

## ■ LES FORMULES

Entrée + plat ou plat + dessert <i>First course + main course or main course + dessert</i>	19,00€
Entrée + plat + dessert <i>First course + main course + dessert</i>	25,00€
Plat du Jour <i>Today's dish or today's main course</i>	11,00€
Inspiration du chef <i>The chef's idea</i>	13,00€

## ■ LES ENTRÉES

Soufflé du Berger <i>Shepherd's goat cheese soufflé</i>	9,00€
Courgettes, aubergines et poivrons confits <i>Courgettes, eggplants and candied pepper</i>	9,00€
Chèvre de Malataverne, vinaigrette de légumes <i>Malataverne's goat cheese, vegetables with vinaigrette</i>	9,00€
Planche de charcuterie : longe de porc du Ventoux, saucisson de taureau, chorizo arlésien <i>Board of cooked meats : Ventoux pork loin, bull saucisson, chorizo sausage from Arles</i>	9,00€
Éventail de tomates bio, basilic frais, huile des Baux-de-Provence <i>Range of organic tomatoes, fresh basil, oil from les Baux-de-Provence</i>	9,00€
Assiette antipasti : légumes grillés, croutons de tapenade <i>Antipasti dish : grilled vegetables, tapenade (olive paste) on toasts</i>	9,00€
Tartare de tomates bio, caviar d'aubergines à l'huile des Baux-de-Provence <i>Organic tomatoes tartar, eggplants caviar with oil from Les Baux-de-Provence</i>	9,00€
Salade de chèvre chaud <i>Hot goat cheese salad</i>	9,00€
Entrée du jour <i>Today's starter</i>	8,00€

## ■ LES PLATS CHAUDS

Mille-feuille d'agneau, brunoise de légumes, jus réduit au romarin <i>Lamb mille-feuille, shredded vegetable, juice reduced with rosemary</i>	14,00€
Pièce du boucher (200gr) <i>Butcher's choice cut</i>	15,00€
Saumon rôti aux poires, réduction de vinaigre balsamique <i>Roasted salmon with pears, juice reduced with balsamic vinegar</i>	14,00€
La Chartreuse : pain toasté, salade, tomates, oignons rouges, chèvre frais basilic, émincé de bœuf <i>Chartreuse dish: toasted bread, salad, tomatoes, red onions, fresh goat cheese, basil, thin slices of beef</i>	13,00€
Le Tinel : pain toasté, salade, tomates, oignons, chèvre frais, émincé d'agneau au thym <i>Tinel dish: toasted bread, salad, tomatoes, onions, fresh goat cheese, thin slices of veal with thyme</i>	13,00€

## ■ MENU ENFANT

Steak haché frais, frites + verre de soft + glace <i>Fresh minced beef, french fries + a glass of soft + ice cream</i>	12,00€
---	--------

## ■ LES DESSERTS

Nougat glacé maison et son coulis de fruits rouges <i>Home-made iced nougat with red berries coulis</i>	5,00€
Salade de fruits frais servie dans sa coque d'ananas <i>Fresh fruit salad served in a half- pineapple</i>	6,00€
Dessert du moment par Michel Benet <i>Michel Benet's dessert</i>	5,00€
Coupe de glace (3 boules) <i>Ice cream (3 scoops)</i>	5,00€
Dessert du jour <i>Today's dessert</i>	4,50€
Café gourmand <i>Coffee with gourmet dessert</i>	6,00€
Assiette de fromage <i>Cheese dish</i>	4,50€

## ■ LES VINS

Pichet : rouge, rosé, blanc	¼	4,00€
	½	7,00€

### CELLIER DES CHARTREUX

Domaine des Colombettes AOP Cru Lirac / rouge 2012	75cl	19,00€
Domaine les Hautes Roches AOP Cru Tavel / rosé 2013	75cl	22,00€
Viognier « Les Îles Blanches 2014 »	75cl	15,00€
« La nuit tous les chats sont gris » / rosé 2014	75cl	13,00€
« La nuit tous les chats sont gris » / rosé 2014	150cl	27,00€

### CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Château Mont-Redon / rouge 2011	75cl	65,00€
Château Mont-Redon / blanc 2014	75cl	65,00€

### DOMAINE BESSAC

AOC Rasteau 2011	75cl	24,00€
Côtes-du-Rhône « Plan de Dieu 2011 »	75cl	18,00€
Village Rouge 2011	75cl	14,00€

### CHÂTEAU CORRENSON

Côtes-du-Rhône / rouge 2013	75cl	18,00€
Côtes-du-Rhône / rosé 2014	75cl	14,00€
Côtes-du-Rhône / blanc 2014	75cl	14,00€
Tavel / rosé 2014	75cl	20,00€

## LES BOISSONS

### ■ BOISSONS ALCOOLISÉES

Ricard – 51 – Casanis (2cl)	2,50€
Pastis sans alcool	2,50€
Kir	3,00€
Kir royal	6,50€
Coupette de Champagne (4cl)	5,00€
Suze (10cl)	3,50€
Whisky supérieur (2cl)	4,00€
Rhum, Vodka, Tequila (2cl)	4,00€
Jack Daniel's	6,00€
Gambetta	3,50€
Gambetta-limonade	4,00€
Palermo	2,50€
Muscat	3,00€
Poire William's	5,00€
Cognac	5,00€
Calvados	5,00€
Get	5,00€
Manzana	3,50€
Bailey's	4,50€
Limoncello	4,50€
Malibu	4,50€
Porto	3,50€
Martini	3,50€
Campari	3,50€
Bouteille de Champagne	60,00€

### ■ BOISSONS CHAUDES

Café	2,00€
Décaféiné	2,00€
Thé	2,00€

### ■ BIÈRES

Pression	3,00€
Heineken	3,50€
1664	3,50€
Picon Bière	3,50€
Panaché	3,50€

### ■ VINS

Verre	2,50€
25cl	4,00€
50cl	7,00€

### ■ BOISSONS NON ALCOOLISÉES

Jus de fruits	3,50€
Coca	3,50€
Ice Tea	3,00€
Schweppes	3,00€
Limonade	3,00€
Sirop à l'eau	2,50€
Diabolo	3,50€

### ■ EAUX

Perrier	3,00€
Perrier 1l	4,00€
San Pellegrino 1l	4,50€
Evian 1l	4,00€



les jardins  
d'été restaurant  
■ ■ ■ LA CHARTREUSE

Le café-restaurant *Les Jardins d'été* est ouvert midi et soir

du 2 juin au soir au 31 août au soir - bar ouvert en continu

renseignements et réservations :

04 90 15 24 23 - 06 98 74 76 89 - jardinsdete@chartreuse.org