

*Le* Bistrot  
*du* Paradou



Service et taxes comprises  
listes des allergènes majeurs disponible

## Nos Entrées

Soupe froide de concombre à la menthe, maïs soufflé	9€
Terrine de campagne à l'ancienne, salade	9€
Moules safranées en cassolette	9€
Carpaccio de betterave et mozzarella di bufala	11€
Salade douceur au Chèvre Chaud et Miel	12€
Salade d'asperges grillées aux saveurs Méditerranéennes	13€

### Nos Planches 20€

Assortiment de charcuteries
*
Assortiment de fromages
(3 sortes en fonction de la saison)
*
Planche de la mer



### Les suggestions du Chef

Gardiane de taureau de Camargue	18€
Paradou en liberté « végétarien »	19€
Assortiment de légumes du jour et d'entrées en sélection du Chef	
Surprise de St Jacques en croute feuilletée	21€
Tagliatelle au chèvre frais et pétales de jambon cru	22€
Burger Corsica	24€
(Brucciu, figatellu, steak haché ou poulet (pain brioché label rouge, salade, tomate, oignon), frites maison et salade verte	

## Menu enfant

(jusqu'à 12 ans inclus)

Sirop + Tenders de Poulet ou Fish & Chips+ Glace 12€

Service et taxes comprises  
listes des allergènes majeurs disponible



Mes Viandes & Burgers

**Burger du Paradou** 19€

viande au choix, steak haché, poulet ou steak de soja  
(pain brioché label rouge, poitrine grillée, cheddar, salade,  
tomate, oignon), frites maison et salade verte

**Côte de cochon du Ventoux** 19€

duo d'écrasée de pomme de terre,  
légumes du moment rôtis, sauce miel

**Entrecôte française « Beurre maître d'hôtel » (250gr)** 28€

frites maison, salade verte

**Souris d'agneau confite** 28€

duo d'écrasée de pomme de terre, jus réduit

Mes Poissons

**Fish & Chips** 18€

cabillaud pané par nos soins, frites maison, salade verte,  
sauce tartare maison

**Risotto de Saint-Jacques en duo d'asperges** 24€

**Escalope de saumon à l'oseille** 26€

duo d'écrasée de pomme de terre, légumes du moment

## *Les desserts maison*

La pâtisserie du moment	8€
La Tentation au rhum	8€
Crème brûlée à la fleur d'oranger	8€
Assiette de fromages	8€
Café Gourmand	8€

## *Nos glaces*

1 boule	3€
2 boules	5€
3 boules	7€

## Nos Entrées

Soupe froide de concombre à la menthe, maïs soufflé	9€
Terrine de campagne à l'ancienne, salade	9€
Moules safranées en cassolette	9€
Carpaccio de betterave et mozzarella di bufala	11€
Salade douceur au Chèvre Chaud et Miel	12€
Salade d'asperges grillées aux saveurs Méditerranéennes	13€

## Nos Viandes & Burgers

<b>Burger du Paradou</b>	19€
viande au choix, steak haché, poulet ou steak de soja (pain brioché label rouge, poitrine grillée, cheddar, salade, tomate, oignon), frites maison et salade verte	
<b>Côte de cochon du Ventoux</b>	19€
duo d'écrasée de pomme de terre, légumes du moment rôtis, sauce miel	
<b>Entrecôte française « Beurre maître d'hôtel » (250gr)</b>	28€
frites maison, salade verte	
<b>Souris d'agneau confite</b>	28€
duo d'écrasée de pomme de terre, jus réduit	

## Nos Poissons

- |   |     |
|---|-----|
| <b>Escalope de saumon à l'oseille</b>   | 26€ |
| duo d'écrasée de pomme de terre, légumes du moment rôtis, sauce miel            |     |
| <b>Fish &amp; Chips</b>   | 18€ |
| cabillaud pané par nos soins, frites maison, salade verte, sauce tartare maison |     |
| <b>Risotto de Saint-Jacques en duo d'asperges</b>                               | 24€ |

## Les Suggestions Du Chef

- |   |     |
|---|-----|
| <b>Paradou en liberté « végétarien »</b>  | 19€ |
| Assortiment de légumes du jour et d'entrées en sélection du Chef  |     |
| <b>Gardiane de taureau de Camargue</b>  | 18€ |
| Tagliatelle au chèvre frais et pétales de jambon cru  |     |
| <b>Burger Corsica</b>   | 22€ |
| (Bruciu, figatellu, steak haché ou poulet (pain brioché label rouge, salade, tomate, oignon), frites maison et salade verte |     |
| <b>Surprise de St Jacques en croute feuilletée</b>  | 24€ |

## *Nos Planches*

20 €

Assortiment de charcuteries  
Assortiment de fromages  
(3 sortes en fonction de la saison)  
Planche de la mer

## *Nos Desserts*

8 €

La pâtisserie du moment  
La Tentation au rhum  
Crème brûlée à la fleur  
d'oranger  
Assiette de fromages  
Café Gourmand

## *Menu Enfant*

12 €

(jusqu'à 12 ans inclus)

Sirop au choix  
Tenders de Poulet ou Fish & Chips  
Glace

# Mes Vins Rouges

Domaine Saint Firmin « Les deux frères » - Duché d'Uzès AOP - rouge - 75cl (Vin Biologique)	21€
Famille Chaudière « Paradou - Grenache » - IGP Méditerranée - rouge - 75cl	25€
Domaine de Fondrèche - Ventoux AOP - rouge - 50cl (Vin Biologique et Biodynamie)	25€
Domaine Pélaquié - Côtes du Rhône AOP - rouge - 75cl	26€
Domaine de Fondrèche - Ventoux AOP - rouge - 75cl (Vin Biologique et Biodynamie)	31€
Villa Minna Vineyard - Côteaux d'Ais en Provence - rouge - 75cl (Vin Biologique)	42€
Domaine le Colombier « Vieilles Vignes » - Vacqueyras AOP - rouge - 75cl (Vin Biologique)	42€
Domaine de Lauzières « Equinoxe » - Baux de Provence AOP - rouge - 75cl (Vin Biologique et Biodynamie)	43€
Domaine du Grapillon d'Or « Cuvée 1806 » - Gigondas AOP - rouge - 75cl	45€
Domaine Fayolle « Sens » - Crozes Hermitage Aop - rouge - 75cl	48€
Domaine de la Solitude - Châteauneuf du Pape AOP - rouge - 75cl (Vin Biologique)	68€
Clos Mont-Olivet - Châteauneuf du Pape AOP - rouge - 75cl	96€
Verre De Vin	5€



Service et taxes comprises





# Mes Vins Roses

Domaine Saint Firmin « Prélude » - Duché d'Uzès AOP - rosé - 75cl (Vin Biologique)	21€
Famille Chaudière « Paradou - Cinsault » - IGP Méditerrané - rosé - 75cl (Vin Biologique)	25€
Domaine de Fondrèche - Ventoux AOP - rosé - 50cl (Vin Biologique et Biodynamie)	25€
Domaine Pélaquié - Côtes du Rhône AOP - rosé - 75cl	26€
Domaine de Fondrèche - Ventoux AOP - rosé - 75cl (Vin Biologique et Biodynamie)	31€
Domaine Pieracci - Côtes de Provence AOP - rosé - 75cl (Vin Biologique)	32€
Restanques du Moulin AOC - Bondol - rosé - 75cl	32€
Domaine Baudry « Dionysos » - Champagne AOP - blanc - 75cl	58€
Verre De Vin	5€



Service et taxes comprises



# Nos Vins Blancs

Domaine Saint Firmin « Viognier » - Pays d'Oc IGP - 75cl (Vin Biologique)	21€
Famille Chaudière « Paradou - Rolle » - IGP Méditerranée - blanc - 75cl	25€
Domaine Pélaquié - Laudun AOP - blanc - 50cl	24€
Domaine de Fondrèche - Ventoux AOP - blanc - 50cl (Vin Biologique et Biodynamie)	25€
Côtes de Gascogne - UBN4 IGP - blanc - 75cl	27€
Domaine Pélaquié - Laudun AOP - blanc - 75cl	28€
Domaine de Valdition « Tradition » - Alpilles IGP - blanc - 75cl (Vin Biologique)	28€
Château Mont-Redon « Réserve » - Côtes du Rhône AOP - blanc - 75cl	29€
Domaine de Fondrèche - Ventoux AOP - blanc - 75cl (Vin Biologique et Biodynamie)	31€
Château Pesquié « Quintessence » - Ventoux AOP - blanc - 75cl (Vin Biologique et Biodynamie)	47€
Domaine Milan « Le Grand Blanc » - Vin de France - blanc - 75cl (Vin Biologique)	64€
Domaine de la Solitude- Châteauneuf du Pape AOP - blanc - 75cl (Vin Biologique et Biodynamie)	68€
Verre de vin moelleux	6,50€
Verre de vin mousseux	6€
Verre De Vin	5€



Service et taxes comprises

