	75cl
MAS DE LA DAME - CUVÉE GOURMANDE BIO IGP ALPILLES <i>Notes florales et agrumes</i>		29,00
DOMAINE VALDITION - ALPILLES BIO IGP BIO <i>Arômes d'agrumes, agréablement fruités</i>	19,00	28,00
DOMAINE DU GRAND CASTELET IGP ALPILLES <i>100% Chardonnay vif et frais aux notes d'agrumes</i>		33,00
CHÂTEAU ROMANIN - GRAND VIN BIO AOP LES BAUX DE PROVENCE <i>Arômes de pêches et d'agrumes, frais et minéral</i>		46,00
CHÂTEAU MIRAVAL AOC COTEAUX D'AIX <i>Équilibré, minéral, arômes de fruits blancs et amandes</i>		36,00
CHÂTEAU D'ESTOUBLON - ROSEBLOOD AOP COTEAUX D'AIX <i>Tendu et généreux, aux senteurs de Provence</i>		36,00
DOMAINE LA VALLONGUE - GARRIGUES BIO AOP BAUX DE PROVENCE <i>Notes de fruits à chair blanche, de fenouil et de citronnelle</i>		34,00
GASCOGNE - PROVENCE		75cl
TARIQUET PREMIÈRES GRIVES IGP GASCOGNE <i>Blanc moelleux de Gascogne</i>		35,00

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

FONDÉE EN 1828



Champagne
DEUTZ
AY - FRANCE

