

Menu du Fougassais

Menu à 23,50 € TTC

AUMONIERE A LA BROUSSE ET A LA MENTHE
AU COULIS DE TOMATES
OU
AUBERGINES A LA PARMESANE, TOMATES FRAICHES ET BASILIC
OU
SALADE DU BERGER (BREBIS)
OU
SALADE DE TOURTONS DU CHAMPSAUR
OU
SALADE DE CROSTINIS DE FOIE DE VOLAILLE
OU
POIVRONS GRILLES AU FEU DE BOIS
AU FROMAGE DE BREBIS FRAIS
OU
TERRINE DE GIBIER (Maison Coquillat)



GRATINE DE PATES FRAICHES DU JOUR
OU
PIEDS ET PAQUETS (Maison Richaud&Badet)
OU
ENTRECOTE GRILLEE AU FEU DE BOIS (200gr)
OU
BROCHETTE DE GIGOT D'AGNEAU GRILLE AU FEU DE BOIS
OU
JARRET D'AGNEAU AU THYM 350gr (Suppl. 5,00€)
OU
SUGGESTION DU JOUR



FROMAGE DE BREBIS DE MONTLAUX
OU
DESSERT DU JOUR DU MENU
Tout autre dessert choisi sur notre carte, supplément 2,00€

Suggestion, supplément sauce avec les grillades:

Poivre vert & Roquefort: 2€ - Cèpes: 3€



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

Carte du Fougassais

ENTREES FROIDES

CARPACCIO DE BŒUF A L'HUILE D'OLIVE BASILIC ET PARMESAN	12,00€
AUMONIERE A LA BROUSSE ET A LA MENTHE AU COULIS DE TOMATE	09,50€
POIVRONS GRILLES AU FEU DE BOIS AU FROMAGE DE BREBIS FRAIS	12,00€
ASSIETTE PROVENÇALE : Avoucanado, Tapenado, poivrons grillés, aubergines à la matrasso, anchoïade	12,50€
ASSIETTE ITALIENNE : Tomate, mozzarella (Burrata), jambon cru (San Daniel AOP), melon (en saison)	15,00€
ASSIETTE DE TOMATES MOZZARELLA (Burrata) :	12,00€
ASSIETTE DE JAMBON CRU (San Daniel AOP)	15,00€
MELON ET JAMBON CRU (San Daniel AOP) (en saison)	15,00€
MELON (Porto, Muscat, Noix St. Jean) (en saison)	12,50€
TERRINE DE GIBIER (Maison Coquillat, Château Arnoux)	11,50€



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

PRIX NET TTC.
CB minimum 15,00€

SALADES COMPOSEES

ASSIETTE du Bistrot de Pays Jambon cru (San Daniel AOP), terrine de gibier (maison Coquillat), fromage de pays, Pomme de terre au four.	15,00€
ASSIETTE DU FOUGASSAIS Crostini, tourton, chèvre chaud, jambon cru (San Daniel AOP), pignons de pin, poivrons grillés, pommes, noix.	15,00€
SALADE DE TOURTONS DU CHAMPSAUR	11,00€
SALADE DE CROSTINIS DE FOIES DE VOLAILLE	11,00€
SALADE DE CHEVRE CHAUD DE PAYS	11,00€
SALADE DU BERGER (Brebis de pays)	11,00€
SALADE A L'AIL ET AUX CROUTONS	06,00€

ENTREES CHAUDES

CROUSTADES D'ESCARGOTS AU ROQUEFORT - La Robine – (La douzaine)	14,00€
CROUSTADES D'ESCARGOTS A L'AIL ET AU PERSIL - La Robine – (La douzaine)	14,00€
AUBERGINES A LA PARMESANE, TOMATES FRAICHES ET BASILIC	10,00€
TIAN DE CAVIAR D'AUBERGINES GRATINE AU FROMAGE DE CHEVRE	11,00€

NOS PLATS REGIONAUX

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



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

PRIX NET TTC.
CB minimum 15,00€

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€

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



PRIX NET TTC.
CB minimum 15,00€

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€



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

PRIX NET TTC.
CB minimum 15,00€

La Carte des vins

Vin de Pays au pichet	Rouge AOP	Rosé fruité AB	25cl 5,50€	50cl 11,00€	Le verre 15cl 4,00€
	Ventoux	IGP, St Jean Pierrevert			

	Rouge	Rosé	Blanc	37,5cl	50cl	75cl
TENDANCE, vin de Pays de Corse IGP	X	X				16,00€
Côtes du Ventoux AOP	X	X	X			16,00€
Château Saint-Jean AOP Lez Durance, Pierrevert	X	X AB			18,50€	23,50€
Côtes du Luberon AOP Domaine de Mayol	X	X AB	X AB		18,50€	23,50€
Cassis AOP Domaine du Paternel			X AB			30,00€
Bandol AOP Les Restanques du Moulin	X	X			23,50€	29,00€
Rasteau AOP Château de la Gardine	X				24,00€	30,00€
Vacqueyras AOP, bio-dynamie Domaine de Montirius	X			21,00€		32,00€
Gigondas AOP, bio-dynamie Domaine de Montirius	X			26,00€		36,00€
Crozes Hermitage AOP Domaine Rochegonde	X			20,00€		30,00€

Eaux Minérales

Vittel Litre	6,00€	Vittel ½ Litre	5,00€
San Pellegrino Litre	6,00€	San Pellegrino ½ Litre	5,00€
Orezza Litre	6,80€	Orezza ½ Litre	5,80€

Digestifs

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

Café Malongo	2,00€	Infusion	2,00€
--------------	-------	----------	-------

Champagne Brut 75cl	50,00€
---------------------	--------

PRIX NET TTC.

CB minimum 15,00€

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