

## Menu du Fougassais – 23€ ttc

TIAN DE POIREAUX A LA CRÈME DE ROQUEFORT  
AUX NOIX ET AUX POIRES

OU

SALADE DE TOURTONS DU CHAMPSAUR

OU

SALADE DE CROSTINIS DE FOIE DE VOLAILLE

OU

MOUSSE DE POISSONS AUX TROIS LÉGUMES  
ET SA SAUCE SAFRANÉE

OU

TERRINE DE GIBIER (maison Coquillat)

OU

POIVRONS GRILLÉS AU FEU DE BOIS



GRATINÉS DE PÂTES FRAICHES DU JOUR

OU

PIEDS ET PAQUETS (maison Richaud&Badet)

OU

ENTRECÔTE GRILLÉE AU FEU DE BOIS (origine France)

OU

BROCHETTE DE GIGOT D'AGNEAU GRILLÉ AU FEU DE BOIS

OU

JARRET D'AGNEAU AU THYM (suppl. 5,00€)



FROMAGE

OU

DESSERT DU JOUR DU MENU

CONSULTEZ NOTRE CARTE DES DESSERTS

SUGGESTION: Suppl. sauce avec les grillades

POIVRE VERT OU ROQUEFORT: 2 €

CEPES..... : 3 €



Les plats faits maison sont élaborés sur place  
à partir de produits bruts

# Carte du Fougassais



Les plats faits maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts

## ENTREES

### SALADES COMPOSEES

ASSIETTE « Bistrot Pays ».....	14,50 €
(Jambon cru, terrine de gibier (maison Coquillat), fromage de pays, pomme de terre au four)	
ASSIETTE DU FUGASSAIS.....	14,50 €
(Crostini, tourton, chèvre chaud, jambon cru, pignons de pin, poivrons, pommes, noix)	
SALADE DE TOURTONS DU CHAMPSAUR .....	10,50 €
SALADE DE CROSTINIS DE FOIE DE VOLAILLE.....	10,50 €
SALADE DE CHEVRE CHAUD (en saison) .....	10,50 €
SALADE A L'AIL ET AUX CROUTONS .....	6,00 €



### ENTREES FROIDES

POIVRONS GRILLES AU FEU DE BOIS .....	11,50 €
ASSIETTE PROVENÇALE .....	12,00 €
(avoucanado, tapenado, poivrons grillés, aubergines à la matrasso, anchoïade)	
ASSIETTE DE JAMBON CRU .....	14,50 €
TERRINE DE GIBIER (Masion Coquillat Château Arnoux) .....	11,00 €
CARPACCIO DE BŒUF à l'huile d'olive et parmesan .....	11,50 €



### ENTREES CHAUDES

CROUSTADES D'ESCARGOTS AU ROQUEFORT La Robine (la douzaine) .....	13,50 €
CROUSTADES D'ESCARGOTS A L'AIL ET AU PERSIL La Robine (la douzaine) .....	13,50 €
MOUSSE DE POISSON AUX TROIS LEGUMES ET SA SAUCE SAFRANEE .....	9,00 €
TIAN DE POIREAUX A LA CREME DE ROQUEFORT AUX NOIX ET AUX POIRES .....	8,00 €
TIAN DE CAVIAR D'AUBERGINES GRATINE AU FROMAGE DE CHEVRE (en saison).....	10,50 €
AUBERGINES A LA PARMESANE, TOMATES FRAICHES ET BASILIC .....	8,00 €



Prix nets TTC- CB minimum 15€

### NOS PLATS REGIONAUX

PIEDS ET PAQUETS A L'ANCIENNE (Maison Richaud&Badet, Sisteron).....	15,00 €
SOURIS D'AGNEAU AU THYM ( ENV. 350g ).....	20,00 €



Prix nets TTC- CB minimum 15€



## NOS VIANDES

Toutes les viandes sont grillées au feu de bois et garnies de pommes de terre à la cendre

	Grillé nature	Poivre vert	Roquefort	Cèpes
<b>BOEUF</b>	origine France			
Entrecôte (environ 250gr)	17,00 €	19,00 €	19,00 €	20,00 €
<b>CANARD</b>				
Magret (350- 400gr)	20,00 €	22,00 €	22,00 €	23,00 €
<b>AGNEAU</b>	De pays (Sisteron)			
Brochette de gigot (environ 250gr)	15,00 €	17,00 €	17,00 €	18,00 €



Prix nets TTC - CB minimum 15€

## NOS PIZZAS

FROMAGE.....	12,50 €
ANCHOIS.....	12,50 €
MOZZARELLA.....	13,50 €
MOITIE / MOITIE (anchois, fromage).....	12,50 €
SICILIENNE (mozzarella, câpres).....	14,00 €
ROYALE (jambon, champignons, mozzarella, fromage).....	14,50 €
4 FROMAGES (roquefort, chèvre, mozzarella, brousse).....	14,50 €
FOUGASSAISE (mozzarella, poivrons grillés).....	14,50 €

**GRATINES DE PATES FRAICHES DU JOUR** ..... 12,50 €



Prix nets TTC- CB minimum 15€

## NOTRE CARTE DES GOURMANDISES

### Fromages régionaux :

Assiette du berger Provençal (Chèvre et brebis tome de Lure).....	6,50€
Assiette de chèvre braisé au feu de bois.....	4,80 €
Faisselle des Alpes au coulis de framboise.....	4,80 €
Tranche de Tome de Lure (brebis).....	4,80€

### Desserts :

Pâtisserie du jour.....	5,50 €
Crème brûlée .....	5,50 €
Ile flottante.....	5,50 €
Panna Cotta .....	5,50 €

### Entremets glacés :

Profiteroles au chocolat.....	6,50 €
Nougat glacé au miel.....	6,50 €

### Carte des Glaces :

#### - Crèmes Glacées:

Café (Arabica de Colombie) - Menthe (avec éclats de chocolat noir)  
Caramel Fleur de sel (Fleur de sel de Camargue) - Rhum-raisins (Rhum des Antilles françaises)  
Chocolat Noir (avec morceaux de chocolat de l'Equateur 70%)  
Vanille de Madagascar - Fraise

#### - Sorbets plein fruit

Cassis - Citron vert - Melon - Poire avec morceaux de poire Williams.

#### Composez votre coupe:

1 boule au choix.....	1,80 €
2 boules au choix.....	3,60 €
3 boules au choix .....	5,40 €

### Les coupes alcoolisées.....6,90 €

La provençale (sorbet melon, garlaban)  
Le colonel (sorbet citron, vodka)  
La Royale Poire (sorbet poire, alcool de poire)  
La caraïbe (glace rhum-raisins, rhum ambré)  
La Dijonnaise (sorbet cassis, crème de cassis)  
Iceberg (glace menthe-chocolat, peppermint)

### Les coupes Glacées.....6,50 €

Le café liégeois  
Le chocolat liégeois  
La coupe de la montagne de Lure  
La dame blanche  
Banana split

### Coupes enfants.....4,00€

Abeille (Vanille - fraise)  
Bonbons (Chocolats - fraise)

### Les desserts du menu

Fromage de Pays (brebis)  
Ile Flottante  
Faisselle des Alpes au coulis de framboise  
Crème brûlée  
2 boules Glace ou Sorbet  
Pâtisserie du jour

Tout autre dessert choisi sur notre carte - Supplément : 2,20€

Prix nets TTC - CB minimum 15€





## La carte des vins

Vin de pays au pichet des Alpes de Haute Provence Domaine de St. Jean Pierrevert <b>Agriculture bio</b>	Rouge	Rosé fruité <b>A.B</b>	25cl 5,00 €	50cl 10,00 €	Le verre 15cl 3,50€
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------	---------------------------	----------------	-----------------	------------------------

Rouge	Rosé	Blanc	37,5cl	50cl	75cl
-------	------	-------	--------	------	------

TENDANCE, vin de pays de île de Beauté (Corse) IGP	X	X	X			16,00€
Côtes du Ventoux AOP	X	X	X			16,00€
Coteaux de Pierrevert AOP Domaine de SAINT-JEAN <b>Agr. bio</b>	X	X <b>A.B</b>			18,00 €	23,00 €
Côtes du Luberon AOP Domaine de MAYOL <b>Agr. bio</b>	X	X <b>A.B</b>			18,00 €	23,00 €
Cassis AOP <b>Vin biologique</b> Domaine du Paternel			X			30,00 €
Bandol AOP Les Restanques du Moulin	X	X			23,50 €	29,00 €
RASTEAU AOP Château de la Gardine <b>Bio dynamique</b>	X				23,50 €	29,00 €
Vacqueyras AOP <b>Bio dynamique</b> Domaine de MONTIRIUS	X			20,00 €		30,00 €
Gigondas AOP <b>Bio dynamique</b> Domaine de MONTIRIUS	X			25,00 €		35,00 €
Crozes Hermitage AOP Domaine ROCHEGONDE	X			20,00 €		30,00 €

### Eaux minérales

Vittel Litre.....	6,00 €	Vittel 1/2 Litre.....	5,00 €
San Pellegrino Litre.....	6,00 €	San Pellegrino 1/2 Litre.....	5,00 €
Orezza Litre.....	6,80€	Orezza ½ Litre.....	5,80€

### Digestifs

Génépi, Marc de Provence, Farigoule, Limoncello  
Poire, Get 27, .....3 cl.....6,00 €

Café Malongo.....2,00 €                      Infusion.....2,00 €

Champagne Brut 75cl.....50,00 €

Prix nets TTC  
CB minimum 15€

L'abus alcool est dangereux pour la santé; à consommer avec modération!