

Menu du Fougassais – 23€ ttc

Menu à 23,00 € TTC

ENTREE DU JOUR
OU
SALADE DE TOURTONS DU CHAMPSAUR
OU
SALADE DE CROSTINIS DE FOIE DE VOLAILLE
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€)
OU
SUGGESTION DU JOUR



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 FOUGASSAIS.....	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 (Maison 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 €
TIAN DE CAVIAR D'AUBERGINES GRATINE AU FROMAGE DE CHEVRE (en saison).....	10,50 €
AUBERGINES A LA PARMESANE, TOMATES FRAICHES ET BASILIC	8,00 €
ENTREE DU JOUR	8,50 €



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 €



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
BOEUF	origine France			
Entrecôte (environ 250gr)	17,00 €	19,00 €	19,00 €	20,00 €
CANARD				
Magret (350- 400gr)	20,00 €	22,00 €	22,00 €	23,00 €
AGNEAU	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	Rouge 12,5° IGP	Rosé fruité 12,5° VSIG	25cl 4,00 €	50cl 8,00 €	Le verre 15cl 3,00€
--	-----------------------	------------------------------	----------------	----------------	------------------------

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

TENDANCE, vin de pays de île de Beauté (Corse) IGP	12,5°	12,5°	12,5°			14,00€
Côtes du Ventoux AOP	13°	13,5°	14°			14,00 €
Coteaux de Pierrevert AOP Domaine de SAINT-JEAN	13,5°	13°			14,00 €	19,00 €
Côtes du Luberon AOP Domaine de MAYOL	13°	14°			18,00 €	23,00 €
Coteaux d'Aix AOP Château DU SEUIL	13,5°	14°	13,5°		18,00 €	23,00 €
Bandol AOP Les Restanques du Moulin	14°	13,5°			21,00€	27,00€
RASTEAU AOP Château de la Gardine	14,5°				23,50 €	29,00 €
Vacqueyras AOP Domaine de MONTIRIUS	14,5°			20,00 €		34,00 €
Gigondas AOP Domaine de MONTIRIUS	15 °			25,00 €		45,00 €
Bourgogne AOP, Mercurey Domaine Chanson	12,5°					39,00 €

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!